

VEROSTEEL

Backofen
Oven
Horno
Four
Forno

10047818



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Rev: 03/26

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALT

Technische Daten	3	English 25
Sicherheitshinweise	4	Español 45
Installation	7	Français 65
Produktübersicht	9	Italiano 85
Bedienfeld	11	
Erste Verwendung	13	
Wartung und Reinigung	14	
Energiespartipps	19	
Fehlerbehebung	20	
Datenblatt	21	
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	22	
Hinweise zur Entsorgung	24	
Hersteller	24	

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10047818
Stromversorgung	220–240 V ~ 50/60 Hz
Gesamtstromverbrauch	2700–3220 W
Länge des Netzkabels	1,2 m
Außenabmessungen (H×B×T)	598 mm × 595 mm × 579 mm
Installationsmaße (H×B×T)	585 mm × 564 mm × ≥555 mm

SICHERHEITSHINWEISE

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

- Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von mindestens 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen verwendet werden. Es sei denn, sie werden ordnungsgemäß beaufsichtigt oder wenn sie eine Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Reinigung und Wartung darf von Kindern ausschließlich unter Aufsicht einer für sie verantwortlichen Person durchgeführt werden.
- Das Gerät ist nur für den Einbau in eine Küche bestimmt. Beachten Sie die besonderen Installationshinweise.
- Überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken auf etwaige Schäden. Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es beschädigt ist. Verwenden Sie dieses Gerät nur in Innenräumen.
- Ein lizenzierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Schäden, die durch nicht sachgemäßen Anschluss verursacht werden, fallen nicht unter die Garantie.
- Dieses Produkt ist nur für den Innenbereich geeignet, nicht für den kommerziellen Gebrauch. Hinweis: Dieses Gerät ist nur zum Kochen gedacht, nicht für andere Zwecke, wie zum Beispiel zur Beheizung von Räumen. Bitte überprüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Wenn das Gerät während des Transports beschädigt wurde. Schließen Sie es bitte nicht an.
- Die Installation und Reparatur muss immer von einem autorisierten Kundendienstmitarbeiter durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch die Ausführung durch Unbefugte verursacht werden und zum Erlöschen der Garantie führen können.
- Dieses Produkt muss während der Installation, Wartung, Reinigung und Reparatur von der Stromquelle getrennt werden.
- Das Netzkabel darf nicht zwischen Backofentür und Rahmen eingeklemmt werden oder über heiße Oberflächen verlegt werden. Andernfalls kann die Kabelisolierung schmelzen, was zu einem Kurzschluss und einem Brand führen kann. Schalten Sie das Gerät nach dem Gebrauch unbedingt aus.
- Lassen Sie bei der Verwendung von alkoholischen Getränken in Ihren Gerichten Vorsicht walten. Bei hohen Temperaturen verdampft der Alkohol und kann sich bei Kontakt mit heißen Oberflächen entzünden, was zu einem Brand führen kann.
- Erhitzen Sie die verschlossenen Dosen und Gläser nicht im Backofen. Ein Druckaufbau im Behälter könnte sonst zu einer Explosion führen.
- Stellen Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts ab. Die Seitenplatten werden während des Gebrauchs extrem heiß.
- Legen Sie keine Backbleche oder Alufolie direkt auf den Boden des Ofens. Aufgestaute Hitze kann den Boden des Backofens beschädigen.
- Die Belüftung sollte ungehindert sein. Während des Gebrauchs kann sich dieses Gerät sehr heiß werden. Berühren Sie keine heißen Brenner, das Innere des Ofens, Heizelemente usw.
- Benutzen Sie immer hitzebeständige Ofenhandschuhe, wenn Sie das Geschirr aus dem heißen Ofen nehmen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn die vordere Scheibe der Backofentür entfernt wurde oder gesprungen ist.

- Wenn die Backofentür geöffnet wird, tritt heiße Luft aus. Das nicht durchfettende Backpapier kann mit dem Heizelement in Berührung kommen und Feuer fangen. Legen Sie während des Vorheizens kein Backpapier auf das Zubehör. Achten Sie darauf, ein Backblech oder die Backform zu verwenden, um das Backpapier anzudrücken. Das Backpapier sollte nur die zu bedeckende Fläche bedecken und nicht aus dem Zubehöriteil herausragen. Gießen Sie niemals Wasser in den Hochtemperatur-Garraum.



WARNUNG: Stromschlagrisiko

Alle Arbeiten an elektrischen Geräten und Anlagen dürfen nur von autorisiertem und qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

- Obwohl das Gerät ausgeschaltet ist, arbeitet der Lüfter noch eine Weile weiter.
- Im Falle eines Schadens sollten Sie das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen, indem Sie die Sicherung entfernen oder den Schutzschalter ausschalten.
- Vergewissern Sie sich, dass der Nennstrom der Sicherung korrekt ist.

Kindersicherheit



VORSICHT: Verbrennungsgefahr

Zugängliche Teile können bei der Verwendung mit Kochgeräten heiß werden. Kinder sollten sich diesem Gerät nicht nähern, bevor es abgekühlt ist.

- Das Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich sein. Kinder sollten von Verpackungsmaterial ferngehalten werden. Bitte entsorgen Sie alle Verpackungsmaterialien nach den Grundsätzen des Umweltschutzes.
- Stellen Sie bei geöffneter Backofentür keine schweren Gegenstände darauf ab und lassen Sie Kinder nicht darauf sitzen. Das Gerät kann umkippen, oder die Türscharniere des Geräts können beschädigt werden.

Ursachen für Schäden

Vorsicht!

- Zubehör, Folie, fettabweisendes Backpapier oder Ofengeschirr auf dem Boden des Garraums: Stellen Sie kein Zubehör auf den Boden des Garraums. Bedecken Sie den Boden des Garraums nicht mit einer Folie oder einem fettundurchlässigen Backpapier. Stellen Sie kein Ofengeschirr auf den Boden des Garraums, wenn eine Temperatur von über 50 °C eingestellt ist. Dadurch entsteht ein Wärmestau. Die Emaille wird beschädigt.
- 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 Zubehöriteile, die Silikon enthalten. Der Ofensensor kann beschädigt sein.
- Wasser in einem heißen Garraum: Schütten Sie kein Wasser in den Garraum,
- wenn er heiß ist. Dadurch entsteht Dampf. Der Temperaturwechsel kann zu Schäden am Emaille führen.

- Feuchtigkeit im Hohlraum: Über einen längeren Zeitraum hinweg kann Feuchtigkeit im Garraum zu Korrosion führen. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch trocknen. 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.
- Abkühlung bei geöffneter Gerätetür: Lassen Sie das Gerät nach dem Betrieb bei hohen Temperaturen nur bei geschlossener Tür abkühlen. Klemmen Sie nichts in der Gerätetür ein. Selbst wenn die Tür nur einen Spalt offen gelassen wird, kann die Vorderseite der angrenzenden Möbel mit der Zeit beschädigt werden.
- Lassen Sie das Gerät nur dann bei geöffneter Tür trocknen, wenn während des Betriebs des Backofens viel Feuchtigkeit entstanden ist.
- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür während des Betriebs nicht mehr richtig. Die Fronten der angrenzenden Einheiten könnten beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung stets sauber.
- Verwendung der Backofentür als Sitz, Ablage oder Arbeitsfläche: Setzen Sie sich nicht auf die Backofentür, und stellen oder hängen Sie nichts an oder auf die Backofentür. Stellen Sie keine Garbehälter oder Zubehör auf die Backofentür.
- Einsatz von Zubehör: Je nach Gerätemodell kann das Zubehör beim Schließen der Gerätetür die Türverkleidung zerkratzen. Schieben Sie das Zubehör immer so weit wie möglich in den Garraum hinein.
- Tragen des Geräts: Tragen oder halten Sie das Gerät nicht am Türgriff. Der Türgriff kann das Gewicht des Geräts 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 Gerät verursachen sowie Ihre Küche beschädigen. Vermeiden Sie Kondensation, indem Sie die Tür öffnen oder den Modus „Auftauen“ verwenden.

INSTALLATION

Vor der Installation

Beträchtlicher Schaden

- Benutzen Sie nicht die Backofentüren und/oder Griffe, um das Gerät anzuheben oder zu bewegen.
- Bei der Installation muss dieses Gerät gemäß den örtlichen Gas- und/oder Elektrovorschriften angeschlossen werden.
- Für die Installation oder den Transport dieses Geräts sind mindestens zwei Personen erforderlich. Andernfalls kann es zu Körperverletzungen kommen.
- Verwenden Sie zum Bewegen des Geräts die Grifflöcher an beiden Seiten oder die Griffe.

Stromanschluss

Dieses Gerät muss geerdet werden

- Unser Unternehmen ist nicht für Schäden am Backofen verantwortlich, wenn die geerdete Steckdose nicht verwendet wird. Stromschlag-, Kurzschluss- oder Brandgefahr durch unsachgemäße Installation! Dieses Gerät sollte nur von autorisiertem Fachpersonal an das Stromnetz angeschlossen werden und nur für ordnungsgemäß installierte Geräte wird eine Garantie gewährt.
- Stromschlag-, Kurzschluss- oder Brandgefahr durch ein beschädigtes Netzkabel!
- Das Netzkabel darf nicht belastet, geknickt, beschleunigt oder mit heißen Geräteteilen in Berührung gebracht werden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einem professionellen Elektriker ersetzt werden.
- Die Stromversorgung muss mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen. Das Netzkabel dieses Geräts muss den Spezifikationen und dem Stromverbrauch entsprechen. Gefahr eines elektrischen Schlages! Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie mit Arbeiten an der Elektroinstallation beginnen.

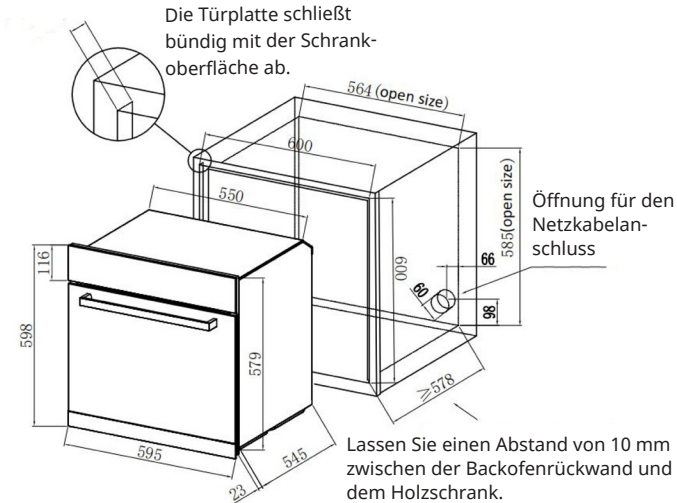
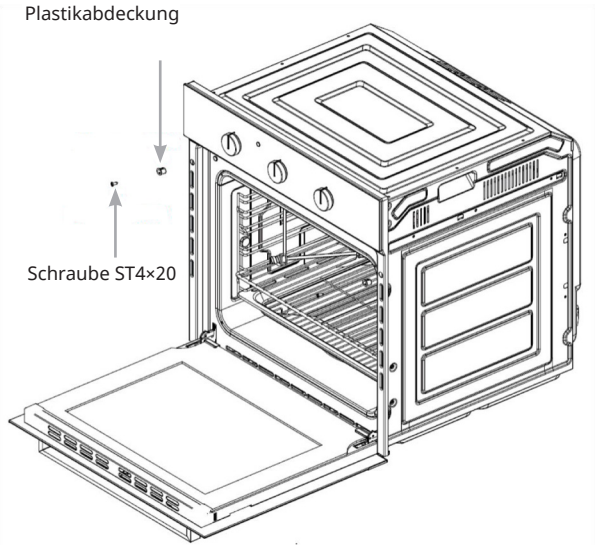
Einbau des Geräts

Um dieses Gerät sicher zu betreiben, stellen Sie bitte sicher, dass es fachgerecht und unter Beachtung der Installationsanleitung installiert wurde. Schäden, die durch unsachgemäße Installation entstehen, fallen nicht unter die Garantie. Tragen Sie bei der Installation Schutzhandschuhe, damit Sie sich nicht an den scharfen Kanten schneiden können. Überprüfen Sie das Gerät vor der Installation auf eventuelle Schäden und schließen Sie es nicht an. Bevor Sie das Gerät einschalten, sollten Sie das gesamte Verpackungsmaterial und die Klebefolie vom Gerät entfernen. Die Abmessungen sind in mm (Millimeter) angegeben.

Es ist notwendig, dass der Stecker zugänglich ist oder ein Schalter in die feste Verkabelung eingebaut ist, um das Gerät nach der Installation bei Bedarf vom Stromnetz zu trennen.

Warnung: Das Gerät darf nicht hinter einer Ziertür installiert werden, um Überhitzen zu vermeiden. Montieren Sie das Gerät in seiner Umgebung (unter einer Arbeitsplatte oder über einem anderen Gerät in einem hohen Gehäuse), indem Sie Schrauben und Kunststoffabdeckungen in die 2 Löcher (Abb.1) einsetzen, die bei geöffneter Tür im Rahmen des Backofens zu sehen sind. Um eine

möglichst effiziente Luftzirkulation zu gewährleisten, sollte der Backofen entsprechend den in der Abbildung unten gezeigten Maßen eingebaut werden.

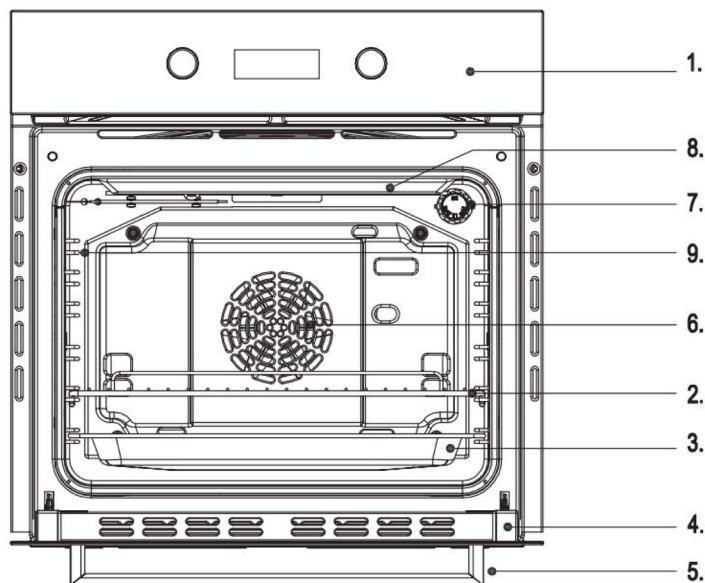


Hinweis: Die Steckdose für das Netzkabel befindet sich in dem angrenzenden Schrank, in dem keine elektrischen Geräte installiert sind.

Abschließende Kontrolle

1. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung und schalten Sie es ein.
2. Überprüfen Sie die Funktionen.

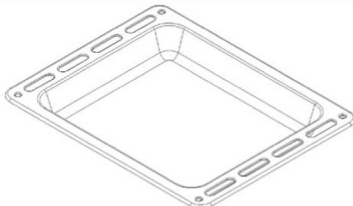
PRODUKTÜBERSICHT



- 1 Bedienfeld
- 2 Gitterrost
- 3 Backblech
- 4 Backofentür
- 5 Griff
- 6 Trocknungslüfter in der Rückwand
- 7 Leuchtmittel
- 8 BBQ-Heizelement
- 9 Seitlicher Einschub

Inklusive Zubehör

Das mitgelieferte Zubehör kann je nach Produktmodell variieren. Gegebenenfalls ist nicht jedes in der Bedienungsanleitung beschriebene Zubehör für Ihr Produkt vorhanden.

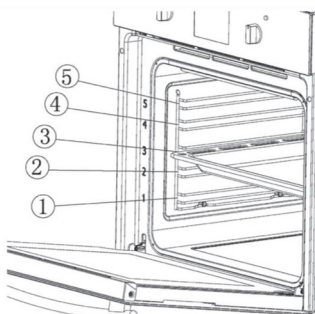
Großes Metallgestell Für Ofengeschirr, Kuchenformen und ofenfeste Gerichte. Für Braten, Gegrilltes und Tiefkühlgerichte.	
Backblech Für Blechkuchen und kleine Backwaren.	

Einsetzen von Zubehör

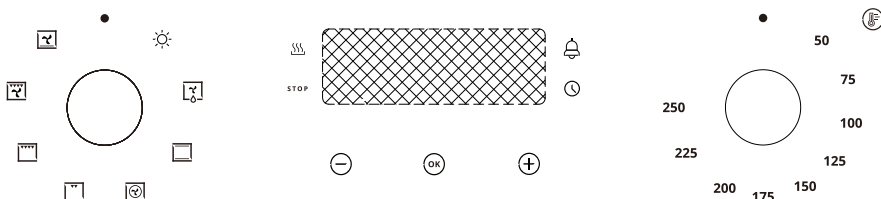
Der Garraum verfügt über fünf Einschubmöglichkeiten. Die Einschubpositionen werden von unten nach oben gezählt. Das Zubehör kann etwa zur Hälfte herausgezogen werden, ohne zu kippen.

Hinweise

1. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum hineinschieben. Setzen Sie das Zubehör immer vollständig in den Garraum ein, so dass es die Gerätetür nicht berührt.
2. Das Zubehör kann sich verformen, wenn es heiß wird. Dies beeinträchtigt nicht dessen Funktion. Sobald sie wieder abgekühlt sind, nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder an.



BEDIENFELD



Kochdauer.

STOP

Ende der Garzeit.



Alarm



Aktuelle Zeit

Bedienung des elektronischen Schalters

Zeiteinstellung: Berühren Sie einmal kurz die  Taste, bis auf dem Display ein blinkendes Symbol  erscheint. Sie können die aktuelle Uhrzeit über die Tasten  oder  einstellen.

Einstellung der Gardauer: Berühren Sie einmal kurz, bis auf dem Display das Symbol  blinkt, und stellen Sie dann mit der Taste  oder  die Garzeit ein.

Einstellen der Beendigungszeit des Garvorgangs: Nachdem Sie die Garzeit eingestellt haben, berühren Sie die Taste , bis das Symbol **STOP** auf dem Display blinkt. Auf dem Display wird die aktuelle Zeit + Garzeit angezeigt. Sie können das Ende des Garvorgangs mit der Taste  oder  ändern.

Alarm einstellen: Berühren Sie einmal kurz die Taste , bis auf dem Display ein blinkendes Symbol  erscheint. Dann können Sie über die Taste  oder  die Alarmzeit einstellen. Die Dauer des Alarms beträgt 2 Minuten. Sie können auch eine beliebige Taste drücken, um den Alarm sofort zu beenden.

Aktuelle Uhrzeit einstellen: Berühren Sie einmal kurz die Taste , bis auf dem Display das blinkende Symbol  erscheint. Dann können Sie die aktuelle Uhrzeit mit der Taste  oder  einstellen.

Funktionswahl

- Durch Drehen des Funktionseinstellknopfes können Sie verschiedene Kochfunktionen auswählen.
- Drehen Sie den Temperatureinstellknopf im Uhrzeigersinn, um die Gartemperatur von 50-250 °C einzustellen.

Ofenfunktionen

Heizmodus		Temperatur	Benutzung
	Leuchtmittel	50 °C~250 °C	Zum Aufhellen des Garraums ohne die Einschaltung eines Heizelements.
	Auftauen	50 °C~250 °C	Zum schonenden Auftauen von tiefgekühlten Speisen.
	Ober- und Unterhitze	50 °C~250 °C	Kekse, Huhn, Ente, Rind, Schaf.
	Umluft	50 °C~250 °C	Zum Backen und Braten auf einer oder mehreren Ebenen. Das Gebläse verteilt die Wärme des Heizelementrings in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
	Halb grillen	50 °C~250 °C	Zum Grillen von kleinen Mengen Steaks oder Würstchen, wobei der mittlere Bereich unter dem Heizelement heiß wird.
	Grillfunktion	50 °C~250 °C	Huhn, Ente, Rind, Lamm.
	Grill + Umluft	50 °C~250 °C	Rösten von Huhn, Ente, Rind, Lamm.
	Unterhitze + Umluft	50 °C~250 °C	Zur Zubereitung von Pizza und Gerichten, die viel Wärme von unten benötigen. Das untere Heizelement heizt auf und das Gebläse verteilt die Wärme gleichmäßig im Garraum. Das Gebläse verteilt die Wärme der Heizelemente gleichmäßig im Garraum.

ERSTE VERWENDUNG

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal zur Zubereitung von Speisen verwenden, müssen Sie den Garraum und das Zubehör reinigen.

1. Entfernen Sie alle Aufkleber, Oberflächenschutzfolien und Transportschutzteile.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die Seitenteile aus dem Garraum.
3. Reinigen Sie das Zubehör und die Seitenteile gründlich mit Seifenwasser und einem Lappen oder einer weichen Bürste.
4. Vergewissern Sie sich, dass sich im Garraum keine Verpackungsreste mehr befinden, wie z. B. Styroporkügelchen oder Holzstücke, die eine Brandgefahr darstellen könnten
5. Wischen Sie die glatten Oberflächen im Garraum und die Tür mit einem weichen, feuchten Tuch ab.
6. Um den Neugerätegeruch zu entfernen, heizen Sie das Gerät im leeren Zustand und bei geschlossener Backofentür auf.
7. 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. Schließen Sie die Türen angrenzender Räume.
8. Die angegebenen Einstellungen vornehmen. Wie Sie die Heizart und die Temperatur einstellen, erfahren Sie im nächsten Abschnitt.

Heizen Sie die Geräte vor der ersten Benutzung des Ofens auf.

Nachdem das Gerät abgekühlt ist:

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

Einstellungen	
Heizmodus	
Temperatur	250 °C
Zeit	1 h

WARTUNG UND REINIGUNG

Bei guter Pflege und Reinigung wird Ihr Gerät sein Aussehen behalten und lange Zeit voll funktionsfähig bleiben. Wir erklären Ihnen hier, wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen sollten. Um sicherzustellen, dass die verschiedenen Oberflächen nicht durch die Verwendung eines falschen Reinigungsmittels beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Je nach Gerätemodell sind möglicherweise nicht alle aufgeführten Bereiche auf/in Ihrem Gerät vorhanden.



WARNUNG: Stromschlagrisiko

Bevor Sie das Gerät reinigen, schalten Sie es bitte aus.



WARNUNG: Verbrennungsgefahr

Lassen Sie den Ofen vor der Reinigung abkühlen.

Nicht verwenden

- Raue oder scheuernde 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.

Tipps zur Reinigung

Empfehlenswerte Reinigungs- und Pflegeprodukte können über den Kundendienst erworben werden. Beachten Sie die Anweisungen des jeweiligen Herstellers.

Gerätebestandteil	Reinigung
Äußere Gerätefront aus Edelstahl	Heiße Seifenlauge: 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.
Kunststoff	Heiße Seifenlauge: Mit einem Tuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Verwenden Sie keinen Glasreiniger oder einen Glasschaber.
Lackierte Oberflächen	Heiße Seifenlauge: Mit einem Tuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen.
Bedienfeld	Heiße Seifenlauge: Mit einem Tuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Verwenden Sie keinen Glasreiniger oder einen Glasschaber.
Türverkleidungen	Heiße Seifenlauge: Mit einem Tuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Verwenden Sie keinen Glasschaber oder Scheuerschwamm aus rostfreiem Stahl.
Türgriff	Heiße Seifenlauge: Mit einem Tuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Wenn der Entkalker mit der Tür oder dem Griff in Berührung kommt, wischen Sie ihn sofort ab. Andernfalls lassen sich Flecken nicht mehr entfernen.
Emaillé-Oberflächen und selbstreinigende Oberflächen	Beachten Sie die Hinweise zu den Oberflächen des Garraums in der folgenden Tabelle.
Glasabdeckung der Innenbeleuchtung	Heiße Seifenlauge: Mit einem Tuch reinigen und anschließend mit einem weichen Tuch abtrocknen. Wenn der Garraum stark verschmutzt ist, verwenden Sie Backofenreiniger.
Türdichtung nicht entfernen	Heiße Seifenlauge: Mit einem Tuch reinigen. Nicht scheuern.
Edelstahltürabdeckung	Edelstahlreiniger. Beachten Sie die Anweisungen des jeweiligen Herstellers. Verwenden Sie keine Edelstahl-Pflegeprodukte. Nehmen Sie die Türabdeckung zum Reinigen ab.

Entfernen und installieren der Gerätetür

Bei guter Pflege und Reinigung wird Ihr Gerät sein Aussehen behalten und lange Zeit voll funktionsfähig bleiben. Hier erfahren Sie, wie Sie die Gerätetür ausbauen und reinigen können. Zur Reinigung und zum Entfernen der Türverkleidung können Sie die Gerätetür abnehmen. Die Scharniere der Gerätetür haben jeweils einen Verriegelungshebel. Wenn die Verriegelungshebel geschlossen sind, ist die Gerätetür fest verriegelt. Er kann nicht abgenommen werden. Wenn die Verriegelungshebel geöffnet sind, um die Gerätetür abzunehmen, sind die Scharniere verriegelt. Sie können nicht einrasten.



WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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

Anleitung:

Schließen Sie nun die Tür leicht und heben Sie sie heraus, indem Sie die Haken (A) wie in Abb. 2 gezeigt herausziehen.

So bauen Sie die Tür wieder ein:

- Stecken Sie die beiden Haken in die Schlitz, wenn die Tür senkrecht steht.
- Vergewissern Sie sich, dass der Sitz (D) perfekt an der Kante des Schlitzes eingehakt ist (bewegen Sie die Backofentür leicht nach hinten und vorne).
- Lassen Sie die Backofentür vollständig geöffnet, haken Sie die 2 Hebel (B) nach unten aus und schließen Sie die Tür wieder.

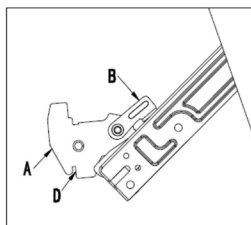


Abb. 1

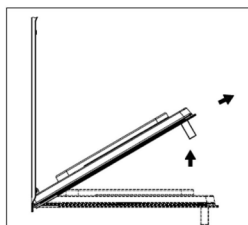


Abb. 2

Lassen Sie die Backofentür vollständig geöffnet, haken Sie die 2 Hebel (B) nach unten aus und schließen Sie die Tür wieder.

Die Backofentür besteht aus 2 Glasscheiben mit Lüftungsschlitzen an der Ober- und Unterseite. Wenn der Backofen in Betrieb ist, wird Luft durch die Tür zirkuliert, um die Außenverkleidung kühl zu halten. Wenn Kondenswasser zwischen die Glasscheiben eingedrungen ist, kann die Tür demontiert werden, um zwischen den Scheiben zu reinigen.

Nehmen Sie die Tür aus dem Backofen und legen Sie sie auf eine schützende Unterlage (z.B. auf ein Tischtuch), damit sie nicht zerkratzt wird. Der Türgriff sollte mit der Kante des Tisches übereinstimmen. Achten Sie darauf, dass das Glas flach liegt, damit es beim Reinigen nicht bricht.

1. Drücken Sie den Knopf (A) auf der linken und rechten Seite der Tür, nehmen Sie die obere Schiene heraus. (Abb. 3)
2. Nehmen Sie das innere Glas langsam heraus und folgen Sie dabei der Pfeilrichtung (B) und dann (C) (Abb.4).

Reinigen Sie die Glasscheiben und andere Teile mit einem feuchten Mikrofasertuch oder einem sauberen Schwamm und einer Lösung aus heißem Wasser und einem Liter Spülmittel. Wischen Sie das Gerät mit einem weichen Tuch trocken und bauen Sie es in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.

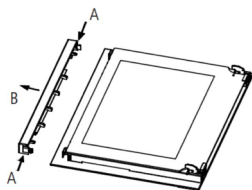


Abb. 3

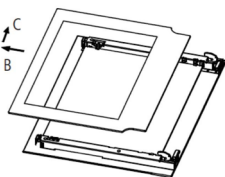


Abb. 4

Hinweis: Reinigen Sie die Edelstahleinlage auf dem Deckel mit Edelstahlreiniger. Reinigen Sie den Rest der Türabdeckung mit Seifenwasser und einem weichen Tuch.

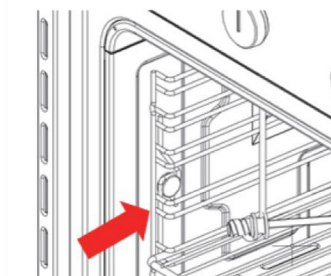
WARNUNG: Verletzungsgefahr!



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

Seitliche Einsätze entfernen und einsetzen

1. Drücken Sie die Seitenhalterung nach oben und heben Sie sie an (Abbildung D).
2. Nehmen Sie die Seitenhalterung nach dem Lösen der Seitenhalterungsschnalle vorsichtig heraus.



Vorsicht!

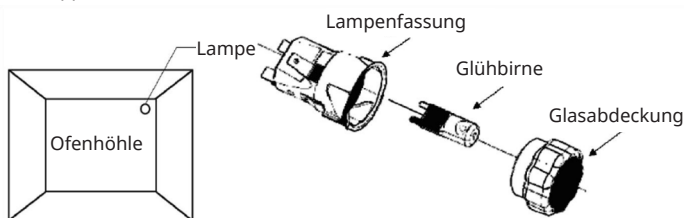
Benutzen Sie den Garraum erst wieder, wenn die Platten korrekt montiert sind.

Austausch der Backofenlampe

- Schalten Sie Ihren Backofen am Hauptschalter aus.
- Entfernen Sie die Glasabdeckung, indem Sie diese von der Lampenfassung abschrauben.
- Entfernen Sie die Glühbirne, indem Sie sie aus der Fassung ziehen, und ersetzen Sie sie durch eine ähnliche Glühbirne.
- Bringen Sie die Glasabdeckung wieder an und schließen Sie das Gerät wieder an das Stromnetz an.

Eigenschaften des Halogenlichts

- Spannung: AC 220 V-240 V~
- Wattzahl: 25 W
- Kappe: G9



BERÜHREN Sie die Glühbirne NICHT direkt mit Ihren Händen.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist, bevor Sie die Leuchte austauschen, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

ENERGIESPARTIPPS

- Entfernen Sie alle Zubehöerteile, 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 Kochens und Backens öffnen, schalten Sie den Modus auf „Lampe“  um (ohne die Temperatureinstellung zu ändern).
- Verringern Sie die Temperatureinstellung in den Modi ohne Umluftbetrieb 5 bis 10 Minuten vor Ende der Gar- und Backzeit auf 50 °C. So können Sie die Wärme des Garraums nutzen, um den Kochvorgang abzuschließen.
- Verwenden Sie, wann immer möglich, Umluft. Sie können die Temperatur um 20 bis 30 °C senken.
- Sie können mit Umluft auf mehr als einer Ebene gleichzeitig kochen 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. Schieben Sie die Speisen gegebenenfalls sofort nach Erreichen der Temperatur, die durch das erste Einschalten der Kontrollleuchte angezeigt wird, 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 Temperaturfühler.
- Verwenden Sie dunkle, matte und leicht beschwerte Backformen und Behälter.
- Versuchen Sie, kein schweres Zubehör mit glänzenden Oberflächen zu verwenden, wie Edelstahl oder Aluminium.

FEHLERBEHEBUNG

Wenn ein Fehler auftritt, gibt es oft eine einfache Erklärung. Bevor Sie den Kundendienst anrufen, sehen Sie sich bitte die Fehlertabelle an und versuchen Sie, den Fehler selbst zu beheben.

WARNUNG: Stromschlagrisiko



Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Reparaturen und der Austausch beschädigter Stromkabel dürfen nur von einem unserer geschulten Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Wenn das Gerät defekt ist, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Sicherungsautomaten im Sicherungskasten aus. Kontaktieren Sie den Kundendienst.

Fehlertabelle

Fehler	Informationen/ Abhilfemaßnahmen
Der Backofen funktioniert nicht.	Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist. Der Strom wurde unterbrochen. Die Uhrzeit wurde nicht festgelegt.
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Thermostat ist nicht auf eine bestimmte Temperatur eingestellt. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist.
Die Innenbeleuchtung leuchtet nicht.	Ersetzen Sie die Lampe.
Der untere und obere Teil des Ofens gart nicht gleichmäßig.	Kontrollieren Sie den Standort des Regals, die Garzeit und die Temperaturen gemäß der Bedienungsanleitung.
Das Essen ist in der im Rezept angegebenen Zeit nicht ausreichend gegart.	Es wird eine andere Temperatur als im Rezept angegeben verwendet. Überprüfen Sie die Temperaturen. Die Mengen der Zutaten unterscheiden sich vom Rezept. Überprüfen Sie das Rezept.
Nach einem Kochvorgang ist ein Geräusch zu hören und ein Luftstrom in der Nähe des Bedienfeldes zu beobachten.	Das Kühlgebläse ist noch in Betrieb, um hohe Feuchtigkeit im Garraum zu verhindern und den Backofen für Ihren Komfort abzukühlen. Das Kühlgebläse schaltet sich automatisch ab.

Hinweis: Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Klarstein-Kundenservice, um Hilfe zu erhalten: Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Im Gerät sind keine Ersatzteile für die Wartung vorhanden.

DATENBLATT

Produktdatenblatt

Delegierte Verordnung (EU) Nr. 65/2014

Name oder Warenzeichen des Lieferanten	Klarstein
Modellkennung	10047818
Anzahl der Garräume	1
Garraum 1	
Energieeffizienzindex	95,2
Energieeffizienzklasse	A
Energieverbrauch pro Zyklus (konventioneller Modus)	0,82 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus (Umluft-Modus)	0,79 kWh
Wärmequelle	Strom
Volumen	67 Liter

Das Modell wurde auf dem Unionsmarkt in Verkehr gebracht , und zwar ab dem 01/10/2025.



EPREL-Eintragungsnummer 2454448

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/2454448>

Lieferant: Chal -Tec GmbH (Hersteller)

Website:

Kundenbetreuung:

Name: Customer service

Website: <https://www.klarstein.com/shops/>

E-Mail-Adresse: info@klarstein.com

Telefonnummer: +49303001385500

Anschrift:

Mühlenstraße 25
10243 Berlin
Deutschland

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



Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

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

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

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER

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

Kontakt: info@klarstein.com

Dear Customer,

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



CONTENTS

Technical Data	25
Safety Instructions	26
Installation	29
Product Overview	31
Control Panel	33
First Use	35
Maintenance and Cleaning	36
Energy saving tips	41
Trouble Shooting	42
Datasheet	43
Disposal Considerations	44
Manufacturer & Importer (UK)	44

TECHNICAL DATA

Article number	10047818
Power supply	220-240 V ~ 50/60 Hz
Total power consumption	2700-3220 W
Power cord length	1.2 m
External Dimensions (H×W×D)	598 mm × 595 mm × 579 mm
Mounting Dimensions (H×W×D)	585 mm × 564 mm × ≥555 mm

SAFETY INSTRUCTIONS

Please read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Warmly recommend retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

- This device may be used by children of at least 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental capacities or without experience or knowledge. If they are properly supervised or if they have been given instruction relating to the safe use of the device and the risks involved have been understood.
- Children shall not play with the device.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- The appliance is only intended to be fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.
- Check the appliance if there is any damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged. Only use this appliance indoors.
- A licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.
- This product is only for indoor use, not for commercial use. Note: This device is intended for cooking purposes only, not for other purposes, such as room heating. After unpacking, please inspect the appliance. If the appliance is damaged during transport. Please not be connected.
- Installation and repair must always be performed by an authorized customer service agent. The manufacturer is not responsible for any damage caused by the execution of the link by unauthorized persons and may void the warranty.
- This product must be disconnected from the power source during installation, maintenance, cleaning and repair.
- The power cord must not be caught between the oven door and frame, or run over hot surfaces. Otherwise, the cable insulation may melt, causing a short circuit and a fire. Be sure to turn off the power of this product after use.
- Be careful when using alcoholic beverages in your dishes. At high temperatures, alcohol will evaporate and may ignite on contact with hot surfaces, resulting in a fire.
- Do not heat up the closed cans and glass jars in the oven. Pressure build-up in the tank may cause it to explode.
- Do not place any flammable materials near this device. Its side plate are extremely hot during use.
- Do not place baking trays or aluminum foil directly on the bottom of the oven. Accumulated heat may damage the bottom of the oven.
- All ventilation should be unobstructed. During use, this device may be very hot. Do not touch hot burners, oven interior, heaters, etc.
- Always use heat-resistant oven mitts when placing and removing dishes from the hot oven
- Do not use this product if the front glass of the oven door has been removed or cracked.
- When the oven door is opened, hot air is generated. The grease-proof paper may contact with the heating element and catch fire. Do not spread greaseproof paper over accessories during preheating. Be sure to use the baking sheet or baking tin to press down the greaseproof paper. The greaseproof paper should only cover the surface that needs to be covered, and never stick out of the attachment. Never pour water into the high temperature cooking compartment.


WARNING: Risk of electric shock

All operation on electrical equipment and systems may only be carried out by authorized and qualified personnel.

- Although the device is off, the cooling fan will still work for a while.
- In the event of any damage, turn off the equipment and disconnect it from the mains by removing the fuse or turning off the circuit breaker.
- Make sure that the rated current of the fuse is correct.

Child Safety

CAUTION: Risk of burns

Accessible parts may become hot when used with cooking appliances. Children should not approach this device until it has cooled down.

- Packaging materials may be dangerous to children. Children should keep away from packaging materials. Please dispose of all packaging materials in accordance with environmental principles.
- When the oven door is open, do not place heavy objects on top and do not allow children to sit on it. The device may tip over, or the device door hinges may be damaged.

Causes of Damage

Be careful!

- Accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the cavity floor: do not place accessories on the cavity floor. Do not cover the cavity floor with any sort of foil or greaseproof paper. Do not place ovenware on the cavity floor if a temperature of over 50 °C has been set. This will cause heat to accumulate. The enamel will be damaged.
- Aluminum foil : Aluminum foil in the cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration 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.
- Water in a hot cooking compartment: do not pour water into the cavity, when it is hot. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the enamel.
- Moisture in the cavity: Over an extended period, 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.
- Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the appliance to cool down with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only left open a crack, the front of nearby furniture may become damaged over time.

- Only leave the appliance to dry with the door open if a lot of moisture was produced while the oven was operating.
- Extremely dirty seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Use of the oven door as a seat, shelf, or worktop: Do not sit on the oven door, and do not place or hang anything on the oven door. Do not place any cooking containers or accessories on top of the oven door.
- Inserting accessories: depending on the appliance model, accessories can scratch the door panel when closing the appliance door. Always insert the accessories into the cavity as far as they will go.
- Carrying the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- If you use the residual heat of the switched 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 appliance as well as harm your kitchen. Avoid condensation by opening the door or use “Defrost” mode.

INSTALLATION

Before installation

Significant damage

- Do not use oven doors and/or handles to lift or move the device.
- During installation, it is necessary to connect this equipment in accordance with all local gas and/or electrical regulations.
- Two or more people are required to install or move this appliance. Failure to do so can cause physical injuries.
- When moving the device, use the handle holes at both sides or the handles.

Connect to mains power

This device must be grounded

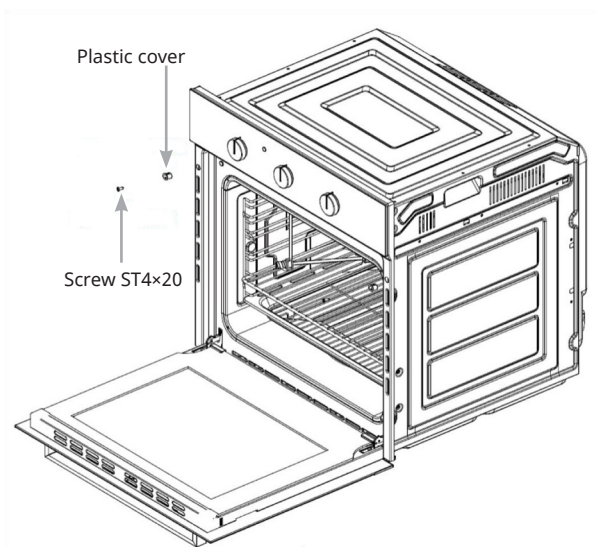
- Our company is not responsible for any damage to the oven if the grounded socket is not used. Risk of electric shock, short circuit, or fire due to unprofessional installation! This equipment should only be connected to mains by an authorized professional and only properly installed equipment is warranted.
- Risk of electric shock, short circuit or fire due to damaged power cord!
- The power cord must not be stressed, bent, accelerated, or contact with hot parts of equipment. If the power cord is damaged, it must be replaced by a professional electrician.
- The power supply must correspond to the data specified on the equipment nameplate. The power cord of this equipment must meet the specifications and power consume. Danger of electric shock! Disconnect this equipment from the mains before starting any work on the electrical installation.

Fitting the appliance

To operate this appliance safe, please be sure that it has been installed to a professional standard respecting the installation instructions. Damages occur because of incorrect installation are not within the warranty. While doing the installation, please wear protective gloves to prevent yourself from getting cut by sharp edges. Check the appliance if there is any damage before installation and do not connect the appliance. Before turning on the appliance, clean up all the packaging materials and adhesive film from the appliance. The dimensions attached are in mm.

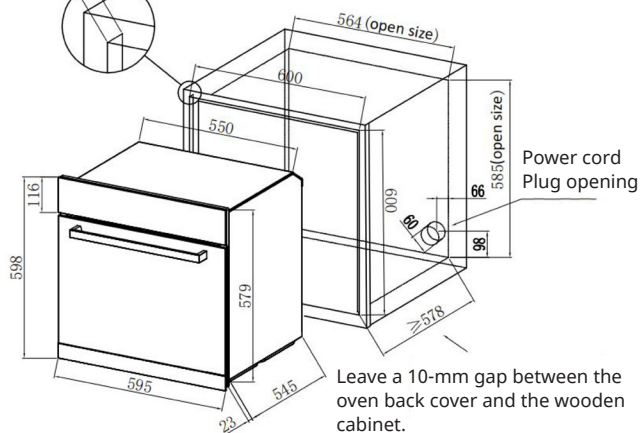
It is necessary to have the plug accessible or incorporate a switch in the fixed wiring, in order to disconnect the appliance from the supply after installation when necessary.

Warning: The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating. Fit the appliance into its surroundings (beneath a worktop or above another appliance in a tall housing) by inserting screws and plastic covers into the 2 holes (fig.1) that can be seen in the frame of the oven when the door is open. For the most efficient air circulation, the oven should be fitted according to the dimensions shown in figure below.



Door panel is flush with the cupboard surface.

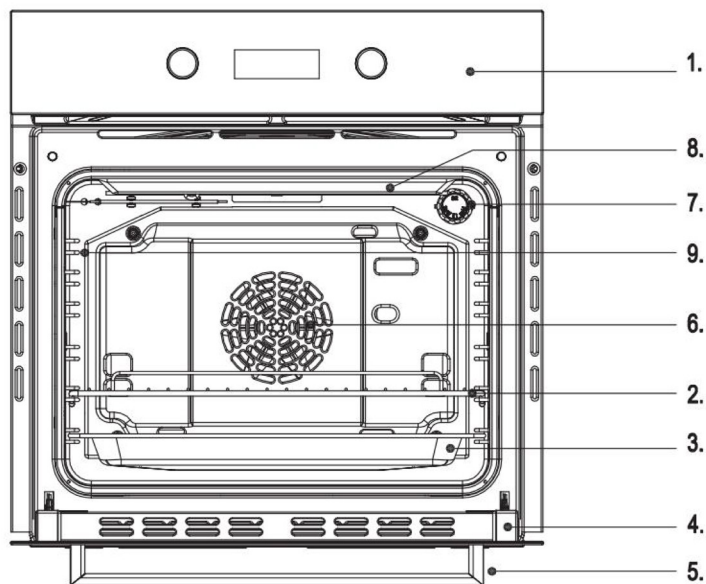
Notice: The power cord socket is placed in the adjacent cabinet where no electrical appliances are installed.



Final check

1. Connect the device to the mains power supply and turn it on.
2. Check the function.

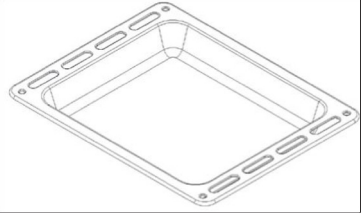
PRODUCT OVERVIEW



- 1 Control panel
- 2 Wire rack
- 3 Baking tray
- 4 Oven door
- 5 Handle
- 6 Drying fan in the back panel
- 7 Lamp
- 8 BBQ heating element
- 9 Side shelf

Accessories included

Accessories supplied can vary depending on the product model. Not every accessory described in the user manual may exist on your product.

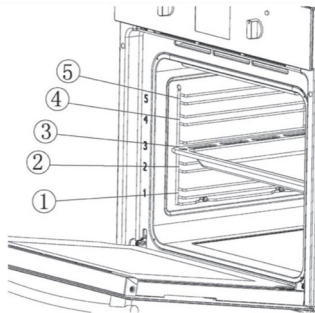
Big Wire Rack For ovenware, cake tins and ovenproof dishes. For roasts and grilled items and frozen meals.	
Backing Tray For tray bakes and small baked products.	

Inserting accessories

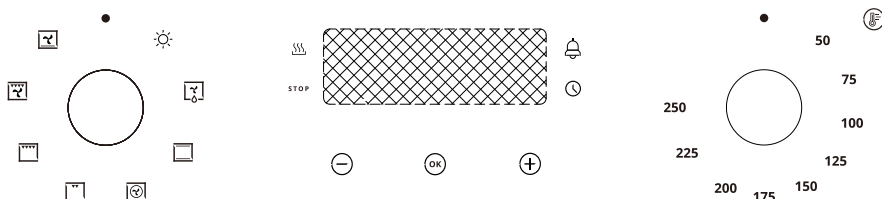
The cavity has five shelf positions. The shelf positions are counted from the bottom up. The accessories can be pulled out approximately halfway without tipping.

Notes

1. Ensure that you always insert the accessories into the cavity the right way round. Always insert the accessories fully into the cavity so that they do not touch the appliance door.
2. The accessories may deform when they become hot. This does not act their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.



CONTROL PANEL



Cooking duration time.

STOP

Cooking end time.



Alarm



Current time

Operation of electronic control switch

Time setting: One short touch  key until the display flashing indicate icon . You can set the current time via  or  key.

Setting cooking duration time: One short touch until the display flashing indicates the icon , the set the cooking duration time via  or  key.

Cooking end time setting: After setting the cooking duration time, touch key  until the display flashing indicate icon **STOP**, the display will show the current time + cooking duration time. You can change the cooking finish end time via  or  key.

Alarm setting: One short touch  key until the display flashing indicate icon . Then user can set the time for alarm via or key. Alarm lasting time is 2 minutes, or you can touch any key to stop the alarm immediately.

Setting current time: One short touch  key until the display flashing indicate icon . Then user can set the current time via  or  key.

Function setting

- Turn the function setting knob can choose different cooking function.
- Turn the temperature setting knob clockwise to adjust the cooking temperature from 50–250 °C.

Oven functions

Heating Mode	Temperature	Use
 Lamp	50 °C~250 °C	For lightening the cavity without any heating element switch on.
 Defrost	50 °C~250 °C	For gently defrosting frozen food.
 Top+ bottom heating	50 °C~250 °C	Cookie, chicken, duck, beef, mutton.
 Fan heating	50 °C~250 °C	For baking and roasting on one or more levels. The fan distributes the heat from the ring heating element in the back panel evenly around the cooking compartment.
 Half grill	50 °C~250 °C	For grilling small amounts of steaks or sausages. The centre area under the heating element becomes hot.
 Full grill	50 °C~250 °C	Chicken, duck, beef, lamb.
 Full grill+fan	50 °C~250 °C	Roast chicken, duck, beef, lamb.
 Bottom heating+fan	50 °C~250 °C	For preparing pizza and dishes which require a lot of heat from underneath. The bottom heating element heats up and the fan distributes heat evenly around the cavity. The fan distributes heat from heating elements evenly around the cavity.

FIRST USE

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cavity and accessories.

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

Heat up the appliances before first usage of the oven

After the appliance has cooled down:

1. Clean the smooth surfaces and the door with soapy water and a dish cloth.
2. Dry all surfaces.
3. Install the side-racks.

Settings	
Heating mode	
Temperature	250°C
Time	1 h

MAINTENANCE AND CLEANING

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance. To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Depending on the appliance model, not all the areas listed may be on/in your appliance.

**WARNING: Risk of electric shock**

Before cleaning the appliance, please turn off the power.

**WARNING: Risk of burns**

Let the oven cool before cleaning.

Do not use

- Harsh or abrasive cleaning agents.
- 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 tips

Highly recommended cleaning and care products can be purchased through the after-sales service. Observe the respective manufacturer's instructions.

Appliance part	Cleaning
Appliance exterior stainless steel front	Hot soapy water: 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.
Plastic	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Painted surfaces	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth.
Control panel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaner or a glass scraper.
Door panels	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use a glass scraper or a stainless steel scouring pad.
Door handle	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the descaler comes into contact with the door, handle, wipe it off immediately. Otherwise, any stains will not be able to be removed.
Enamel surfaces and self-cleaning surfaces	Observe the instructions for the surfaces of the cooking compartment that follow the table.
Glass cover for the interior lighting	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the cooking compartment is heavily soiled, use oven cleaner.
Door seal Do not remove	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not scour.
Stainless steel door cover	Stainless steel cleaner: Observe the manufacturer's instructions. Do not use stainless steel care products. Remove the door cover for cleaning.

Remove and install the appliance door

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functional for a long time to come. This will tell you how to remove the appliance door and clean it. For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the appliance door. The appliance door hinges each have a locking lever. When the locking levers are closed, the appliance door is secured in place. It cannot be detached. When the locking levers are open in order to detach the appliance door, the hinges are locked. They cannot snap shut.



Warning – Risk of injury!

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

Instructions:

Now, shutting the door slightly, you can lift it out by pulling out the hooks (A) as shown in Fig. 2.

To reassemble the door:

- With the door in a vertical position, insert the two hooks into the slots.
- Ensure that seat (D) is hooked perfectly onto the edge of the slot (move the oven door backwards and forward slightly).
- Keep the oven door open fully, unhook the 2 levers (B) downwards and then shut the door again.

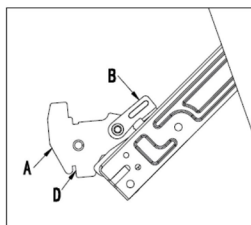


Fig. 1

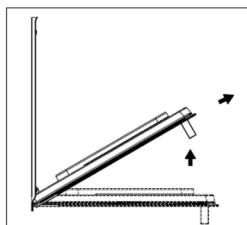


Fig. 2

Removing the door cover

The oven door is made up of 2 panels of glass with vents at the top and bottom. When the oven operating, air is circulated through the door to keep the outer panel cool. If condensation has worked its way in between the glass panels, the door can be dismantled in order to clean in between the panels.

Remove the door from the oven and place it on a protective surface (e.g. on a table cloth) to prevent it getting scratched. The door handle should line up with the edge of the table. Make sure the glass lies flat to avoid breaking the glass during cleaning.

1. Press the button (A) on left and right side of door, take out top rail. (Fig.3)
2. Take out inner glass slowly, following the direction of the arrow (B) then (C)(Fig.4)

Clean the glass panes and other parts with a damp microfibre cloth or a clean sponge and a solution of hot water with a litre washing-up liquid. Wipe dry using a soft cloth and re-assemble following the above instructions in reverse.

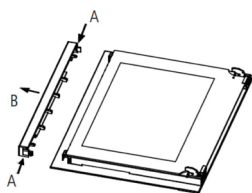


Fig. 3

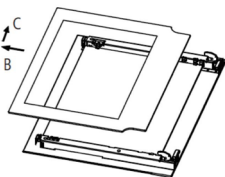


Fig. 4

Note: Clean the stainless-steel inlay on the cover with stainless steel cleaner. Clean the rest of the door cover with soapy water and a soft cloth.

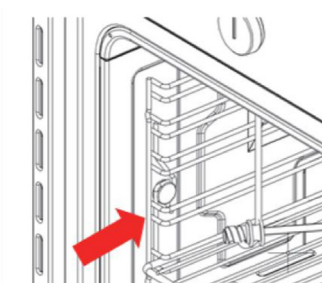
WARNING: Risk of injury



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

Remove and install side racks

1. Press the side bracket upward and raise it upward (figure D).
2. Take out the side bracket smoothly after the side bracket buckle is detached.



Caution!

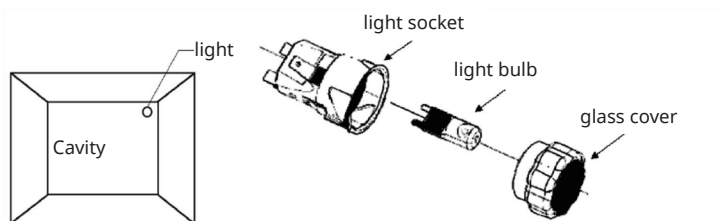
Do not use the cooking compartment again until the panels have been correctly fitted.

Replacing The Oven Lamp

- Switch off your oven at the mains.
- Remove the glass cover by unscrewing this from the light socket. Remove the light bulb by pulling it from the light socket and replace it with a similar bulb.
- Remount the glass cover and reconnect the appliance to the power supply.

Halogen light characteristics

- Voltage: AC 220 V-240 V.
- Wattage: 25 W.
- Cap: G9



DO NOT TOUCH the light bulb directly with your hands.

Ensure that the appliance is disconnected from the mains before replacing the light to avoid the possibility of electric shock.

ENERGY SAVING TIPS

- 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 and baking, switch the mode to "Lamp" ☀ (Without change the temperature setting).
- Decrease the temperature setting in not fan assisted modes to 50 °C at 5 min to 10 min 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 – 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 indicated by switching of the indicator light the first time.
- Do not use reflective foil, like aluminium foil to cover the cavity floor.
- Use the timer and or a temperature probe whenever possible.
- Use dark matt finish and light weighted baking moulds and containers.
- Try not to use heavy accessories with shiny surfaces, like stainless steel or aluminium.

TROUBLE SHOOTING

If a fault occurs, there is often a simple explanation. Before calling the after-sales service, please refer to the fault table and attempt to correct the fault yourself.

WARNING: 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 appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Fault table

Fault	Information/remedial action
The oven does not operate.	Check it is switched on at the mains. There has been a power cut. The time is not set.
The oven is not heating.	The thermostat is not turned to a temperature. Check the product is connected to the electrical supply and is switched on.
The interior light does not illuminate.	Replace the bulb.
Lower and upper parts of the oven are not cooking evenly	Control the shelf location, cooking period and temperatures according to the manual.
The food is not sufficient cooked in the time given by the recipe.	A temperature different from the recipe is used. Double check the temperatures. The ingredient quantities are different to the recipe. Double check the recipe.
After a cooking process a noise can be heard and a air flow in the near of the control panel can be observed.	The cooling fan is still working, to prevent high moisture conditions in the cavity and cool down the oven for your convenience. The cooling fan will switch off automatically.

Note: If the problem persists, please contact Klarstein customer service for assistance: Do not attempt to repair the appliance by yourself. There are no spare parts in the appliance for maintenance.



DATASHEET

Product fiche

Delegated Regulation (EU) 65/2014

Supplier name or trademark	Klarstein
Model identifier	10047818
Number of cavities	1
Cavity 1	
Energy Efficiency Index	95,2
Energy Efficiency Class	A
Energy consumption per cycle (conventional mode)	0,82 kWh
Energy consumption per cycle (fan-forced convection mode)	0,79 kWh
Heat source	Electric
Volume	67 Litres

Model placed on the Union market from 01/10/2025.



EPREL registration number: 2454448

<https://eprel.ec.europa.eu/gr/2454448>

Supplier: Chal -Tec GmbH (Manufacturer)

Website:

Customer care service:

Name: Customer service

Website: <https://www.klarstein.com/shops/>

Email: info@klarstein.com

Phone: +49303001385500

Address:

Mühlenstraße 25
10243 Berlin
Germany

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlin, Germany.
Contact: info@klarstein.com

Estimado cliente:

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



ÍNDICE

Datos técnicos	45
Indicaciones de seguridad	46
Instalación	49
Vista general del producto	51
Panel de control	53
Primer uso	55
Mantenimiento y limpieza	56
Consejos para ahorrar energía	61
Solución de problemas	62
Ficha técnica	63
Indicaciones sobre la retirada del aparato	64
Fabricante	64

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10047818
Alimentación	220-240 V~ 50/60Hz
Consumo de energía total	2700-3220 W
Longitud del cable de alimentación	1,2 m
Dimensiones externos (altoxanchoxfondo)	598 mm × 595 mm × 579 mm
Dimensiones de instalación (altoxanchoxfondo)	585 mm × 564 mm × ≥555 mm

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 dispositivo puede ser utilizado por niños de al menos 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de experiencia o conocimientos. Si se supervisa adecuadamente o si se ha impartido formación sobre el uso seguro del dispositivo y se han comprendido los riesgos que conlleva.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- El aparato solo está diseñado para instalarse en una cocina. Siga las instrucciones de instalación específicas.
- Compruebe si el aparato presenta algún daño después de desembalarlo. No conecte el aparato si ha sufrido daños. Utilice el aparato únicamente en interiores.
- Un profesional autorizado puede conectar los electrodomésticos sin enchufes. Los daños causados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.
- Este producto solo se puede utilizar en interiores, no para uso comercial. Nota: Este dispositivo está diseñado exclusivamente para cocinar, no para otros fines, como calentar habitaciones. Después de desembalar, inspecciona el aparato. Si el aparato sufre daños durante el transporte. Por favor, no lo conecte.
- La instalación y la reparación siempre deben ser realizadas por un agente autorizado del servicio de atención al cliente. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por la ejecución del enlace por parte de personas no autorizadas y puede anular la garantía.
- Este producto debe desconectarse de la fuente de alimentación durante su instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- El cable de alimentación no debe quedar atrapado entre la puerta del horno y el marco, ni pasar por encima de superficies calientes. En caso contrario, el aislamiento del cable podría derretirse, provocando un cortocircuito y un incendio. Asegúrese de apagar este producto después de utilizarlo.
- Tenga cuidado al utilizar bebidas alcohólicas en sus platos. A altas temperaturas, el alcohol se evapora y puede inflamarse al entrar en contacto con superficies calientes, provocando un incendio.
- No caliente las latas y los tarros de cristal cerrados en el horno. La acumulación de presión en el recipiente puede provocar su explosión.
- No coloque materiales inflamables cerca de este dispositivo. Su placa lateral se calienta mucho durante su uso.
- No coloque bandejas de horno ni papel de aluminio directamente sobre la base del horno. El calor acumulado puede dañar la parte inferior del horno.
- Toda la ventilación debe estar libre de obstrucciones. Durante su uso, este dispositivo puede alcanzar temperaturas muy elevadas. No toque los quemadores calientes, el interior del horno, los calentadores, etc.
- Utilice siempre guantes de cocina resistentes al calor cuando coloque y saque platos del horno caliente.
- No utilice este producto si el cristal frontal de la puerta del horno se ha quitado o se ha roto.
- Cuando se abre la puerta del horno, se genera aire caliente. El papel anti-grasa puede entrar

en contacto con el elemento calefactor y prenderse fuego. No coloque papel antigrasa sobre los accesorios durante el precalentamiento. Asegúrese de utilizar la bandeja o el molde para hornear para presionar el papel antigrasa. El papel antigrasa solo debe cubrir la superficie que sea necesario cubrir y nunca sobresalir del accesorio. Nunca vierta agua en el compartimento de cocción a alta temperatura.



ADVERTENCIA: ¡Riesgo de descarga eléctrica!

Todas las operaciones en equipos y sistemas eléctricos solo pueden ser realizadas por personal autorizado y cualificado.

- Aunque el dispositivo esté apagado, el ventilador de refrigeración seguirá funcionando durante un rato.
- En caso de avería, apaguen el equipo y desconéctenlo de la red eléctrica quitando el fusible o apagando el disyuntor.
- Asegúrese de que la corriente nominal del fusible sea la correcta.

Seguridad de niños



ATENCIÓN: ¡Riesgo de quemaduras!

Las piezas accesibles pueden calentarse cuando se utilizan con aparatos de cocina. Los niños no deben acercarse a este dispositivo hasta que se haya enfriado.

- Los materiales de embalaje pueden ser peligrosos para los niños. Los niños deben mantenerse alejados de los materiales de embalaje. Deseche todos los materiales de embalaje de acuerdo con los principios medioambientales.
- Cuando la puerta del horno esté abierta, no coloque objetos pesados encima y no permita que los niños se suban a ella. El dispositivo podría volcarse o las bisagras de la puerta podrían dañarse.

Causas del daño

¡Tenga cuidado!

- Accesorios, papel de aluminio, papel antigrasa o utensilios de cocina en el fondo del horno: no coloque accesorios en el fondo del horno. No cubra el fondo de la cavidad con ningún tipo de papel de aluminio o papel vegetal. No coloque recipientes para horno en el suelo de la cavidad si se ha ajustado una temperatura superior a 50 °C. Esto provocará la acumulación de calor. El esmalte se dañará.
- Lámina de aluminio: la lámina de aluminio de la cavidad 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.
- Agua en una cavidad caliente: no vierta agua en la cavidad cuando esté caliente. Esto provocará vapor. El cambio 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.
- Enfriamiento con la puerta del aparato abierta: Después de funcionar a altas temperaturas, deje que el aparato se enfríe con la puerta cerrada. No atrape nada en la puerta del aparato. Incluso si la puerta solo se deja entreabierta, con el tiempo se puede dañar la parte delantera de los muebles cercanos.
- Deje secar el aparato con la puerta abierta solo si se ha producido mucha humedad mientras el horno estaba en funcionamiento.
- Junta muy sucia: Si la junta está muy sucia, la puerta del aparato ya no se cerrará correctamente durante el funcionamiento. Las fachadas de las unidades adyacentes podrían resultar dañadas. Mantenga siempre limpio el precinto.
- Uso de la puerta del horno como asiento, estante o encimera: No se sienta sobre la puerta del horno y no coloque ni cuelgue nada sobre ella. No coloque ningún recipiente ni accesorio de cocina sobre la parte superior de la puerta del horno.
- Inserción de accesorios: dependiendo del modelo de electrodoméstico, los accesorios pueden rayar el panel de la puerta al cerrarla. Inserte siempre los accesorios en la cavidad hasta el fondo.
- Transporte del aparato: No transporte ni sujete el aparato por el tirador de la puerta. El tirador de la puerta no puede soportar el peso del electrodoméstico y podría romperse.
- Si utiliza el calor residual del modo de mantenimiento en caliente para mantener calientes los alimentos, puede producirse un alto contenido de humedad dentro de la cavidad. Esto puede provocar condensación y causar daños por corrosión en su electrodoméstico de alta calidad, además de dañar su cocina. Evite la condensación abriendo la puerta o utilice el modo «Descongelar» .

INSTALACIÓN

Antes de la instalación

Daños considerables

- No utilice las puertas y/o asas del horno para levantar o mover el aparato.
- Durante la instalación, es necesario conectar este equipo de acuerdo con todas las normativas locales sobre gas y/o electricidad.
- Se requieren dos o más personas para instalar o mover este aparato. No hacerlo puede causar lesiones físicas.
- Cuando mueva el aparato, utilice los orificios de las asas situados a ambos lados o las asas.

Conectar a la red eléctrica

Este dispositivo debe estar conectado a tierra.

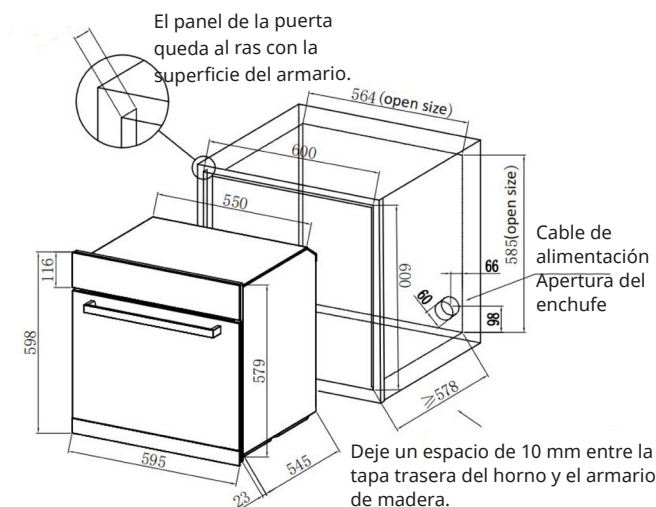
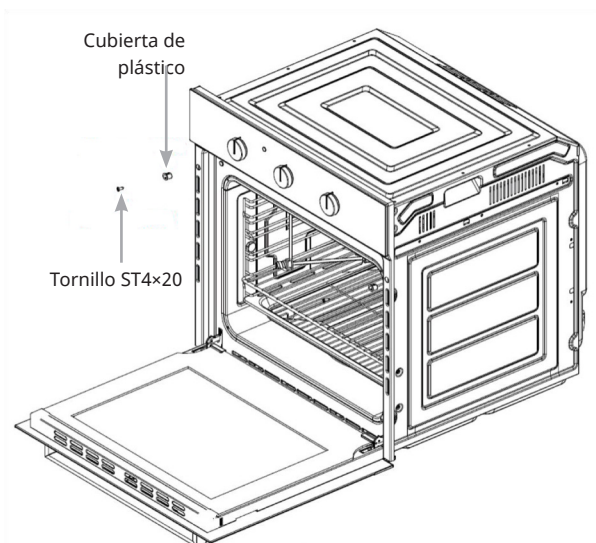
- Nuestra empresa no se hace responsable de ningún daño que pueda sufrir el horno si no se utiliza la toma de corriente con conexión a tierra. ¡Riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio debido a una instalación no profesional! Este equipo solo debe ser conectado a la red eléctrica por un profesional autorizado y solo se garantiza el equipo instalado correctamente.
- ¡Riesgo de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio debido a un cable de alimentación dañado!
- El cable de alimentación no debe someterse a tensión, doblarse, acelerarse ni entrar en contacto con partes calientes del equipo. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un electricista profesional.
- La fuente de alimentación debe corresponder a los datos especificados en la placa de características del equipo. El cable de alimentación de este equipo debe cumplir con las especificaciones y el consumo de energía. ¡Peligro de descarga eléctrica! Desconecte este equipo de la red eléctrica antes de comenzar cualquier trabajo en la instalación eléctrica.

Montaje del aparato

Para utilizar este aparato de forma segura, asegúrese de que haya sido instalado por un profesional siguiendo las instrucciones de instalación. Los daños causados por una instalación incorrecta no están cubiertos por la garantía. Mientras realiza la instalación, utilice guantes protectores para evitar cortarse con los bordes afilados. Compruebe si el aparato presenta algún daño antes de instalarlo y no lo conecte. Antes de encender el aparato, limpie todos los materiales de embalaje y la película adhesiva del aparato. Las dimensiones adjuntas están expresadas en mm.

Es necesario tener el enchufe accesible o incorporar un interruptor en el cableado fijo, para poder desconectar el aparato del suministro tras la instalación cuando sea necesario.

Advertencia: No instale el aparato detrás de una puerta decorativa para evitar el sobrecalentamiento. Inserte el electrodoméstico en su entorno (debajo de una encimera o encima de otro electrodoméstico en un mueble alto) introduciendo tornillos y tapas de plástico en los dos orificios (fig. 1) que se ven en el marco del horno cuando la puerta está abierta. Para una circulación del aire más eficiente, el horno debe instalarse según las dimensiones que se muestran en la siguiente ilustración.

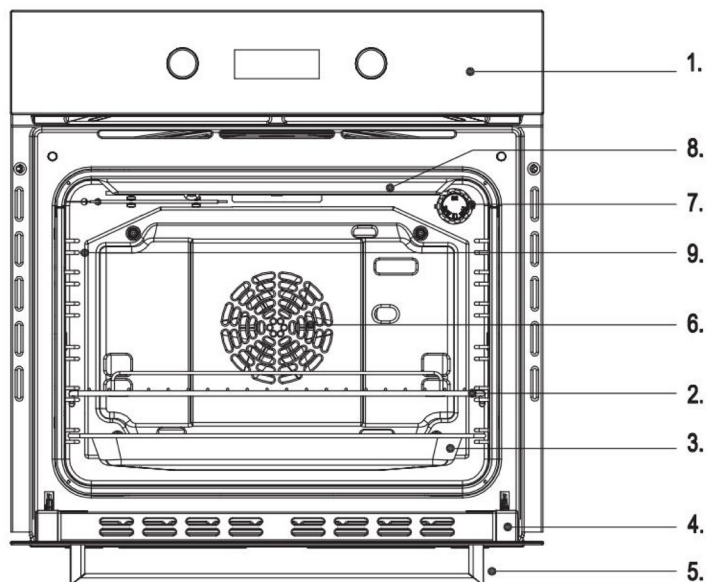


Nota: La toma del cable de alimentación está situada en el armario adyacente, donde no hay instalados aparatos eléctricos.

Revisión final

1. Conecte el dispositivo a la fuente de alimentación de la red eléctrica y enciéndalo.
2. Compruebe la función.

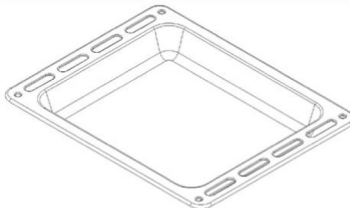
VISTA GENERAL DEL PRODUCTO



- 1 Panel de control
- 2 Rejilla de alambre
- 3 Bandeja de horno
- 4 Puerta del horno
- 5 Tirador
- 6 Ventilador de secado en el panel trasero
- 7 Lámpara
- 8 Elemento calefactor para barbacoa
- 9 Estante lateral

Accesorios incluidos

Los accesorios suministrados pueden variar en función del modelo del producto. Es posible que no todos los accesorios descritos en el manual del usuario estén incluidos en su producto.

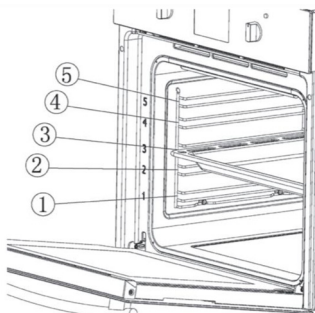
Gran rejilla metálica Para utensilios de cocina, moldes para pasteles y platos aptos para horno. Para asados, platos a la parrilla y comidas congeladas.	
Bandeja de horno Para hornear en bandejas y productos horneados pequeños.	

Inserción de accesorios

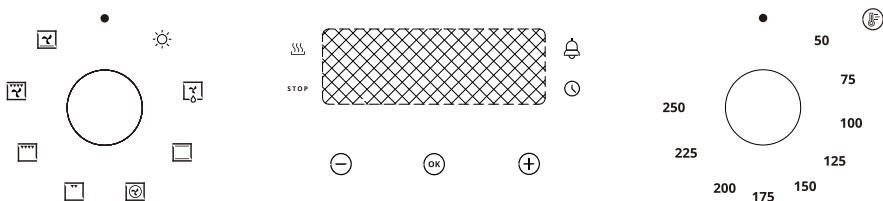
La cavidad tiene cinco posiciones de estante. Las posiciones de los estantes se cuentan de abajo hacia arriba. Los accesorios se pueden extraer aproximadamente hasta la mitad sin que se vuelquen.

Notas

1. Asegúrese de insertar siempre los accesorios en la cavidad en la posición correcta. Inserte siempre los accesorios completamente en la cavidad para que no toquen la puerta del aparato.
2. Los accesorios pueden deformarse cuando se calientan. Esto no cumple su función. Una vez que se han enfriado de nuevo, recuperan su forma original.



PANEL DE CONTROL



Tiempo de cocción.

STOP

Tiempo de finalización de la cocción.



Alarma



Hora actual

Funcionamiento del interruptor de control electrónico

Configuración de la hora: pulse brevemente la tecla  hasta que la pantalla parpadee e indique el icono . Puede configurar la hora actual mediante la tecla  o .

Ajuste de la duración de cocción: pulse brevemente hasta que la pantalla parpadee indicando el icono , ajuste la duración de cocción con las teclas  o .

Ajuste del tiempo final de cocción: Después de ajustar la duración de la cocción, toque la tecla  hasta que la pantalla muestre el icono parpadeante **STOP**, la pantalla mostrará la hora actual + la duración de la cocción. Puede cambiar la hora de finalización de la cocción mediante las teclas  o .

Configuración de la alarma: Pulse brevemente la tecla  hasta que la pantalla parpadee indicando el icono . A continuación, el usuario puede ajustar la hora de la alarma mediante las teclas. La alarma dura 2 minutos, o puede pulsar cualquier tecla para detenerla inmediatamente.

Configuración de la hora actual: Pulse brevemente la tecla  hasta que la pantalla parpadee e indique el icono . A continuación, el usuario puede configurar la hora actual mediante las teclas  o .

Configuración de funciones

- Gire la perilla de ajuste de funciones para seleccionar diferentes funciones de cocción.
- Gire la perilla de ajuste de temperatura en sentido horario para ajustar la temperatura de cocción entre 50 y 250 °C.

Funciones del horno

Modo de calefacción	Temperatura	Uso	
	Lámpara	50 °C~250 °C	Para iluminar la cavidad sin encender ningún elemento calefactor.
	Descongelar	50 °C~250 °C	Para descongelar los alimentos congelados de forma gradual.
	Calefacción superior + inferior	50 °C~250 °C	Galletas, pollo, pato, ternera, cordero.
	Calefacción por ventilador	50 °C~250 °C	Para hornear y asar en uno o más niveles. El ventilador distribuye el calor del elemento calefactor circular situado en el panel trasero de manera uniforme por todo el compartimento de cocción.
	Medio grill	50 °C~250 °C	Para asar pequeñas cantidades de filetes o salchichas. La zona central situada debajo del elemento calefactor se calienta.
	Parrilla completa	50 °C~250 °C	Pollo, pato, ternera, cordero.
	Parrilla completa + ventilador	50 °C~250 °C	Pollo asado, pato, ternera, cordero.
	Calefacción inferior + ventilador	50 °C~250 °C	Para preparar pizza y platos que requieren mucho calor por debajo. El elemento calefactor inferior se calienta y el ventilador distribuye el calor de manera uniforme por toda la cavidad. El ventilador distribuye el calor de los elementos calefactores de manera uniforme por toda la cavidad.

PRIMER USO

Antes de utilizar el electrodoméstico para preparar alimentos por primera vez, debe limpiar la cavidad y los accesorios.

1. Retire todas las pegatinas, láminas protectoras de la superficie y elementos de protección para el transporte.
2. Retire todos los accesorios y los estantes laterales de la cavidad.
3. Limpie a fondo los accesorios y los estantes laterales utilizando agua jabonosa y un paño de cocina o un cepillo suave.
4. 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.
5. Limpie las superficies lisas de la cavidad y la puerta con un paño suave y húmedo.
6. Para eliminar el olor a nuevo del aparato, caliéntelo cuando esté vacío y con la puerta del horno cerrada.
7. 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. Cierre la puerta de las habitaciones adyacentes.
8. Ajuste las configuraciones que se indican. Puede averiguar cómo configurar el tipo de calefacción y la temperatura en la siguiente sección.

Calentar los aparatos antes del primer uso del horno

Caliente los electrodomésticos antes de utilizar el horno por primera vez.

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

Configuración	
Modo de calefacción	
Temperatura	250 °C
Tiempo	1 h

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Con un buen cuidado y limpieza, su aparato conservará su aspecto y seguirá funcionando perfectamente durante mucho tiempo. A continuación, le explicaremos cómo debe cuidar y limpiar correctamente su electrodoméstico. Para garantizar que las diferentes superficies no se dañen por utilizar un producto de limpieza inadecuado, tenga en cuenta la información que figura en la tabla. Dependiendo del modelo del aparato, es posible que no todas las áreas enumeradas se encuentren en su aparato.

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

Antes de limpiar el aparato, apáguelo.

**ADVERTENCIA: Riesgo de quemaduras**

Deje que el horno se enfríe antes de limpiarlo.

No utilizar

- Productos de limpieza agresivos o abrasivos.
- 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.

Consejos de limpieza

Los productos de limpieza y cuidado altamente recomendados se pueden adquirir a través del servicio de posventa. Siga las instrucciones del fabricante correspondiente.

Pieza de electro-doméstico	Limpieza
Frente exterior de acero inoxidable para electrodomésticos.	Agua jabonosa caliente: 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.
Plástico	Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina y secar con un paño suave. No utilice limpiacristales ni un rascador de cristales.
Superficies pintadas	Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina y secar con un paño suave.
Panel de control	Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina y secar con un paño suave. No utilice limpiacristales ni un rascador de cristales.
Paneles de puerta	Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina y secar con un paño suave. No utilice un rascador de vidrio ni un estropajo de acero inoxidable.
Tirador de puerta	Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina y secar con un paño suave. Si el descalcificador entra en contacto con la puerta o la manija, límpiolo inmediatamente. De lo contrario, no se podrán eliminar las manchas.
Superficies esmaltadas y autolimpiables	Tenga en cuenta las instrucciones para las superficies del compartimento de cocción que siguen a la tabla.
Cubierta de cristal para la iluminación interior	Agua jabonosa caliente: 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.
Sello de la puerta No lo retire.	Agua jabonosa caliente: Limpiar con un paño de cocina. No fregar.
Cubierta de puerta de acero inoxidable	Limpiador de acero inoxidable: Siga las instrucciones del fabricante. No utilice productos de limpieza para acero inoxidable. Retire la tapa de la puerta para limpiarla.

Retire e instale la puerta del electrodoméstico.

Con un buen cuidado y limpieza, su aparato conservará su aspecto y seguirá funcionando perfectamente durante mucho tiempo. Aquí se explica cómo retirar la puerta del electrodoméstico y limpiarla. Para limpiar y quitar los paneles de la puerta, puede desmontar la puerta del aparato. Las bisagras de la puerta del electrodoméstico tienen una palanca de bloqueo cada una. Cuando las palancas de bloqueo están cerradas, la puerta del aparato queda fijada en su sitio. No se puede desmontar. Cuando las palancas de bloqueo están abiertas para desmontar la puerta del aparato, las bisagras quedan bloqueadas. No se pueden cerrar rápidamente.



ADVERTENCIA: ¡Riesgo de lesiones!

Si las bisagras no están bloqueadas, pueden cerrarse con gran fuerza. Asegúrese de que las palancas de bloqueo estén siempre completamente cerradas o, cuando desmonte la puerta del aparato, completamente abiertas. 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.

Instrucciones:

Ahora, cerrando ligeramente la puerta, puede levantarla tirando de los ganchos (A) como se muestra en la figura 2.

Para volver a montar la puerta:

- Con la puerta en posición vertical, introduzca los dos ganchos en las ranuras.
- Asegúrese de que el asiento (D) está perfectamente enganchado en el borde de la ranura (mueva la puerta del horno ligeramente hacia delante y hacia atrás).
- Mantenga la puerta del horno completamente abierta, desenganche las 2 palancas (B) hacia abajo y vuelva a cerrar la puerta.

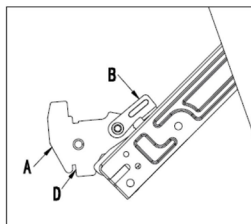


Fig. 1

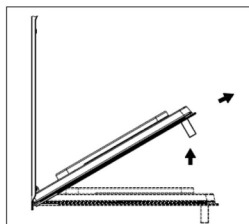


Fig. 2

Retirar la cubierta de la puerta

La puerta del horno está compuesta por dos paneles de cristal con rejillas de ventilación en la parte superior e inferior. Cuando el horno está en funcionamiento, el aire circula a través de la puerta para mantener frío el panel exterior. Si se ha acumulado condensación entre los paneles de cristal, puede desmontar la puerta para limpiar entre los paneles.

Retire la puerta del horno y colóquela sobre una superficie protectora (por ejemplo, un mantel) para evitar que se raye. La manija de la puerta debe quedar alineada con el borde de la mesa. Asegúrese de que el cristal quede en posición horizontal para evitar que se rompa durante la limpieza.

1. Presione el botón (A) situado a la izquierda y a la derecha de la puerta y extraiga el riel superior. (Fig. 3)
2. Retire el cristal interior lentamente, siguiendo la dirección de la flecha (B) y luego (C) (Fig. 4).

Limpia los cristales y otras piezas con un paño de microfibra húmedo o una esponja limpia y una solución de agua caliente con un litro de detergente líquido. Seque con un paño suave y vuelva a montarlo siguiendo las instrucciones anteriores en orden inverso.

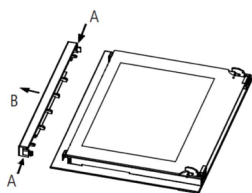


Fig. 3

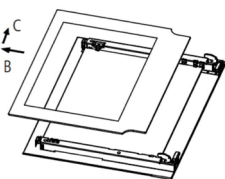


Fig. 4

Nota: Limpie la incrustación de acero inoxidable de la tapa con un limpiador para acero inoxidable. Limpie el resto de la cubierta de la puerta con agua jabonosa y un paño suave.

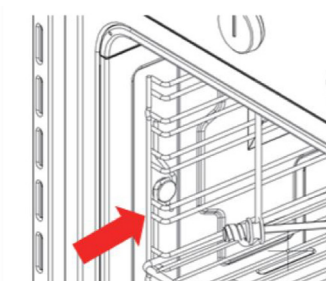
ADVERTENCIA: Riesgo de lesiones.



El cristal rayado de la puerta del aparato 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.

Retirar e instalar los estantes laterales

1. Presione el soporte lateral hacia arriba y levántelo (ilustración D).
2. Retire el soporte lateral suavemente después de desenganchar la hebilla del soporte lateral.



¡Atención!

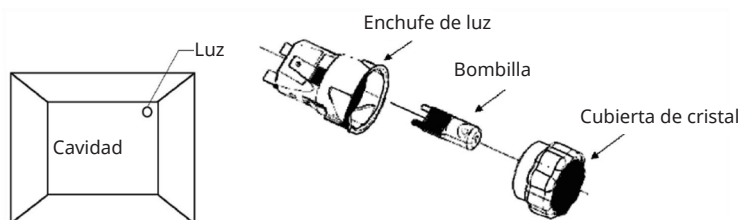
No vuelva a utilizar el compartimento de cocción hasta que los paneles se hayan colocado correctamente.

Sustitución de la lámpara del horno

- Apague el horno desde el interruptor general.
- Retire la cubierta de cristal desenroscándola del casquillo de la lámpara. Retire la bombilla tirando de ella desde el casquillo y sustitúyala por una similar.
- Vuelva a montar la tapa de cristal y conecte de nuevo el aparato a la red eléctrica.

Características de la luz halógena

- Voltaje: AC 220 V-240 V.
- Potencia: 25 W.
- Capa: G9



NO TOQUE la bombilla directamente con las manos.

Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica antes de sustituir la bombilla para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.

CONSEJOS PARA 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).
- Reduzca la temperatura en los modos sin ventilador a 50 °C entre 5 y 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción u 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 indicada, cuando se apague la luz indicadora por primera vez.
- 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.
- Intente no utilizar accesorios pesados con superficies brillantes, como el acero inoxidable o el aluminio.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Si se produce un fallo, suele haber una explicación sencilla. Antes de llamar al servicio de posventa, consulte la tabla de averías e intente solucionar el problema usted mismo.

ADVERTENCIA: ¡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 aparato está defectuoso, desenchúfelo de la red eléctrica o apague el disyuntor de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio posventa .

Tabla de fallos

Anomalía	Información/medidas correctivas
El horno no funciona.	Compruebe que está conectado a la red eléctrica. Se ha producido un corte de electricidad. La hora no está configurada.
El horno no calienta.	El termostato no está ajustado a una temperatura. Compruebe que el producto esté conectado a la fuente de alimentación eléctrica y que esté encendido.
La luz interior no se enciende.	Sustituya la bombilla.
Las partes inferior y superior del horno no cocinan de manera uniforme.	Controle la ubicación en la bandeja, el tiempo de cocción y las temperaturas según las instrucciones del manual.
La comida no se cocina lo suficiente en el tiempo indicado en la receta.	Se utiliza una temperatura diferente a la indicada en la receta. Verifique nuevamente las temperaturas. Las cantidades de los ingredientes son diferentes a las de la receta. Compruebe la receta.
Después de un proceso de cocción, se puede oír un ruido y observar un flujo de aire cerca del panel de control.	El ventilador de refrigeración sigue funcionando para evitar que se acumule humedad en la cavidad y enfriar el horno para su comodidad. El ventilador de refrigeración se apagará automáticamente.

Nota: Si el problema persiste, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Klarstein para obtener ayuda: no intente reparar el aparato por su cuenta. No hay piezas de repuesto en el aparato para su mantenimiento.

FICHA TÉCNICA

Ficha del producto

Reglamento Delegado (UE) 65/2014

Nombre o marca comercial del proveedor	Klarstein
Identificador del modelo	10047818
Número de cavidades	1
Cavidad 1	
Índice de eficiencia energética	95,2
Clase de eficiencia energética	A
Consumo energético por ciclo (modo convencional)	0,82 kWh
Consumo energético por ciclo (modo circulación forzada)	0,79 kWh
Fuente de calor	Eléctrico
Volumen	67 Litros

Modelo introducido en el mercado de la Unión desde 01/10/2025.



Número de registro EPREL: 2454448

<https://eprel.ec.europa.eu/gr/2454448>

Proveedor: Chal -Tec GmbH (Fabricante)	Sitio web:
Servicio de atención al cliente:	
Nombre: Customer service	Sitio web: https://www.klarstein.com/shops/
Correo electrónico: info@klarstein.com	Teléfono: +49303001385500
Dirección: Mühlenstraße 25 10243 Berlin Alemania	



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@klarstein.com

Chère cliente, cher client,

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



SOMMAIRE

Fiche technique	65
Consignes de sécurité	66
Installation	69
Aperçu du produit	71
Panneau de contrôle	73
Première utilisation	75
Entretien et nettoyage	76
Conseils pour économiser de l'énergie	81
Dépannage	82
Fiches techniques	83
Informations sur le recyclage	84
Fabricant	84

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10047818
Alimentation	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consommation électrique totale	2700-3220 W
Longueur du cordon d'alimentation	1,2 m
Dimensions (H×L×P)	598 mm × 595 mm × 579 mm
Dimensions d'installation (H×L×P)	585 mm × 564 mm × ≥555 mm

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ces instructions. ensuite seulement, vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Nous vous recommandons vivement de conserver le manuel d'instructions et les instructions d'installation pour une utilisation ultérieure ou pour les propriétaires suivants.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui n'ont pas d'expérience ou de connaissances. S'ils sont correctement supervisés ou s'ils ont reçu des instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et si les risques encourus ont été compris.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- 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 l'appareil s'il a été endommagé. Utilisez cet appareil uniquement à l'intérieur.
- Seul un professionnel agréé peut brancher des appareils sans prises. Les dommages causés par un branchement incorrect ne sont pas couverts par la garantie.
- Ce produit ne peut être utilisé qu'à l'intérieur, et non à des fins commerciales. Remarque : Cet appareil est destiné uniquement à la cuisson et non à d'autres usages, tels que le chauffage d'une pièce. Après avoir déballé l'appareil, veuillez l'inspecter. Si l'appareil est endommagé pendant le transport, ne le branchez pas.
- L'installation et la réparation doivent toujours être effectuées par un agent du service clientèle agréé. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par l'exécution du lien par des personnes non autorisées et peut annuler la garantie.
- Ce produit doit être déconnecté de la source d'alimentation pendant l'installation, l'entretien, le nettoyage et les réparations.
- Le cordon d'alimentation ne doit pas être coincé entre la porte et le cadre du four, ni passer sur des surfaces chaudes. Dans le cas contraire, l'isolation du câble risque de fondre et de provoquer un court-circuit et un incendie. Veillez à éteindre l'appareil après l'avoir utilisé.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. À température élevée, l'alcool s'évapore et peut s'enflammer au contact de surfaces chaudes, ce qui peut provoquer un incendie.
- Ne réchauffez pas les boîtes de conserve et les bocaux en verre fermés dans le four. L'accumulation de pression dans le récipient peut provoquer son explosion.
- Ne placez pas de matériaux inflammables à proximité de cet appareil. Sa plaque latérale est extrêmement chaude pendant l'utilisation.
- Ne placez pas de plaques de cuisson ou de feuilles d'aluminium directement sur la sole du four. La chaleur accumulée peut endommager le fond du four.
- Toutes les ouvertures de ventilation doivent être dégagées. En cours d'utilisation, cet appareil peut être très chaud. Ne pas toucher les brûleurs chauds, l'intérieur du four, les éléments chauffants, etc.
- Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur pour placer et retirer les plats du four chaud
- N'utilisez pas ce produit si la vitre avant de la porte du four a été retirée ou fissurée.

- L'ouverture de la porte du four génère de l'air chaud. Le papier sulfurisé peut entrer en contact avec l'élément chauffant et s'enflammer. Ne pas poser de papier sulfurisé sur les accessoires pendant le préchauffage. Veillez à utiliser la plaque ou le moule à pâtisserie pour presser le papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit couvrir que la surface nécessaire et ne doit jamais dépasser de l'accessoire. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson à haute température.



MISE EN GARDE : Risque de choc électrique

Toutes les manipulations sur l'équipement et les systèmes électriques ne peuvent être effectuées que par du personnel autorisé et qualifié.

- Bien que l'appareil soit éteint, le ventilateur de refroidissement fonctionne encore pendant un certain temps.
- En cas de dommage, mettez l'appareil hors tension et débranchez-le du secteur en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.
- Assurez-vous que le courant nominal du fusible est correct.

Verrouillage parental



ATTENTION : Risque de brûlures

Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes lorsqu'elles sont utilisées avec des appareils de cuisson. Les enfants ne doivent pas s'approcher de l'appareil tant qu'il n'a pas refroidi.

- Les matériaux d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants. Les enfants doivent être tenus à l'écart des matériaux d'emballage. Veuillez éliminer tous les matériaux d'emballage conformément aux principes environnementaux.
- Lorsque la porte du four est ouverte, ne placez pas d'objets lourds dessus et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. L'appareil peut basculer ou les charnières de la porte de l'appareil peuvent être endommagées.

Causes de dommages

Soyez prudent !

- Accessoires, feuilles d'aluminium, papier sulfurisé ou ustensiles de cuisine sur la sole du compartiment de cuisson : ne placez pas d'accessoires en bas du compartiment de cuisson. Ne recouvrez pas le fond du compartiment de cuisson avec du papier aluminium ou du papier sulfurisé. Ne placez pas de plats allant au four en bas du compartiment de cuisson si la température réglée est supérieure à 50 °C. Cela entraînerait une accumulation de chaleur. L'émail en serait 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 définitive de la vitre de la porte.
- Poêles en silicone : N'utilisez pas de poêles en silicone, ni de tapis, de couvertures ou

d'accessoires contenant du silicone. La sonde du four pourrait être endommagée.

- Eau dans un compartiment de cuisson chaud : ne versez pas d'eau dans le four lorsqu'il est chaud. Cela provoquerait de la vapeur. Le changement 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 la poêle universelle plus profonde.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : Après avoir fonctionné à des températures élevées, ne laissez refroidir l'appareil qu'avec la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'entrouverte, la façade des meubles voisins peut s'abîmer avec le temps.
- Ne laissez l'appareil sécher avec la porte ouverte que si une grande quantité d'humidité a été produite pendant que le four fonctionnait.
- Joint extrêmement sale : Si le joint est très sale, la porte du four ne se fermera plus correctement pendant le fonctionnement. Les façades des meubles voisins pourraient être endommagées. Le joint doit toujours être propre.
- Utilisation de la porte du four comme siège, étagère ou plan de travail : Ne vous asseyez pas sur la porte du four et ne placez ou ne posez rien sur la porte du four. Ne placez aucun récipient de cuisson ni accessoire sur la porte du four.
- Insertion d'accessoires : selon le modèle de four, les accessoires peuvent rayer le panneau de la porte lors de la fermeture de la porte de l'appareil. Insérez toujours les accessoires dans le four aussi loin que possible.
- Transport de l'appareil : Ne transportez pas et ne tenez pas l'appareil par la poignée de la porte. La poignée de la porte ne peut pas supporter le poids du four et peut se casser.
- Lorsque vous utilisez la chaleur résiduelle de la fonction maintien au chaud des aliments, un taux d'humidité élevé peut se produire à l'intérieur du four. Cela peut entraîner de la condensation et endommager votre appareil électroménager de haute qualité par corrosion, tout en nuisant à votre cuisine. Évitez la condensation en ouvrant la porte ou en utilisant le mode « Defrost. »

INSTALLATION

Avant l'installation

Dommmages importants

- Ne pas utiliser les portes et/ou les poignées du four pour soulever ou déplacer l'appareil.
- Lors de l'installation, il est nécessaire de raccorder cet équipement conformément aux réglementations locales en matière de gaz et/ou d'électricité.
- Deux personnes minimum sont nécessaires pour installer ou déplacer cet appareil. Le non-respect de cette règle peut entraîner des blessures physiques.
- Pour déplacer l'appareil, utilisez les trous des deux côtés ou les poignées.

Raccordement à l'alimentation

Cet appareil doit être mis à la terre

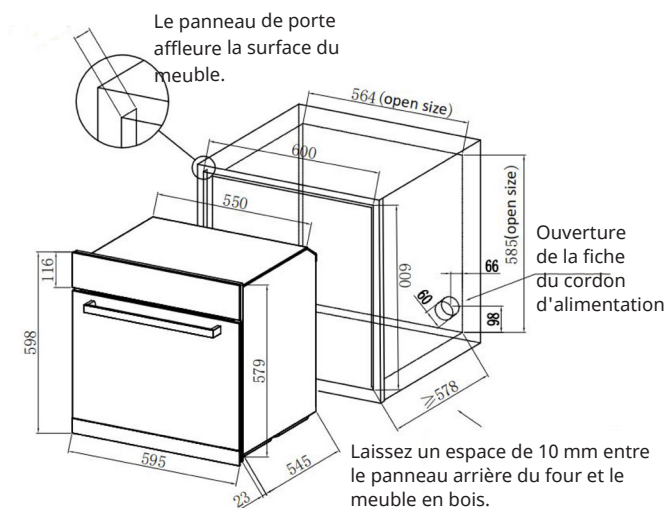
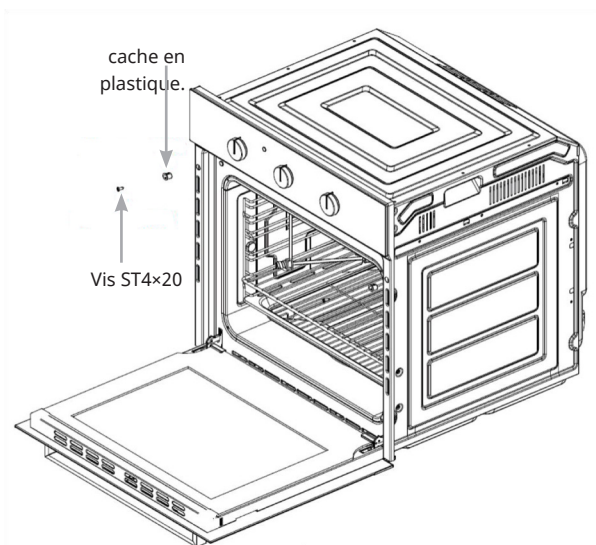
- Notre société n'est pas responsable des dommages causés au four si la prise de terre n'est pas utilisée. Risque de choc électrique, de court-circuit ou d'incendie en cas d'installation non professionnelle ! Cet appareil ne doit être raccordé au réseau que par un professionnel agréé et seul un appareil correctement installé est garanti.
- Risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie dû à un cordon d'alimentation endommagé !
- Le cordon d'alimentation ne doit pas être sollicité, plié, accéléré ou entrer en contact avec des parties chaudes de l'équipement. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien professionnel.
- L'alimentation électrique doit correspondre aux données spécifiées sur la plaque signalétique de l'appareil. Le cordon d'alimentation de cet équipement doit être conforme aux spécifications et à la consommation électrique. Risque de choc électrique ! Débranchez cet appareil du secteur avant de commencer tout travail sur l'installation électrique.

Montage de l'appareil

Pour utiliser cet appareil en toute sécurité, assurez-vous qu'il a été installé par un professionnel en respectant les instructions d'installation. Les dommages causés par une installation incorrecte ne sont pas couverts par la garantie. Lors de l'installation, veuillez porter des gants de protection pour éviter de vous couper avec des bords tranchants. Avant l'installation, vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé et ne le branchez pas le cas échéant. Avant d'allumer le four, veuillez retirer tous les matériaux d'emballage et le film adhésif sur l'appareil. Les dimensions ci-jointes sont données en mm.

Il est nécessaire de prévoir une prise accessible ou d'intégrer un interrupteur dans le câblage fixe, afin de pouvoir déconnecter l'appareil de l'alimentation après son installation si nécessaire.

Mise en garde : L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe. Intégrez l'appareil dans son environnement (sous un plan de travail ou au-dessus d'un autre appareil dans un meuble haut) en insérant des vis et des caches en plastique dans les 2 trous (fig.1) qui sont visibles dans le cadre du four lorsque la porte est ouverte. Pour une circulation d'air optimale, le four doit être installé selon les dimensions indiquées ci-dessous.

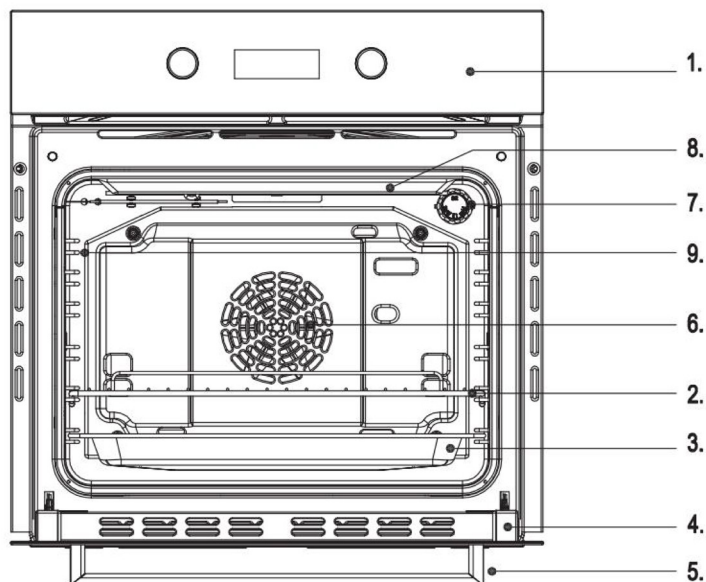


Remarque : La prise du cordon d'alimentation est placée dans le meuble adjacent où aucun appareil électrique n'est installé.

Contrôle final

1. Branchez l'appareil sur le secteur et mettez-le sous tension.
2. Vérifiez le fonctionnement.

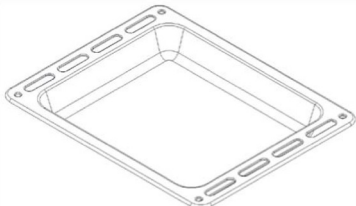
APERÇU DU PRODUIT



- 1 Panneau de contrôle
- 2 Grille métallique
- 3 Plaque de cuisson
- 4 Porte du four
- 5 Poignée
- 6 Ventilateur dans le panneau arrière
- 7 Lampe
- 8 élément chauffant de barbecue
- 9 Tablette latérale

Accessoires inclus

Les accessoires fournis peuvent varier en fonction du modèle de produit. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation ne sont pas nécessairement présents sur votre produit.

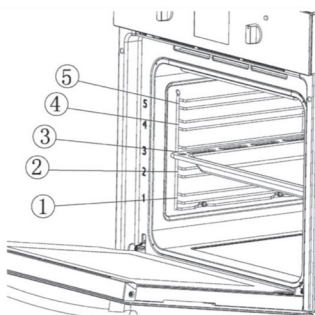
Grande grille Pour les ustensiles de cuisine, les moules à gâteaux et les plats allant au four. Pour les rôtis, les grillades et les repas surgelés.	
Plaque de cuisson Pour les plateaux de cuisson et les petits produits de boulangerie.	

Insertion d'accessoires

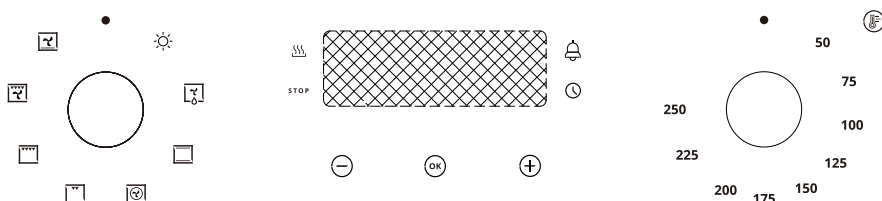
Le four dispose de cinq rails d'insertion. Les positions d'insertion sont comptées de bas en haut. Les accessoires peuvent être sortis à peu près à moitié sans basculer.

Remarques

1. Veillez à toujours insérer les accessoires dans le compartiment de cuisson dans le bon sens. Insérez toujours les accessoires à fond dans le four de manière à ce qu'ils ne touchent pas la porte de l'appareil.
2. Les accessoires peuvent se déformer lorsqu'ils sont chauds. Cela ne modifie pas leur fonction. Une fois refroidis, ils reprennent leur forme initiale.



PANNEAU DE CONTRÔLE



Durée de la cuisson.

STOP

Heure de fin de cuisson.



Alarme



Heure actuelle

Fonctionnement du sélecteur électronique

Réglage de l'heure : Appuyez brièvement sur la touche  jusqu'à ce que l'icône d'indication clignote sur l'écran . Vous pouvez régler l'heure actuelle à l'aide des touches  ou .

Réglage de la durée de cuisson : Une brève pression jusqu'à ce que l'écran clignote et indique l'icône , puis régler la durée de la cuisson à l'aide de la touche  ou .

Réglage de l'heure de fin de cuisson : Après avoir réglé la durée de cuisson, touchez la touche  jusqu'à ce que l'icône clignotante **STOP** s'affiche, l'heure actuelle + la durée de cuisson s'affichent à l'écran. Vous pouvez modifier l'heure de fin de cuisson à l'aide des touches  ou .

Réglage de l'alarme : Appuyez brièvement sur la touche  jusqu'à ce que l'icône d'indication clignote sur l'écran . L'utilisateur peut ensuite régler l'heure de l'alarme à l'aide de la touche ou. La durée de l'alarme est de 2 minutes, et vous pouvez appuyer sur n'importe quelle touche pour l'arrêter immédiatement.

Réglage de l'heure : Appuyez brièvement sur la touche  jusqu'à ce que l'icône d'affichage clignote . L'utilisateur peut ensuite régler l'heure actuelle à l'aide des touches  ou .

Réglage d'une fonction

- Tournez le bouton de réglage des fonctions pour choisir parmi différentes fonctions de cuisson.
- Tournez le bouton de réglage de la température dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler la température de cuisson entre 50 et 250 °C.

Fonctions du four

Mode chauffage		Température	Utilisation
	Lampe	50 °C–250 °C	Pour éclairer le four sans allumer l'élément chauffant.
	Décongélation	50 °C–250 °C	Pour décongeler en douceur les aliments congelés.
	Chauffage de voûte + sole	50 °C–250 °C	Cookie, poulet, canard, bœuf, mouton.
	Chauffage par ventilateur	50 °C–250 °C	Pour la cuisson et le rôtissage sur un ou plusieurs niveaux. Le ventilateur répartit uniformément la chaleur de l'élément chauffant annulaire situé sur le panneau arrière dans le compartiment de cuisson.
	Demi gril	50 °C–250 °C	Pour griller de petites quantités de steaks ou de saucisses. La zone centrale sous l'élément chauffant devient chaude.
	Gril complet	50 °C–250 °C	Poulet, canard, bœuf, agneau.
	Gril complet + ventilateur	50 °C–250 °C	Poulet rôti, canard, bœuf, agneau.
	Chauffage de sole + ventilateur	50 °C–250 °C	Pour les pizzas et les plats qui nécessitent beaucoup de chaleur par le bas. L'élément chauffant inférieur chauffe et le ventilateur répartit la chaleur uniformément dans le four. Le ventilateur distribue la chaleur des éléments chauffants de manière uniforme dans le four.

PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser l'appareil pour préparer des aliments pour la première fois, vous devez nettoyer le four et les accessoires.

1. Enlever tous les autocollants, les films de protection de la surface et les pièces de protection pour le transport.
2. Retirer tous les accessoires et les supports latéraux du four.
3. Nettoyez soigneusement les accessoires et les supports latéraux à l'aide d'eau savonneuse et d'un torchon ou d'une brosse douce.
4. Veillez à ce que le four 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.
5. Essuyez les surfaces lisses de la cavité et de la porte avec un chiffon doux et humide.
6. Pour éliminer l'odeur de neuf, faites chauffer l'appareil à vide avec la porte du four fermée.
7. 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 ce temps. Fermez la porte des pièces voisines.
8. Ajustez les paramètres indiqués. La section suivante explique comment régler le type de chauffage et la température.

Chauffer les appareils avant la première utilisation du four

Une fois l'appareil refroidi :

1. Nettoyez les surfaces lisses et la porte avec de l'eau savonneuse et un torchon.
2. Séchez toutes les surfaces.
3. Installez les rails latéraux.

Réglages	
Mode chauffage	
Température	250 °C
Durée	1 h

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avec un bon entretien et un bon nettoyage, votre appareil conservera son aspect et restera pleinement fonctionnel pendant de longues années. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre appareil. Pour éviter d'endommager les différentes surfaces par l'utilisation d'un produit de nettoyage inadapté, respectez les indications du tableau. Selon le modèle de l'appareil, il se peut que toutes les zones énumérées ne soient pas présentes dans votre appareil.



MISE EN GARDE : Risque de choc électrique

Avant de nettoyer l'appareil, mettez-le hors tension.



MISE EN GARDE : Risque de brûlures

Laissez refroidir le four complètement avant de le nettoyer.

Ne pas utiliser

- Agents de nettoyage durs ou abrasifs.
- 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.

Conseils de nettoyage

Des produits de nettoyage et d'entretien hautement recommandés peuvent être achetés auprès du service après-vente. Respectez les instructions du fabricant.

Pièce de l'appareil	Nettoyage
Façade extérieure de l'appareil en acier inoxydable	Eau chaude savonneuse : 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.
Plastique	Eau chaude savonneuse : Nettoyer avec un chiffon à vaisselle et sécher avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeur pour vitres ni de grattoir pour vitres.
Surfaces peintes	Eau chaude savonneuse : Nettoyer avec un chiffon à vaisselle et sécher avec un chiffon doux.
Panneau de contrôle	Eau chaude savonneuse : Nettoyer avec un chiffon à vaisselle et sécher avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeur pour vitres ni de grattoir pour vitres.
Panneaux de porte	Eau chaude savonneuse : Nettoyez avec un chiffon à vaisselle et essuyez avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de grattoir à verre ou de tampon à récurer en acier inoxydable.
Poignée de porte	Eau chaude savonneuse : Nettoyez avec un chiffon à vaisselle et essuyez avec un chiffon doux. Si le démartrant entre en contact avec la porte, la poignée, essuyez-le immédiatement. Sinon, les taches ne pourront pas être éliminées.
Surfaces émaillées et surfaces autonettoyantes	Respectez les instructions relatives aux surfaces du compartiment de cuisson qui suivent le tableau.
Couvercle en verre pour l'éclairage intérieur	Eau chaude savonneuse : 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.
Joint de porte Ne pas retirer	Eau chaude savonneuse : Nettoyer avec un chiffon à vaisselle. Ne pas décaper.
Couvercle de porte en acier inoxydable	Utilisez un nettoyeur pour acier inoxydable. Respectez les instructions du fabricant. Ne pas utiliser de produits d'entretien pour l'acier inoxydable. Retirez le couvercle de la porte pour le nettoyer.

Retirez et installez le panneau de porte

Avec un bon entretien et un bon nettoyage, votre appareil conservera son aspect et restera pleinement fonctionnel pendant de longues années. Ce guide vous expliquera comment retirer la porte de l'appareil et la nettoyer. Pour le nettoyage et pour retirer les panneaux de porte, vous pouvez détacher la porte de l'appareil. Les charnières de la porte de l'appareil sont dotées d'un levier de verrouillage. Lorsque les leviers de verrouillage sont fermés, la porte de l'appareil est bloquée. Elle ne peut être démontée. Lorsque les leviers de verrouillage sont ouverts pour retirer la porte de l'appareil, les charnières sont verrouillées. Elles ne peuvent pas se fermer brusquement.



Mise en garde - Risque de blessure !

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

Instructions :

Maintenant, en fermant légèrement la porte, vous pouvez la soulever en tirant sur les crochets (A) comme indiqué dans la figure 2.

Pour remonter la porte :

- La porte étant en position verticale, insérez les deux crochets dans les fentes.
- Assurez-vous que le siège (D) est parfaitement accroché au bord de la fente (déplacez légèrement la porte du four vers l'arrière et vers l'avant).
- Maintenez la porte du four complètement ouverte, décrochez les 2 leviers B vers le bas et refermez la porte.

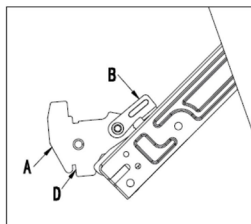


Fig. 1

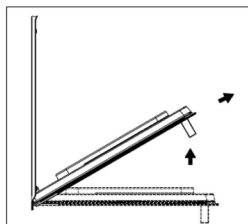


Fig. 2

Retrait du couvercle de la porte

La porte du four est composée de deux panneaux de verre avec des ouvertures d'aération en haut et en bas. Lorsque le four fonctionne, l'air circule à travers la porte pour maintenir le panneau extérieur froid. Si de la condensation s'est infiltrée entre les panneaux de verre, vous pouvez démonter la porte afin de nettoyer l'espace entre les panneaux.

Retirez la porte du four et placez-la sur une surface protectrice (par exemple, sur une nappe) pour éviter qu'elle ne se raye. La poignée de la porte doit être alignée sur le bord de la table. Veillez à ce que le verre soit bien à plat pour éviter de le casser pendant le nettoyage.

1. Appuyer sur le bouton (A) sur les côtés gauche et droit de la porte, retirer le rail supérieur. (Fig. 3)
2. Retirer lentement le verre intérieur en suivant le sens de la flèche (B) puis (C) (Fig.4)

Nettoyez les vitres et les autres parties avec un chiffon humide en microfibres ou une éponge propre et une solution d'eau chaude additionnée d'un litre de liquide vaisselle. Essuyer à l'aide d'un chiffon doux et remonter en suivant les instructions ci-dessus en sens inverse.

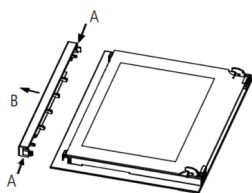


Fig. 3

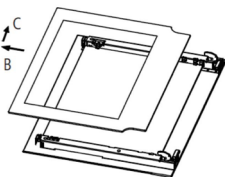


Fig. 4

Remarque : Nettoyez l'incrustation en acier inoxydable du couvercle avec un produit de nettoyage pour acier inoxydable. Nettoyez le reste du couvercle de la porte avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux.

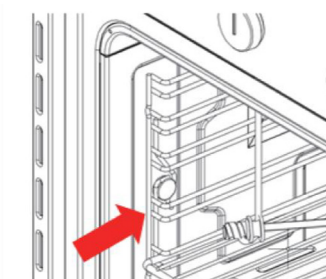
MISE EN GARDE : Risque de blessure



Une rayure sur la porte vitrée de l'appareil peut se transformer en fissure. N'utilisez pas de grattoir à verre, de produits de nettoyage tranchants ou abrasifs, ni de détergents. Les charnières de la porte de l'appareil bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte et vous risquez de vous coincer. Ne pas approcher les mains des charnières.

Retirer et installer les rails latéraux

1. Poussez le support latéral vers le haut et relevez-le (figure D).
2. Retirez le support latéral en douceur après avoir détaché la boucle du support latéral.



Attention !

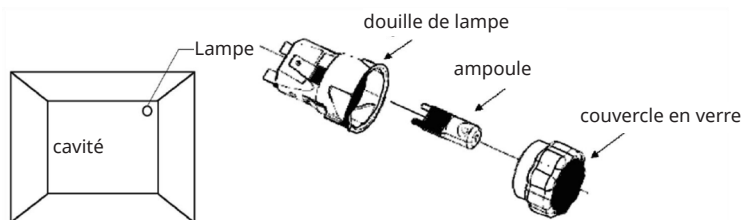
Ne réutilisez pas le compartiment de cuisson tant que les panneaux n'ont pas été correctement mis en place.

Remplacement de la lampe du four

- Débranchez votre four au niveau de l'alimentation secteur.
- Retirez le couvercle en verre en le dévissant de la douille de la lampe. Retirez l'ampoule en la tirant de la douille et remplacez-la par une ampoule similaire.
- Remontez le couvercle en verre et rebranchez l'appareil à l'alimentation électrique.

Caractéristiques de la lampe halogène

- - Voltage : CA 220 V-240 V~
- - Puissance : 25 W
- Culot : G9



NE TOUCHEZ PAS l'ampoule directement avec vos mains.

Assurez-vous que l'appareil est débranché avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque de choc électrique.

CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

- Retirez tous les accessoires qui ne sont pas nécessaires à la cuisson
- 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).
- Diminuez 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 ainsi utiliser la chaleur du four pour terminer la cuisson.
- Utilisez le mode « chaleur tournante » 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 « chaleur tournante » 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 que la température indiquée par l'allumage du voyant lumineux a été atteinte pour la première fois.
- N'utilisez pas de feuilles réfléchissantes, comme des feuilles d'aluminium, pour recouvrir le fond du four.
- 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.

DÉPANNAGE

En cas de défaillance, l'explication est souvent simple. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez vous référer au tableau des défauts et essayer de corriger le défaut vous-même.

MISE EN GARDE : 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 l'appareil est défectueux, débranchez-le du secteur ou coupez le disjoncteur au niveau du tableau électrique. Contactez le service après-vente.

Tableau des dysfonctionnements

Problème	Information/action corrective
Le four ne fonctionne pas.	Vérifier que l'appareil est sous tension. Il y a eu une coupure d'électricité. La durée n'est pas réglée.
Le four ne chauffe pas.	Le thermostat n'est pas réglé sur une température donnée. Vérifiez que le produit est connecté à l'alimentation électrique et qu'il est sous tension.
L'éclairage intérieur ne s'allume pas.	Remplacez l'ampoule.
Les parties inférieure et supérieure du four ne cuisent pas uniformément	Contrôlez l'emplacement des grilles, la durée de cuisson et les températures conformément au manuel.
Les aliments ne sont pas suffisamment cuits dans le temps indiqué par la recette.	Vous utilisez une température différente de celle de la recette. Vérifiez deux fois les températures. Les quantités d'ingrédients sont différentes de celles de la recette. Vérifiez la recette.
Après un processus de cuisson, un bruit peut être entendu et un flux d'air peut être observé à proximité du panneau de commande.	Le ventilateur de refroidissement fonctionne toujours, afin de prévenir les conditions d'humidité élevée dans le four et de le refroidir pour votre confort. Le ventilateur de refroidissement s'éteint automatiquement.

Remarque : Si le problème persiste, veuillez contacter le service clientèle de Klarstein pour obtenir de l'aide : N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. L'appareil ne contient pas de pièces de rechange pour l'entretien.

FICHES TECHNIQUES

Fiche de produit

Règlement délégué (UE) n° 65/2014

Nom du fournisseur ou marque commerciale	Klarstein
Référence du modèle	10047818
Nombre de cavités	1
Cavité 1	
Indice d'efficacité énergétique	95,2
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie par cycle (mode conventionnel)	0,82 kWh
Consommation d'énergie par cycle (mode chaleur tournante)	0,79 kWh
Source de chaleur	Électricité
Volume	67 Litres

Modèle mis sur le marché de l'Union du 01/10/2025.



Numéro d'enregistrement EPREL: 2454448

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/2454448>

Fournisseur: Chal -Tec GmbH (Fabricant)

Site web:

Service après-vente:

Nom: Customer service

Site web: <https://www.klarstein.com/shops/>

Courriel: info@klarstein.com

Téléphone: +49303001385500

Adresse:

Mühlenstraße 25
10243 Berlin
Allemagne

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@klarstein.com

Gentile cliente,

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



INDICE

Dati tecnici	85
Avvertenze di sicurezza	86
Installazione	89
Descrizione del prodotto	91
Pannello di controllo	93
Primo utilizzo	95
Manutenzione e pulizia	96
Consigli per il risparmio energetico	101
Risoluzione dei problemi	102
Scheda tecnica	103
Avviso di smaltimento	104
Produttore	104

DATI TECNICI

Numero articolo	10047818
Alimentazione	220-240 V ~ 50/60 Hz
Consumo totale di energia	2700-3220 W
Lunghezza del cavo di alimentazione	1,2 m
Dimensioni esterne (A×L×P)	598 mm × 595 mm × 579 mm
Dimensioni di montaggio (A×L×P)	585 mm × 564 mm × ≥555 mm

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Si prega di leggere attentamente queste istruzioni. Solo così è possibile utilizzare il dispositivo in modo sicuro e corretto. Si consiglia di conservare il manuale e le istruzioni per l'installazione per un uso futuro o per i proprietari successivi.

- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, qualora siano supervisionati o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro del dispositivo e comprendano i rischi connessi.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- Il dispositivo è progettato solo per l'installazione in cucina. Seguire le istruzioni di installazione speciali.
- Assicurarsi che il dispositivo non sia danneggiato dopo averlo disimballato. Non collegare il dispositivo se è stato danneggiato. Utilizzare questo dispositivo solo in ambienti chiusi.
- Solo un professionista autorizzato può effettuare l'allacciamento del dispositivo senza spine. I danni causati da un collegamento errato non sono coperti dalla garanzia.
- Questo prodotto può essere utilizzato solo in ambienti interni e non è adatto all'uso commerciale. Nota: questo dispositivo è destinato esclusivamente alla cottura e non ad altri scopi, come il riscaldamento degli ambienti. Dopo il disimballaggio, ispezionare il dispositivo. Non collegare il dispositivo all'alimentazione se è stato danneggiato durante il trasporto.
- L'installazione e la riparazione devono essere sempre eseguite da un centro di assistenza autorizzato. Il produttore non è responsabile per eventuali danni causati dall'esecuzione del collegamento da parte di persone non autorizzate e tali azioni potrebbero invalidare la garanzia.
- Questo prodotto deve essere scollegato dalla fonte di alimentazione durante l'installazione, la manutenzione, la pulizia e la riparazione.
- Il cavo di alimentazione non deve rimanere incastrato tra lo sportello e il telaio del forno o passare su superfici calde. In caso contrario, l'isolamento del cavo potrebbe fondersi, causando un cortocircuito e un incendio. Assicurarsi di spegnere il prodotto dopo l'uso.
- Fare attenzione quando si utilizzano bevande alcoliche nella preparazione dei piatti. A temperature elevate, l'alcol evapora e può prendere fuoco a contatto con superfici calde, provocando un incendio.
- Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi nel forno. L'accumulo di pressione nel contenitore può provocarne l'esplosione.
- Non collocare materiali infiammabili vicino a questo dispositivo. I pannelli laterali diventano estremamente caldi durante l'uso.
- Non mettere teglie o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. L'accumulo di calore può danneggiare il fondo del forno.
- Tutte le aperture di ventilazione devono essere libere da ostruzioni. Durante l'uso, il dispositivo può diventare molto caldo. Non toccare i bruciatori caldi, l'interno del forno, le resistenze, ecc.
- Utilizzare sempre guanti da forno resistenti al calore quando si inseriscono o si rimuovono le stoviglie dal forno caldo.
- Non utilizzare questo dispositivo se il vetro anteriore dello sportello del forno è stato rimosso o è crepato.

- Quando si apre lo sportello del forno, fuoriesce aria calda. La carta da forno potrebbe entrare in contatto con la resistenza e prendere fuoco. Non stendere carta da forno sugli accessori durante il preriscaldamento. Assicurarsi di utilizzare una teglia o una tortiera per tenere ferma la carta da forno. La carta da forno deve coprire solo la superficie necessaria e non deve mai sporgere dall'accessorio. Non versare mai acqua nel vano di cottura ad alta temperatura.



AVVERTENZA: rischio di scosse elettriche

Tutte le operazioni sulle apparecchiature e sugli impianti elettrici possono essere eseguite solo da personale autorizzato e qualificato.

- Anche se il dispositivo è spento, la ventola di raffreddamento continuerà a funzionare per un po'.
- In caso di danni, spegnere il dispositivo e scollegarlo dalla rete elettrica rimuovendo il fusibile o disattivando l'interruttore automatico.
- Assicurarsi che la corrente nominale del fusibile sia corretta.

Sicurezza dei bambini



ATTENZIONE: rischio di ustioni!

Le parti accessibili possono diventare calde quando si utilizzano apparecchi di cottura. I bambini non devono avvicinarsi a questo dispositivo finché non si è raffreddato.

- I materiali di imballaggio possono essere pericolosi per i bambini. I bambini devono stare lontani dai materiali di imballaggio. Si prega di smaltire tutti i materiali di imballaggio nel rispetto dei principi ambientali.
- Quando lo sportello del forno è aperto, non poggiarvi sopra oggetti pesanti e non permettere ai bambini di salirci sopra. Il dispositivo potrebbe ribaltarsi o le cerniere dello sportello potrebbero danneggiarsi.

Cause del danno

Fare attenzione!

- Accessori, carta stagnola, carta da forno 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 da forno. Non mettere le stoviglie sul fondo del vano di cottura se è stata impostata una temperatura superiore a 50 °C. Questo provoca l'accumulo di calore. Lo smalto si danneggia.
- 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.
- Acqua in un vano di cottura caldo: non versare acqua nel vano di cottura quando è caldo. Questo provoca la formazione di 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.
- Raffreddamento con lo sportello del dispositivo aperto: dopo il funzionamento ad alte temperature, lasciare raffreddare il dispositivo solo con lo sportello chiuso. Non incastrare nulla nello sportello del dispositivo. Anche se lo sportello viene lasciato solo socchiuso, la parte anteriore dei mobili vicini potrebbe danneggiarsi nel tempo.
- Lasciare asciugare il dispositivo con lo sportello aperto solo se è stata prodotta molta umidità durante l'uso del forno.
- Guarnizione molto sporca: se la guarnizione è molto sporca, lo sportello non si chiude più correttamente durante il funzionamento. Le parti anteriori delle unità adiacenti potrebbero subire danni. Tenere sempre pulita la guarnizione.
- Utilizzare lo sportello del dispositivo come seduta, mensola o piano di lavoro: non sedersi sullo sportello del dispositivo e non posizionarvi o appendervi nulla. Non appoggiare contenitori per la cottura o accessori sullo sportello del forno.
- Inserimento di accessori: a seconda del modello del dispositivo, gli accessori possono graffiare il pannello dello sportello quando lo si chiude. Inserire sempre gli accessori fino in fondo nel vano di cottura.
- Trasporto del dispositivo: non trasportare o tenere il dispositivo per la maniglia dello sportello. La maniglia dello sportello non è in grado di sostenere il peso del dispositivo e potrebbe rompersi.
- Se si utilizza il calore residuo del forno spento per mantenere gli alimenti caldi, all'interno del vano può formarsi molta umidità. Ciò può provocare la formazione di condensa e causare danni da corrosione a questo dispositivo di alta qualità, oltre a danneggiare la cucina. Evitare la formazione di condensa aprendo lo sportello o utilizzando la modalità "Scongelamento".

INSTALLAZIONE

Prima dell'installazione

Danno significativo

- Non utilizzare gli sportelli e/o le maniglie del forno per sollevare o spostare il dispositivo.
- Durante l'installazione, è necessario collegare questo dispositivo in conformità con tutte le normative locali in materia di gas e/o elettricità.
- Per l'installazione o lo spostamento di questo dispositivo sono necessarie due o più persone. In caso contrario, si possono verificare lesioni fisiche.
- Quando si sposta il dispositivo, utilizzare i fori dell'impugnatura su entrambi i lati o le maniglie.

Collegare all'alimentazione

Questo dispositivo deve essere dotato di messa a terra.

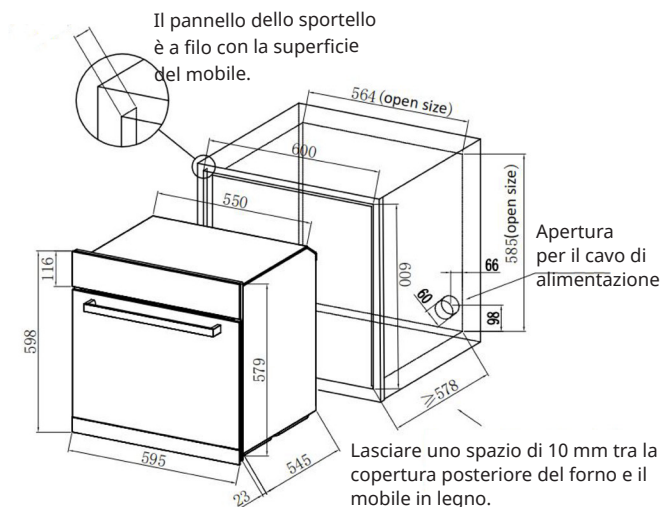
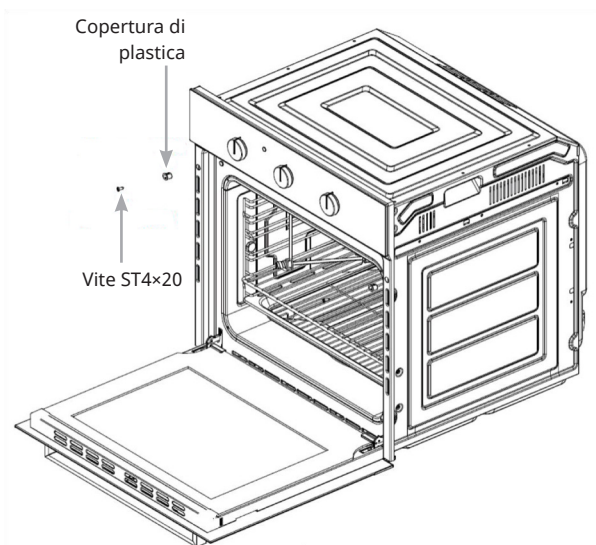
- La nostra azienda non è responsabile per eventuali danni al dispositivo se non viene utilizzata una presa con messa a terra. Rischio di scosse elettriche, cortocircuiti o incendi a causa di un'installazione non professionale! Questo dispositivo deve essere collegato alla rete elettrica esclusivamente da un professionista autorizzato e solo il dispositivo installato correttamente è coperto da garanzia.
- Rischio di scosse elettriche, cortocircuito o incendio a causa del cavo di alimentazione danneggiato!
- Il cavo di alimentazione non deve essere sottoposto a sollecitazioni, piegato, tirato o venire a contatto con le parti calde del dispositivo. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un elettricista professionista.
- L'alimentazione deve corrispondere ai dati specificati sulla targhetta del dispositivo. Il cavo di alimentazione di questo dispositivo deve essere conforme alle specifiche e al consumo energetico. Pericolo di scosse elettriche! Scollegare questo dispositivo dalla rete elettrica prima di iniziare qualsiasi intervento sull'impianto elettrico.

Montaggio del dispositivo

Per utilizzare questo dispositivo in modo sicuro, assicurarsi che sia stato installato secondo standard professionali nel rispetto delle istruzioni di installazione. I danni derivanti da un'installazione non corretta non sono coperti da garanzia. Durante l'installazione, indossare guanti protettivi per evitare di tagliarsi con i bordi taglienti. Prima dell'installazione, verificare che il dispositivo non sia danneggiato e, in caso di danni, non collegarlo. Prima di accendere il dispositivo, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole adesive presenti. Le dimensioni indicate sono in mm.

È necessario che la spina sia accessibile o che sia integrato un interruttore nel cablaggio fisso, per poter scollegare il dispositivo dall'alimentazione dopo l'installazione, se necessario.

Avvertenza: per evitare il surriscaldamento, il dispositivo non deve essere installato dietro un'anta decorativa. Posizionare il dispositivo nell'apposito vano (sotto un piano di lavoro o sopra un altro dispositivo) inserendo le viti e le coperture di plastica nei 2 fori (fig. 1) visibili nel telaio del forno quando lo sportello è aperto. Per una circolazione dell'aria più efficiente, il forno deve essere montato secondo le misure indicate nella figura seguente.

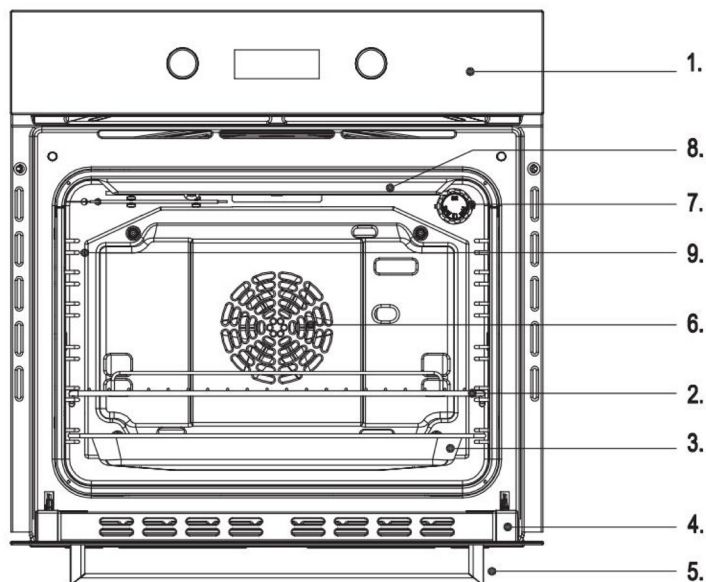


Avviso: la presa del cavo di alimentazione si trova nel mobile adiacente, dove non sono installati altri elettrodomestici.

Controllo finale

1. Collegare il dispositivo alla rete elettrica e accenderlo.
2. Controllare che funzioni.

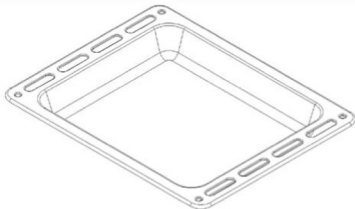
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



- 1 Pannello di controllo
- 2 Griglia
- 3 Leccarda da forno
- 4 Sportello del forno
- 5 Maniglia
- 6 Ventola nel pannello posteriore
- 7 Luce
- 8 Elemento riscaldante BBQ
- 9 Ripiano laterale

Accessori inclusi

Gli accessori in dotazione possono variare a seconda del modello. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso possono essere presenti nel prodotto in questione.

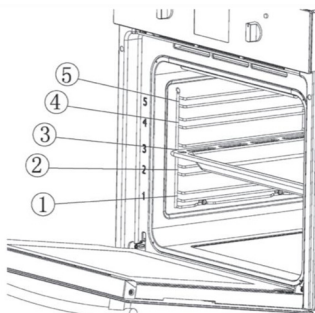
Griglia grande Per teglie, stampi per dolci e pirofile resistenti al calore. Per arrosti, pietanze alla griglia e piatti surgelati.	
Leccarda da forno Per cotture in teglia e piccoli prodotti da forno.	

Posizionamento degli accessori

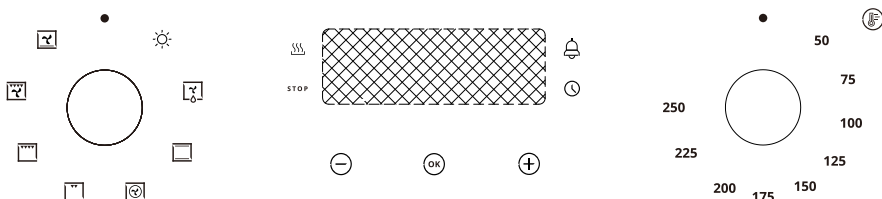
Il vano dispone di cinque posizioni per le griglie. Le posizioni vengono contate dal basso verso l'alto. Gli accessori possono essere estratti per circa metà senza rovesciarsi.

Note

1. Assicurarsi di inserire sempre gli accessori nel vano di cottura nel senso giusto. Inserire sempre gli accessori completamente nel vano in modo che non tocchino lo sportello del dispositivo.
2. Gli accessori possono deformarsi quando si scaldano. Questo non influisce sulla loro funzionalità. Quando si sono raffreddati di nuovo, riprendono la loro forma originale.



PANNELLO DI CONTROLLO



Tempo di cottura.

STOP

Tempo di fine cottura.



Allarme



Ora attuale

Utilizzo dell'interruttore di controllo elettronico

Impostazione dell'ora: toccare brevemente il tasto  fino a quando sul display non lampeggia l'icona . È possibile impostare l'ora corrente con il tasto  o .

Impostazione del tempo di cottura: toccare brevemente il display fino a quando non lampeggia l'icona , quindi impostare il tempo di cottura con il tasto  o .

Impostazione del tempo di fine cottura: dopo aver impostato il tempo di cottura, toccare il tasto  fino a quando sul display non lampeggia l'icona **STOP**, il display mostra l'ora corrente + il tempo di cottura. È possibile modificare il tempo di fine cottura tramite con il tasto  o .

Impostazione dell'allarme: toccare brevemente il tasto  fino a quando sul display non lampeggia l'icona . L'utente può quindi impostare l'ora dell'allarme. La durata dell'allarme è di 2 minuti, oppure è possibile toccare qualsiasi tasto per interrompere immediatamente l'allarme.

Impostazione dell'ora attuale: toccare brevemente il tasto  fino a quando sul display non lampeggia l'icona . È possibile impostare l'ora attuale con il tasto  o .

Impostazione delle funzioni

- Ruotando la manopola di impostazione delle funzioni è possibile scegliere diverse funzioni di cottura.
- Ruotare la manopola di regolazione della temperatura in senso orario per regolarla da 50 a 250 °C.

Funzioni del forno

Modalità di riscaldamento		Temperatura	Utilizzo
	Luce	50 °C~250 °C	Per illuminare il vano di cottura senza attivare alcun elemento riscaldante.
	Scongelamento	50 °C~250 °C	Per scongelare delicatamente gli alimenti surgelati.
	Riscaldamento dall'alto + dal basso	50 °C~250 °C	Biscotti, pollo, anatra, manzo, montone.
	Riscaldamento con ventola	50 °C~250 °C	Per cuocere e arrostitire su uno o più livelli. La ventola distribuisce il calore degli elementi riscaldanti ad anello in modo uniforme nel vano di cottura.
	Mezzo grill	50 °C~250 °C	Per grigliare piccole quantità di bistecche o salsicce. L'area centrale sotto l'elemento riscaldante diventa calda.
	Grill completo	50 °C~250 °C	Pollo, anatra, manzo, agnello.
	Grill completo + ventola	50 °C~250 °C	Arrostitire pollo, anatra, manzo, agnello.
	Calore dal basso + ventola	50 °C~250 °C	Per preparare pizza e piatti che necessitano di un forte calore dal basso. La ventola distribuisce uniformemente nel vano di cottura il calore dell'elemento riscaldante in basso. La ventola distribuisce il calore degli elementi riscaldanti in modo uniforme nel vano di cottura.

PRIMO UTILIZZO

Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, è necessario pulire il vano e gli accessori.

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

Far riscaldare il dispositivo prima dell'uso.

Dopo il raffreddamento del dispositivo:

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

Impostazioni	
Modalità di riscaldamento	
Temperatura	250 °C
Tempo	1 h

MANUTENZIONE E PULIZIA

Con una buona cura e pulizia, il dispositivo manterrà il suo aspetto e rimarrà perfettamente funzionante per molto tempo. Qui spieghiamo come prendersi cura del dispositivo e pulirlo correttamente. Per evitare che le diverse superfici vengano danneggiate dall'uso di un detergente sbagliato, rispettare le informazioni riportate nella tabella. A seconda del modello, non tutte le aree elencate sono presenti nel dispositivo in questione.

**AVVERTENZA: rischio di scosse elettriche**

Prima di pulire il dispositivo, scollegare l'alimentazione.

**AVVERTENZA: rischio di ustioni!**

Far raffreddare il forno prima di pulirlo.

Non utilizzare

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

Consigli per la pulizia

I prodotti per la pulizia e la manutenzione vivamente consigliati possono essere acquistati tramite il servizio post-vendita. Rispettare le istruzioni del rispettivo produttore.

Parte del dispositivo	Pulizia
Frontale esterno del dispositivo in acciaio inox	Acqua calda e sapone: 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'albume 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 detergente con un panno morbido.
Plastica	Acqua calda e sapone: Pulire con un panno per piatti e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetri.
Superfici verniciate	Acqua calda e sapone: Pulire con un panno per piatti e asciugare con un panno morbido.
Pannello di controllo	Acqua calda e sapone: Pulire con un panno per piatti e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti o raschietti per vetri.
Pannelli dello sportello	Acqua calda e sapone: Pulire con un panno per piatti e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare un raschietto per vetro o una spugnetta in acciaio inox.
Maniglia dello sportello	Acqua calda e sapone: Pulire con un panno per piatti e asciugare con un panno morbido. Se il decalcificante entra in contatto con lo sportello e la maniglia, rimuoverlo immediatamente. In caso contrario, le macchie non potranno essere rimosse.
Superfici smaltate e superfici autopulenti	Seguire le istruzioni per le superfici del vano di cottura che seguono la tabella.
Copertura in vetro per l'illuminazione interna	Acqua calda e sapone: Pulire con un panno per piatti e asciugare con un panno morbido. Se il vano di cottura è molto sporco, utilizzare un detergente per forni.
Guarnizione dello sportello Non rimuovere	Acqua calda e sapone: Pulire con un panno per piatti. Non sfregare.
Copertura dello sportello in acciaio inox	Detergente per acciaio inox: Rispettare le istruzioni del produttore. Non utilizzare prodotti per la cura dell'acciaio inox. Per la pulizia, rimuovere la copertura dello sportello.

Rimuovere e installare lo sportello

Con una buona cura e pulizia, il dispositivo manterrà il suo aspetto e rimarrà perfettamente funzionante per molto tempo. Qui viene indicato come rimuovere lo sportello del dispositivo e pulirlo. Per la pulizia e per rimuovere i pannelli dello sportello, è possibile staccare lo sportello del dispositivo. Le cerniere dello sportello del dispositivo sono dotate di una leva di bloccaggio. Quando le leve di bloccaggio sono chiuse, lo sportello del dispositivo è fissato in posizione. Non può essere staccato. Quando le leve di bloccaggio sono aperte per staccare lo sportello del dispositivo, le cerniere sono bloccate. Non possono chiudersi a scatto.



Avvertenza - pericolo di lesioni!

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

Istruzioni:

A questo punto, chiudendo leggermente lo sportello, è possibile sollevarlo estrarlo i ganci (A) come mostrato in fig. 2.

Per rimontare lo sportello:

- Con lo sportello in posizione verticale, inserire i due ganci nelle fessure.
- Assicurarsi che la sede (D) sia perfettamente agganciata al bordo della fessura (spostare leggermente lo sportello del forno avanti e indietro).
- Tenere lo sportello del forno completamente aperto, sganciare le 2 leve (B) verso il basso e richiudere lo sportello.

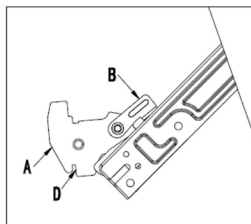


Fig. 1

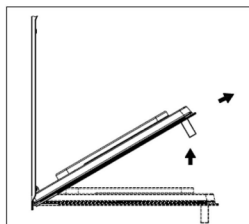


Fig. 2

Rimuovere la copertura dello sportello

Lo sportello del forno è costituito da 2 pannelli di vetro con aperture nella parte superiore e inferiore. Quando il forno è in funzione, l'aria circola attraverso lo sportello per mantenere freddo il pannello esterno. Se la condensa si è formata tra i pannelli di vetro, è possibile smontare lo sportello per pulire tra i pannelli.

Togliere lo sportello dal forno e appoggiarlo su una superficie protettiva (ad esempio su una tovaglia) per evitare che si graffi. La maniglia dello sportello deve essere allineata al bordo del tavolo. Assicurarsi che il vetro sia in piano per evitare di romperlo durante la pulizia.

1. Premere l'elemento (A) sui lati destro e sinistro dello sportello ed estrarre la guida superiore. (Fig. 3)
2. Estrarre lentamente il vetro interno, seguendo la direzione della freccia (B) e poi (C) (Fig. 4)

Pulire i vetri e le altre parti con un panno in microfibra umido o una spugna pulita e una soluzione di acqua calda con un litro di detersivo per piatti. Asciugare con un panno morbido e rimontare seguendo le istruzioni precedenti al contrario.

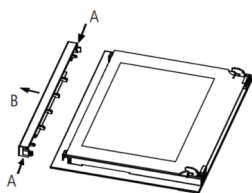


Fig. 3

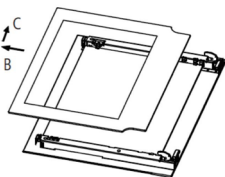


Fig. 4

Nota: pulire l'inserto in acciaio inox sulla copertura con un detergente per acciaio inox. Pulire il resto della copertura dello sportello con acqua, sapone e un panno morbido.

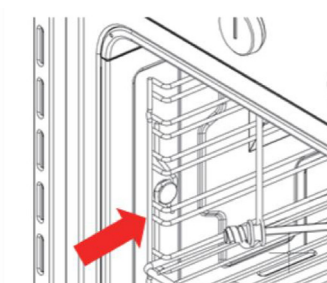
AVVERTENZA: pericolo di lesioni



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

Rimuovere e installare le guide laterali

1. Premere la staffa laterale verso l'alto e sollevarla (figura D).
2. Estrarre la staffa laterale dopo aver staccato la fibbia della staffa laterale.



Attenzione!

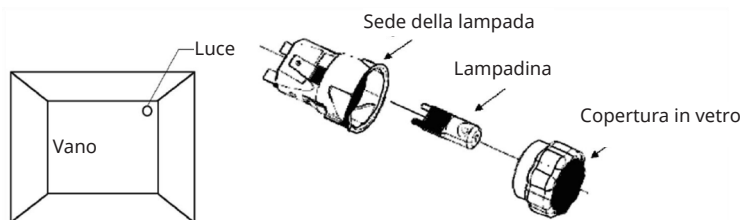
Non utilizzare nuovamente il vano di cottura finché i pannelli non sono stati montati correttamente.

Sostituzione della lampada del forno

- Scollegare il forno dalla rete elettrica.
- Rimuovere la copertura di vetro svitandola dalla sede della lampada. Rimuovere la lampadina estraendola dalla sede della lampada e sostituirla con una lampadina simile.
- Rimontare la copertura di vetro e ricollegare il dispositivo all'alimentazione.

Caratteristiche della luce alogena

- Tensione: CA 220 V-240 V.
- Potenza: 25 W.
- Attacco: G9



NON TOCCARE direttamente la lampadina con le mani.

Prima di sostituire la lampada, accertarsi che il dispositivo sia scollegato dall'alimentazione per evitare il rischio di scosse elettriche.

CONSIGLI PER IL 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 indicata dallo spegnimento della spia per la prima volta.
- 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.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Se si verifica un guasto, spesso la spiegazione è semplice. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza, consultare la tabella dei guasti e cercare di correggere il guasto autonomamente.

AVVERTENZA: 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 dispositivo è guasto, scollegarlo dalla rete elettrica o disattivare l'interruttore del circuito nella scatola dei fusibili. Contattare il servizio di assistenza.

Tabella dei guasti

Guasto	Informazione/azione correttiva
Il forno non funziona.	Controllare che sia collegato alla rete elettrica. C'è stata un'interruzione di corrente. L'ora non è stata impostata.
Il forno non riscalda.	Il termostato non è impostato su una temperatura. Verificare che il prodotto sia collegato alla rete elettrica e sia acceso.
La luce interna non si accende.	Sostituire la lampadina.
Le parti inferiori e superiori del forno non cuociono in modo uniforme.	Controllare la posizione della griglia, il tempo di cottura e le temperature in base al manuale.
Gli alimenti non vengono cotti a sufficienza nel tempo previsto dalla ricetta.	Viene utilizzata una temperatura diversa da quella della ricetta. Ricontrollare le temperature. Le quantità degli ingredienti sono diverse da quelle della ricetta. Ricontrollare la ricetta.
Al termine di un processo di cottura, è possibile udire un rumore e osservare un flusso d'aria in prossimità del pannello di controllo.	La ventola di raffreddamento continua a funzionare per prevenire un'elevata umidità nel vano e raffreddare il forno. La ventola di raffreddamento si spegne automaticamente.

Nota: se il problema persiste, contattare il servizio clienti Klarstein per assistenza. Non tentare di riparare il dispositivo autonomamente. Il dispositivo non contiene parti di ricambio per la manutenzione.

SCHEDA TECNICA

Scheda prodotto

Regolamento delegato (UE) n. 65/2014

Nome o marchio del fornitore	Klarstein
Identificativo del modello	10047818
Numero di compartimenti	1
Compartimento 1	
Indice di efficienza energetica	95,2
Classe di efficienza energetica	A
Consumo di energia per ciclo (modo convenzionale)	0,82 kWh
Consumo di energia per ciclo (modo ventilato)	0,79 kWh
Fonte di calore	A energia elettrica
Volume	67 Litri

Modello immesso sul mercato dell'Unione da 01/10/2025.



Numero di registrazione EPREL: 2454448

<https://eprel.ec.europa.eu/qr/2454448>

Fornitore: Chal -Tec GmbH (Fabbricante)

Sito web:

Servizio di assistenza alla clientela:

Nome: Customer service

Sito web: <https://www.klarstein.com/shops/>

E-mail: info@klarstein.com

Telefono: +49303001385500

Indirizzo:

Mühlenstraße 25
10243 Berlin
Germania

AVVISO DI SMALTIMENTO



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

PRODUTTORE

Chal-Tec GmbH, Mühlenstraße 25, 10243 Berlino, Germania.
Contatto: info@klarstein.com



KLARSTEIN