

KALAHARI

Elektrischer Einbaubackofen
Built-in Electric Oven
Horno eléctrico empotrable
Four électrique encastrable
Forno a incasso

10033187



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

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.



INHALTSVERZEICHNIS

Konformitätserklärung	3
Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	5
Geräteübersicht	6
Zubehör	7
Bedienfeld und Funktionen	8
Installation	10
Inbetriebnahme	12
Bedienung des Backofens	19
Kochanleitung	22
Reinigung und Wartung	24
Fehlersuche und Fehlerbehebung	27
Hinweise zur Entsorgung	30

English	31
Español	57
Français	85
Italiano	113

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Importeur für Großbritannien:

Chal-Tec UK limited
 Unit 6 Riverside Business Centre
 Brighton Road
 Shoreham-by-Sea
 BN43 6RE
 United Kingdom

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10033187
Stromversorgung	220-240 V ~ 50 Hz

Leistung gesamt	2,3 KW
Kabeltyp/-querschnitt	H05VV-F 3*1,5 mm ²
Kabellänge	1,5 m
Außenmaße (Höhe/Breite/Tiefe)	595/595/575 mm
Einbaumaße (Höhe/Breite/Tiefe)	600/600/ min. 555 mm
Hauptofen	Multifunktionsofen
Energie-Effizienz-Klasse	A
Backofen-Lampe	25 W/300 °C

SICHERHEITSHINWEISE

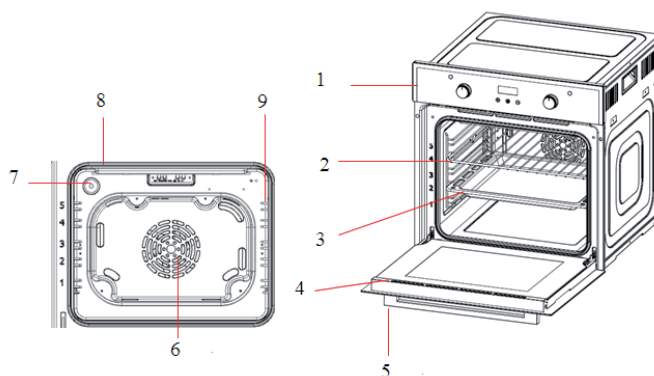
Allgemeine Sicherheitshinweise

- Lesen Sie sich diese Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie diese für den zukünftigen Gebrauch auf. Stellen Sie sicher, dass alle anderen Personen, welche dieses Gerät verwenden, ebenfalls mit der Bedienungsanleitung vertraut sind.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann es vorkommen, dass ein unangenehmer Geruch auftritt. Dies hängt mit den Bindemitteln zusammen, welche für das Isoliermaterial verwendet wurden. Schalten Sie das neue Gerät ein und lassen Sie das leere Gerät auf 250 °C für 90 Minuten laufen, um Ölverunreinigungen im inneren des Backofens zu entfernen.
- Während der ersten Verwendung ist es vollkommen normal, dass leichter Rauch und Gerüche auftreten. Sollte dies der Fall sein, warten Sie, bis der Geruch verschwindet, bevor Sie Nahrungsmittel im Ofen platzieren.
- Bitte verwenden Sie dieses Gerät in einem gut belüfteten Raum.
- Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während der Verwendung sehr heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Heizelemente im Ofeninneren nicht berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten sich nicht in der Nähe des Geräts aufhalten, insbesondere dann, wenn dieses in Verwendung ist.
- Schalten Sie das Gerät sofort aus, wenn die Oberfläche Risse aufweist, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, insofern diese in das Gerät eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren und Risiken begreifen.
- Das Gerät ist kein Spielzeug. Die Reinigung und Wartung des Geräts sollte von Kindern nur unter Aufsicht und Anleitung eines Erwachsenen durchgeführt werden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, wenn Sie die Lampe im Ofeninneren austauschen, um einen möglichen Stromschlag zu vermeiden.
- Eine Netzabschaltmöglichkeit muss in der festen Verkabelung, gemäß den Anschlussvorschriften, integriert werden.
- Sollte das Netzstromkabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer in ähnlicher Weise qualifizierten Person ersetzt werden, um Sach- und/oder Personenschäden zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber zur Reinigung der Ofentür, da das Glas dadurch zerkratzt werden könnte, was zu einem Zerbrechen des Glases führen kann.
- Verwenden Sie zur Ofenreinigung keinesfalls einen Dampfreiniger.
- Das Gerät darf nicht in Verbindung mit einer externen Fernbedienung oder einem externen Timer verwendet werden.

Spezielle Hinweise

- Verwenden Sie den Ofen nur dann, wenn Sie etwas an den Füßen tragen. Berühren Sie den Ofen nicht mit feuchten Händen oder Füßen.
- Die Ofentür sollte während der Verwendung des Geräts nur selten geöffnet werden.
- Das Gerät muss von einem hierfür autorisierten Techniker installiert und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch inkorrekte Platzierung und Installation von hierfür nicht autorisierten Personen entstehen.
- Lassen Sie keine Gegenstände auf der geöffneten Ofentür oder Schublade liegen, da das Gerät dadurch kippen oder die Tür beschädigt werden könnte.
- Einige Bestandteile des Geräts können auch nach dem Ausschalten noch lange heiß bleiben. Warten Sie, bis diese vollständig abgekühlt sind, bevor Sie das Gerät berühren.
- Wenn Sie das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwenden, ist es empfehlenswert, den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.

GERÄTEÜBERSICHT



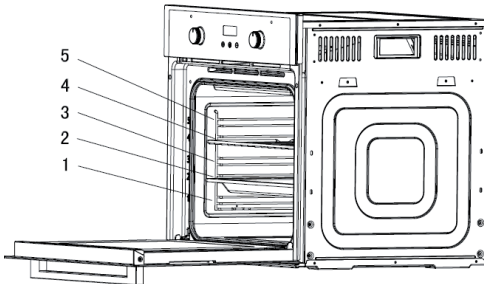
- | | | | |
|---|------------|---|---------------------------------|
| 1 | Bedienfeld | 6 | Lüftermotor (hinter Stahlblech) |
| 2 | Rost | 7 | Ofen-Lampe |
| 3 | Backblech | 8 | Grill-Heizelement |
| 4 | Ofen-Tür | 9 | Seitliche Einschubführung |
| 5 | Griff | | |

ZUBEHÖR

Das mitgelieferte Zubehör ist für die Zubereitung vieler Speisen geeignet. Achten Sie darauf, dass Sie das Zubehör immer richtig herum in den Garraum einsetzen. Es gibt auch eine Auswahl an optionalem Zubehör, mit dem Sie einige Ihrer Lieblingsgerichte verbessern oder einfach nur die Arbeit mit Ihrem Backofen erleichtern können.

Zubehör einsetzen

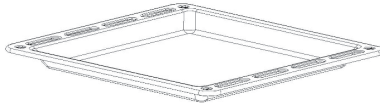
Sie können das Zubehör in 5 verschiedenen Ebenen in den Garraum einsetzen. Schieben Sie dieses immer bis zum Anschlag ein, damit das Zubehör die Türverkleidung nicht berührt.

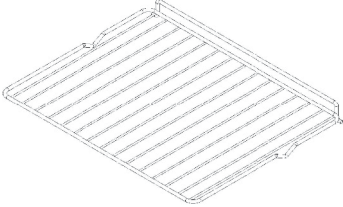




Das Zubehör kann etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden, bis es einrastet. Dadurch lassen sich Speisen und Gefäße leicht entnehmen.

Hinweis: Die Zubehöreile können sich verformen, wenn es heiß wird. Sobald sie abkühlen, nehmen sie wieder ihre ursprüngliche Form an. Dies hat keinen Einfluss auf ihre Funktionalität.

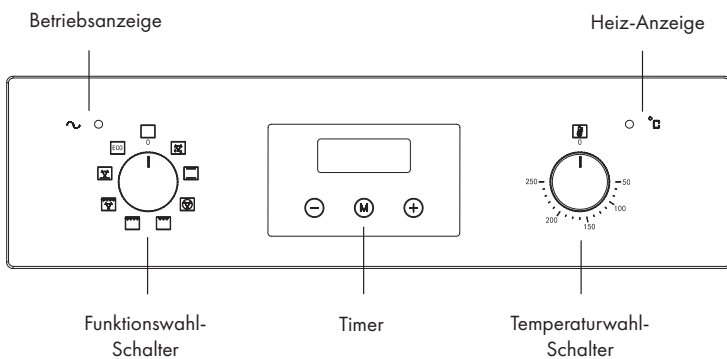
Backblech: Für feuchte Kuchen, Gebäck, Tiefkühlgerichte und große Braten. Es kann auch verwendet werden, um tropfendes Fett aufzufangen, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen.



<p>Rost: Zum Braten und um zu backende, zu bratende oder zu kochende Speisen in Auflaufformen auf das Rost zu legen.</p>	
<p>Seitlicher Einschub: ① ② ③ ④ ⑤ Es stehen fünf verschiedene Höhenpositionen zur Auswahl. Mit den abnehmbaren seitlichen Einschubführungen können Sie vier verschiedene Höhenpositionen zum Backen von Speisen einstellen.</p>	<p>Linker Einschub </p> <p>Rechter Einschub </p>

BEDIENFELD UND FUNKTIONEN

Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Je nach Gerätetyp können sich die einzelnen Details unterscheiden.

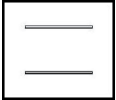


Funktionswahl-Schalter

Mit dem Funktionswahl-Schalter können Sie die Heizart einstellen.
Dieses Gerät verfügt über 7 Back- und Grill-Funktionen.



Auftauen: Der Ventilator läuft ohne Hitze, um die Auftauzeit von Tiefkühlkost zu verkürzen. Die Auftauzeit hängt von der Raumtemperatur, der Menge und der Art der Speisen ab.



Ober- und Unterhitze: Diese Garart ermöglicht herkömmliches Kochen mit Wärme von oben und unten. Das Braten und Backen ist mit dieser Funktion nur auf einer Ebene möglich.



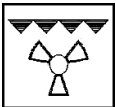
Umluft: Bei dieser Garmethode wird das kreisförmige Heiz-Element verwendet, während die Wärme durch den Ventilator verteilt wird. Dies führt zu einem schnelleren und effizienteren Garprozess. Die Umluft-Funktion ermöglicht die gleichzeitige Zubereitung von Speisen auf verschiedenen Ebenen und verhindert so die Übertragung von Gerüchen und Geschmack von einem Gericht auf das andere.



Grill - einfach: Bei dieser Art des Garens wird nur der innere Teil des oberen Heizelements genutzt, der die Wärme nach unten auf das Essen lenkt. Diese Funktion eignet sich zum Grillen von kleinen Portionen Speck, Toast, Fleisch etc.



Grill - doppelt: Diese Garart nutzt die inneren und äußeren Teile des oberen Heizelements, die die Wärme nach unten auf das Essen lenken. Diese Funktion eignet sich zum Grillen von mittleren und großen Portionen Würstchen, Speck, Steaks, Fisch etc.



Umluft und Grill: Diese Garmethode nutzt das obere Heizelement in Verbindung mit dem Ventilator, was zu einer schnellen Wärmezirkulation beiträgt. Diese Funktion eignet sich überall dort, wo eine schnelle Bräunung und „Versiegelung“ der Säfte, wie z. B. bei Steaks, Hamburger, geringen Mengen an Gemüse etc. erforderlich ist.



Umluft und Unterhitze: Diese Garmethode nutzt das untere Heizelement in Verbindung mit dem Ventilator, der die Wärme zirkulieren lässt. Diese Funktion eignet sich zum Sterilisieren und Konservieren von Gläsern.



Energiesparender Grillmodus: Diese Garmethode verwendet den oberen Außenring und das untere Heizelement, um die Temperatur zu regeln, wodurch das Grillen energiesparender wird. Diese Funktion eignet sich hauptsächlich für die Zubereitung von großen Portionen. Die Ofentemperatur steigt langsam an, die Wärme dringt vollständig ein und der überschüssige Wärmeverbrauch wird reduziert.

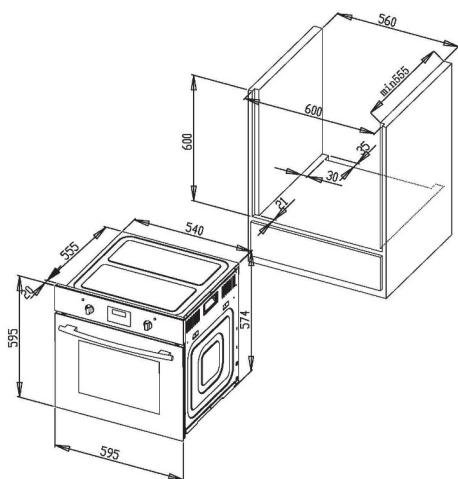
INSTALLATION

Vor der Installation

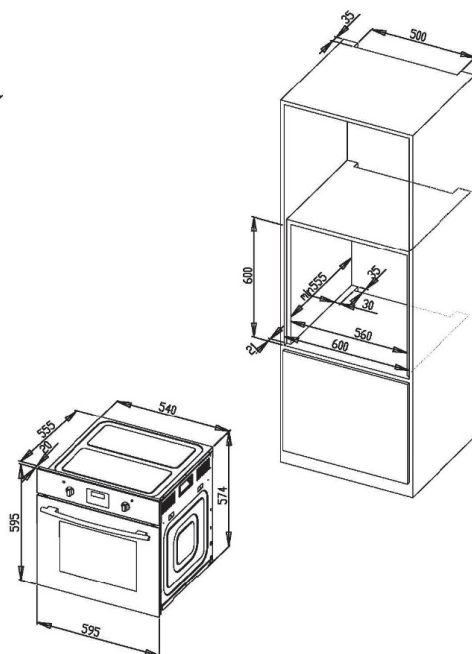
Das Gerät ist für den Einbau in handelsübliche Küchenzeilen vorgesehen. Passen Sie den Ofen zwischen die Küchenwände und Möbel ein, entsprechend der unten stehenden Abbildung (Maße in mm).

- Oberflächen, Kunststofflamine und Klebstoffe müssen hitzebeständig sein (mindestens 100 °C), benachbarte Gerätefronten bis zu 70 °C.
- Die Küchenschränke müssen waagrecht aufgestellt und fixiert sein.
- Zwischen dem Gerät und den umliegenden Gerätefronten ist ein Abstand von 5 mm erforderlich. Wenn sich unter dem Ofen eine Schublade befindet, muss zwischen Ofen und Schublade ein Regal eingebaut werden.

Installationsmethode 1



Installationsmethode 2



Montage und Anschluss

- Die Tür und/oder der Griff dürfen nicht zum Heben oder Bewegen des Gerätes verwendet werden.

- Für die Installation muss das Gerät gemäß den örtlichen Gas- und/oder Elektrizitätsvorschriften angeschlossen werden.
- Tragen Sie das Gerät mit mindestens zwei Personen.
- Verwenden Sie die Schlitze oder Drahtgriffe an beiden Seiten, um das Gerät zu bewegen.

Anschluss an das Stromnetz

- Das Gerät muss geerdet werden!
- Für Schäden, die durch die Verwendung des Gerätes ohne Schutzkontaktsteckdose entstehen, wird keine Haftung übernommen.
- Das Netzkabel darf nicht geklemmt, gebogen oder eingeklemmt werden oder mit heißen Teilen des Gerätes in Berührung kommen. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einer qualifizierten Elektrofachkraft ersetzt werden.
- Die Netzspannung muss den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entsprechen. Das Netzkabel des Gerätes muss den Spezifikationen und der Leistungsaufnahme entsprechen.

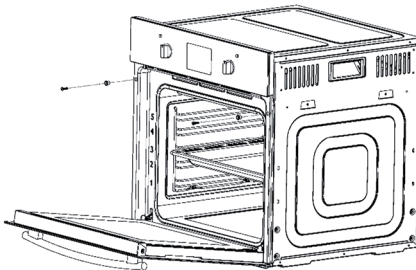


WARNUNG

Stromschlaggefahr! Gefahr von Stromschlag, Kurzschluss oder Brand durch Beschädigung der Netzleitung oder unsachgemäße Installation. Das Gerät darf nur von einer autorisierten Fachkraft an das Stromnetz angeschlossen werden und ist ordnungsgemäß zu installieren. Vor allen Arbeiten an der elektrischen Installation ist das Gerät vom Netz zu trennen.

Installation

- 1 Schieben Sie den Ofen durch die Schranköffnung, richten Sie ihn aus und sichern Sie ihn.
- 2 Befestigen Sie Ihren Ofen mit den 2 Schrauben und Unterlegscheiben wie in der Abbildung dargestellt.



Endkontrolle

- Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an und schalten Sie es ein.
- Überprüfen Sie, ob das Gerät funktioniert.

INBETRIEBNAHME

Hinweise zum Gebrauch

- Der Ofen ist nun betriebsbereit.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie den Ofen nur zum Kochen von Speisen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Kochen, dass alle nicht benötigten Backofen-Zubehöerteile aus dem Ofen entfernt wurden.
- Heizen Sie vor Gebrauch den Ofen auf die Gartemperatur vor.
- Stellen Sie die Kochplatten in die Mitte des Ofens, wenn Sie mehrere Kochplatten verwenden, lassen Sie Platz dazwischen, damit die Luft zirkulieren kann.
- Legen Sie Backbleche nicht auf den Boden des Ofens und decken Sie diese nicht mit Alufolie ab. Beides führt zu einer thermischen Akkumulation, die Koch- und Bratzeiten stimmen nicht mit den Angaben überein und die Emaille kann beschädigt werden.
- Versuchen Sie, die Ofentür so wenig wie möglich zu öffnen, um das Essen zu sehen (das Ofenlicht bleibt während des Kochens an).
- Vorsicht beim Öffnen der Tür, um den Kontakt mit heißen Geräteteilen, Kochutensilien und Dampf zu vermeiden.

Vor dem ersten Gebrauch

- Um eventuelle Rückstände aus dem Ofen zu entfernen, die vom Herstellungsprozess übrig geblieben sein könnten, wählen Sie die Funktion Umluft und stellen Sie den Temperatur-Schalter auf die maximale Temperatur ein.
- Es ist völlig normal, dass bei diesem Prozess ein Geruch entsteht.
- Achten Sie darauf, dass alle Fenster im Raum offen bleiben.
- Es ist ratsam, während des Abbrennvorgangs nicht im Raum zu bleiben.
- Sie sollten den Ofen für 30-40 min auf Maximaleinstellung laufen lassen.
- Nach dem Abkühlen des Backraums reinigen Sie diesen mit warmem Seifenwasser mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch. Es sollten keine Scheuermittel verwendet werden.
- Reinigen Sie die äußeren Teile des Ofens mit warmem Seifenwasser, entweder mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch. Auch hierfür sollten keine Scheuermittel verwendet werden.
- Wir empfehlen, regelmäßig einen geeigneten Edelstahlreiniger und -politur auf den Edelstahloberflächen dieses Gerätes zu verwenden.

Backofen aufheizen

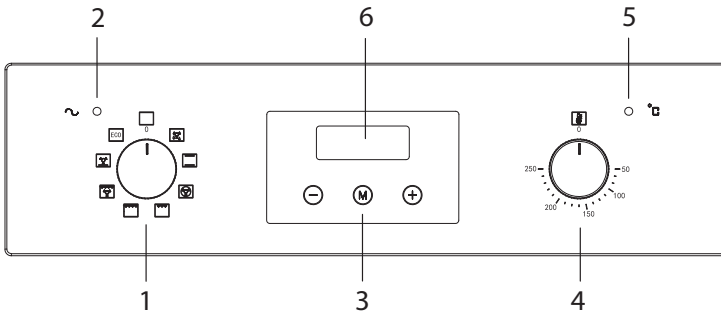
Um den Geruch eines neuen Backofens zu entfernen, erhitzen Sie den Backofen, wenn er leer und geschlossen ist. Eine Stunde Ober-/Unterhitze bei 250 °C ist ideal für diesen Zweck. Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste im Garraum verbleiben.

- 1 Verwenden Sie den Funktionswahlschalter zum Einstellen der Ober-/Unterhitze.
- 2 Stellen Sie den Temperaturwähler auf 240 °C. Schalten Sie den Backofen nach einer Stunde aus. Drehen Sie dazu den Funktionswahlschalter in die Aus-Position („OFF“).

Zubehör reinigen

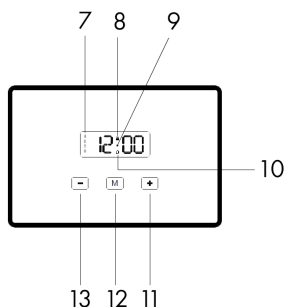
Bevor Sie das Zubehör zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie es gründlich mit heißem Seifenwasser und einem weichen Tuch.

Manuelle Zeiteinstellung



- 1 Backofen Funktionswahl-Schalter
- 2 Betriebsanzeige (Licht)
- 3 Backofen Programmwahl/Timer
- 4 Temperatur-Drehschalter
- 5 Backofen-Betriebsanzeige (Licht)
- 6 LED-Display

Backofen Programmwahl/Timer-Display



- 7 Symbol Automatik-Funktion
- 8 Symbol Backofen in Betrieb
- 9 Dezimalpunkt-Symbol
- 10 Symbol für Kurzzeit-Wecker
- 11 Plus-Taste
- 12 Programmwahl-Taste (Manuell)
- 13 Minus-Taste

Backofen-Programmwahl/Timer einstellen und verwenden

Betriebsart Manueller Modus auswählen

Nachdem Ihr Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wurde (oder nach einem Stromausfall), blinken die Ziffern im Timer-Display. Bevor Sie eine Funktion wählen oder eine Temperatur einstellen können, müssen Sie das Gerät in den manuellen Modus schalten.

- Um den manuellen Modus auszuwählen, drücken Sie die Programmwahltaste (12) 3 Sekunden lang. Das Symbol „Backofen in Betrieb“ (8) leuchtet im Display auf.

Die Uhrzeit einstellen

Bevor Sie den Backofen benutzen können, müssen Sie die Uhrzeit einstellen. Überzeugen Sie sich davon, dass sich der Backofen im manuellen Modus befindet (wie oben beschrieben).

- Drücken Sie die Programmwahltaste (12) einmal, um die Uhrzeit einzustellen. Während das Dezimalpunkt-Symbol (9) blinkt, stellen Sie mit den Tasten plus (11) und minus (13) die richtige Uhrzeit ein.
- Wenn die korrekte Uhrzeit auf dem LED-Display angezeigt wird, lassen Sie die Plus- und Minustaste los und warten Sie einige Sekunden. Das Dezimalpunkt-Symbol (9) blinkt nicht mehr und der Ofen ist betriebsbereit.

Der Backofen-Timer

Die Kurzzeit-Wecker-Funktion

Die Kurzzeit-Wecker-Funktion ist ein Countdown-Timer, der in der Backofen-Programmwahl/Timer eingestellt werden kann. Wenn der Countdown abgelaufen ist, ertönt ein akustisches Signal.

- 1 Drücken Sie die Programmwahltaste (12) zweimal. Der Dezimalpunkt (9) beginnt zu blinken und das Symbol (10) der Minutenanzeige leuchtet auf und zeigt „00:00“ an.
- 2 Mit den Tasten plus (11) und minus (13) können Sie die gewünschte Countdown-Zeit einstellen. Die maximal einstellbare Countdown-Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.
- 3 Wenn die richtige Countdown-Zeit im LED-Display angezeigt wird, lassen Sie die Plus- und Minustaste los und der Countdown beginnt sofort. Das Minutenanzeige-Symbol (10) verbleibt im LED-Display, um anzuzeigen, dass ein Countdown läuft.
- 4 Nach einigen Sekunden zeigt das LED-Display wieder die Uhrzeit an.
- 5 Nach Ablauf der Countdown-Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Symbol Backofen in Betrieb (8) erlischt. Das akustische Signal ertönt für 7 Minuten vor dem Ausschalten oder Sie können es durch Drücken einer der Backofen-Timer-Tasten ausschalten.

Hinweis: Wenn der Backofen in Betrieb ist, während die Kurzzeit-Wecker-Funktion verwendet wird, schaltet sich der Backofen nach Ablauf der Countdown-Zeit NICHT aus. SIE MÜSSEN den Wahlschalter für die Backfunktion und den Temperaturwahlschalter auf „OFF“ (AUS) stellen.

Die halbautomatische Backfunktion

Mit dieser Funktion können Sie eine Countdown-Zeit einstellen, die der Minutenanzeige ähnelt, allerdings schaltet sich der Ofen am Ende der Garzeit ab.

- 1 Stellen Sie die Speisen, die Sie garen möchten, in den Ofen und schließen Sie die Tür.
- 2 Wählen Sie mit den entsprechenden Bedientasten eine Backfunktion und eine Garraumtemperatur aus.
- 3 Drücken Sie die Programmwahltaste (12) dreimal. Der Dezimalpunkt, das Symbol „Backofen in Betrieb“ (8) und das Symbol „Automatik-Funktion“ (7) blinken im LED-Display. Im Display wird „00:00“ angezeigt.
- 4 Mit den Tasten Plus (11) und Minus (13) können Sie die gewünschte Garzeit einstellen.
- 5 Die maximal einstellbare Countdown-Zeit beträgt 10 Stunden.
- 6 Wenn die richtige Countdown-Zeit im LED-Display angezeigt wird, lassen Sie die Plus- und Minus-Taste los. Das Backen beginnt sofort, nach einigen Sekunden beginnt der Countdown.
- 7 Am Ende der Garzeit schaltet sich der Backofen aus und es ertönt ein akustisches Signal. Das Symbol für das automatische Backen (7) und das Symbol für die Minutenanzeige (10) blinken im LED-Display.
- 8 Um den Backofen zurückzusetzen und den akustischen Alarm abzubrechen, drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm zu stoppen. Halten Sie dann die Programmwahltaste (12) zweimal für 3 Sekunden gedrückt. Nach dem ersten Drücken blinkt die Backofen-Zeit, beim zweiten Drücken wird das Symbol „Backofen in Betrieb“ (8) im LED-Display angezeigt und das Symbol „Automatik-Funktion“ (7) erlischt.

Hinweis: Wenn Sie den Drehschalter für die Backfunktion und den Temperaturwahlschalter nicht auf „OFF“ (AUS) gestellt haben, wird der Ofen nach dem Zurücksetzen weiter aufgeheizt.

Die Funktion Ende der Backzeit

Diese Funktion ähnelt der halbautomatischen Funktion, allerdings wählen Sie statt einer Countdown-Zeit die Tageszeit aus, zu der der Backofen ausgeschaltet werden soll.

- 1 Legen Sie die Speisen, die Sie garen möchten, in den Backofen und schließen Sie die Tür.
- 2 Wählen Sie mit den entsprechenden Bedientasten eine Backfunktion und eine Garraumtemperatur aus.
- 3 Drücken Sie die Programmwahltaste (12) viermal. Der Dezimalpunkt beginnt zu blinken, und das Symbol „Backofen in Betrieb“ (8) und das Symbol für das automatische Backen (7) leuchten im LED-Display auf. Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an, die blinkt.
- 4 Mit den Tasten Plus (11) und Minus (13) können Sie die gewünschte Garzeit einstellen.
- 5 Die maximal einstellbare Endzeit beträgt 10 Stunden in der Zukunft.
- 6 Wenn die richtige Endzeit im LED-Display angezeigt wird, lassen Sie die Plus- und Minustaste los. Das Kochen beginnt sofort, nach einigen Sekunden beginnt der Countdown.
- 7 Am Ende der Garzeit schaltet sich der Backofen aus und es ertönt ein akustisches Signal. Das Symbol für das automatische Kochen (7) und das Symbol für den Kurzzeit-Wecker (10) blinken auf der LED-Anzeige.
- 8 Um den Backofen zurückzusetzen und den akustischen Alarm abzubrechen, drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm zu stoppen. Halten Sie dann die Programmwahltaste (12) zweimal für 3 Sekunden gedrückt. Nach dem ersten Drücken blinkt die Backofen-Zeit, beim zweiten Drücken wird das Symbol „Backofen in Betrieb“ (8) im LED-Display angezeigt und das Symbol „Automatik-Funktion“ (7) erlischt.

Hinweis: Wenn Sie den Drehschalter für die Backfunktion und den Temperaturwahlschalter nicht auf „OFF“ (AUS) gestellt haben, wird der Backofen nach dem Zurücksetzen weiter aufgeheizt.

Die Automatik-Funktion

Mit dieser Funktion können Sie die Tageszeit einstellen, zu der der Backofen ausgeschaltet werden sollen und wie lange die Garzeit ist.

- 1 Legen Sie die Speisen, die Sie garen möchten, in den Backofen und schließen Sie die Tür.
- 2 Wählen Sie mit den entsprechenden Bedientasten eine Backfunktion und eine Garraumtemperatur aus.
- 3 Drücken Sie die Programmwahltaste (12) dreimal. Der Dezimalpunkt beginnt zu blinken, und das Symbol „Backofen in Betrieb“ (8) und das Symbol „Automatik-Funktion“ (7) leuchten im LED-Display auf.
- 4 Mit den Tasten Plus (11) und Minus (13) können Sie die gewünschte Garzeit einstellen.

- 5 Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 10 Stunden.
- 6 Drücken Sie sofort die Programmwahl-Taste (12).
- 7 Das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit an, die blinkt. Mit den Tasten Plus (11) und Minus (13) können Sie die gewünschte Garzeit einstellen.
- 8 Die maximal einstellbare Endzeit beträgt 10 Stunden in der Zukunft.
- 9 Wenn die richtige Endzeit im LED-Display angezeigt wird, lassen Sie die Plus- und Minus-Taste los.
- 10 Das Backen beginnt zu der berechneten, voreingestellten Zeit.
- 11 Am Ende der Garzeit schaltet sich der Backofen aus und es ertönt ein akustisches Signal. Das Symbol für die Automatik-Funktion (7) und das Symbol für den Kurzzeit-Wecker (10) blinken im LED-Display auf.
- 12 Um den Backofen zurückzusetzen und den akustischen Alarm abzubrechen, drücken Sie eine beliebige Taste, um den Alarm zu stoppen. Halten Sie dann die Programmwahltaste (12) zweimal für 3 Sekunden gedrückt. Nach dem ersten Drücken blinkt die Backofenzeit, beim zweiten Drücken wird das Symbol „Backofen in Betrieb“ im LED-Display angezeigt und das Symbol "Automatik-Funktion" (7) erlischt.

Hinweis: Wenn Sie den Drehschalter für die Backfunktion und den Temperaturwahlschalter nicht auf „OFF“ (AUS) gestellt haben, wird der Backofen nach dem Zurücksetzen weiter aufgeheizt.

Eine Timer-Funktion abbrechen

- Um die Kurzzeit-Wecker-Funktion abzubrechen: Drücken Sie einmal die Programmwahltaste (12), um die Kurzzeit-Wecker-Funktion auszuwählen und stellen Sie die Zeit auf „00:00“ ein.
- Um den halbautomatischen Timer abzubrechen: Drücken Sie die Programmwahltaste (12) dreimal, um den halbautomatischen Timer auszuwählen und die Zeit auf „00:00“ zu reduzieren.
- Um das Ende der Garzeit abzubrechen: Drücken Sie die Programmwahltaste (12) viermal, um das Ende der Garzeit auszuwählen und dann die Zeit auf die aktuelle Tageszeit einzustellen.
- Um den automatischen Timer abzubrechen: Drücken Sie die Programmwahltaste (12) dreimal und stellen Sie die Zeit(-Dauer) auf „00:00“ ein, drücken Sie dann die Programmwahltaste (12) erneut und stellen Sie die (End-)Zeit auf die aktuelle Tageszeit ein.

Hinweis: Wenn Sie den Drehschalter für die Backfunktion und den Temperaturwahlschalter nicht auf „OFF“ (AUS) gestellt haben, wird der Backofen nach dem Zurücksetzen weiter aufgeheizt.

Das akustische Signal einstellen

Das akustische Signal hat 3 Töne. Um das Signal einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

Hinweis: Der Timer darf sich nicht im Countdown-Modus befinden und das Symbol „Backofen in Betrieb“ (8) muss leuchten.

- 1 Halten Sie die Minus- (13) und Plus- (11) Tasten gleichzeitig 2 Sekunden lang gedrückt und Sie hören ein akustisches Signal. Dies ist das aktuell eingestellte akustische Signal.
- 2 Halten Sie die Minus- (13) und Plus- (11) Tasten erneut 2 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt, um das nächste akustische Signal zu hören, das zur Auswahl steht. Dieser Vorgang kann wiederholt werden.
- 3 Wenn Sie das von Ihnen gewünschte akustische Signal hören, lassen Sie alle Tasten los und warten Sie, bis das Display wieder die Uhrzeit anzeigt. Das akustische Signal ist nun eingestellt.

Die Tageszeit ändern

Hinweis: Die Programmwahl/der Timer des Backofens darf sich nicht im Countdown-Modus befinden und das Symbol „Backofen in Betrieb“ (8) muss leuchten.

Bitte beachten Sie die Hinweise im Abschnitt „Die Uhrzeit einstellen“.

Garfunktion und Temperatur auswählen

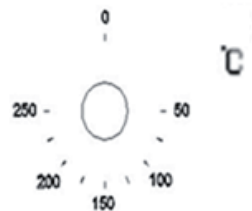
Den Manuellen Modus einstellen

Nachdem Ihr Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wurde, blinken die Ziffern im Timer-Display. Bevor Sie eine Backfunktion wählen oder eine Temperatur einstellen können, müssen Sie das Gerät in den Manuellen Modus schalten.

- Um den Manuellen Modus auszuwählen, drücken Sie die Manuell-Taste (12) auf dem Bedienfeld.

Der Temperatur-Drehschalter

Der Drehschalter des Backofenthermostats stellt die gewünschte Temperatur des Backofens ein. Es kann eine Temperatur im Bereich von 50–250 °C ausgewählt werden.



BEDIENUNG DES BACKOFENS

Allgemeine Informationen zum Backen, Braten und Grillen



VORSICHT

Verbrühungsgefahr durch heißen Dampf! Vorsicht beim Öffnen der Ofentür, da heißer Dampf entweichen kann.

Tipps zum Backen

- 1 Verwenden Sie antihafbeschichtete, geeignete Metallplatten oder Aluminiumbehälter oder hitzebeständige Silikonformen.
- 2 Nutzen Sie den Platz auf dem Backblech/Rost optimal aus.
- 3 Es wird empfohlen, die Backform in der Mitte des Backblechs/Rosts zu platzieren.
- 4 Halten Sie die Backofen-Tür geschlossen.

Tipps zum Braten

- 1 Das Würzen mit Zitronensaft und schwarzem Pfeffer verbessert die Garleistung beim Braten eines ganzen Huhns, Truthahns oder eines großen Stückes Fleisch.
- 2 Fleisch mit Knochen dauert ca. 15 bis 30 Minuten länger als ein gleich großer Braten ohne Knochen.
- 3 Sie sollten ca. 4 bis 5 Minuten Garzeit pro Zentimeter Höhe des Fleisches einkalkulieren.
- 4 Lassen Sie das Fleisch nach der Garzeit ca. 10 Minuten im Backofen ruhen. Der Fleischsaft wird besser im ganzen Braten verteilt und tritt nicht aus, wenn das Fleisch geschnitten wird.
- 5 Stellen Sie Fisch in einer feuerfesten Form auf der mittleren oder unteren Ebene auf das Backblech/Rost.

Tipps zum Grillen

- Grillen ist ideal zum Garen von Fleisch, Fisch und Geflügel und führt zu einer schönen braunen Kruste, ohne dass es zu stark austrocknet. Zum Grillen eignen sich besonders flache Stücke, Fleischspieße und Würste sowie Gemüse mit hohem Wassergehalt wie Tomaten und Zwiebeln.

Tipps zum Energiesparen

Die folgenden Informationen helfen Ihnen, Ihr Gerät ökologisch zu nutzen und Energie zu sparen:

- 1 Verwenden Sie dunkles oder emailliertes Kochgeschirr im Backofen, da die Wärmeübertragung besser ist.
- 2 Führen Sie beim Garen Ihrer Speisen einen Vorwärmvorgang durch, wenn dies in der Gebrauchsanweisung oder in der Kochanleitung empfohlen wird.

- 3 Öffnen Sie die Ofentür nicht häufig während des Garens.
- 4 Versuchen Sie, mehr als ein Gericht gleichzeitig im Ofen zu garen, wenn möglich. Sie können zum Garen zwei Kochgefäße auf den Drahtgrill stellen.
- 5 Garen Sie mehr als ein Gericht nach dem anderen. Der Backofen ist dann schon heiß.
- 6 Sie können Energie sparen, indem Sie Ihren Backofen einige Minuten vor der Garzeit ausschalten. Öffnen Sie die Ofentür nicht.
- 7 Lassen Sie gefrorene Speisen vor dem Backen auftauen.

Ausführliche Tipps zum Backen und Grillen

So vermeiden Sie Probleme beim Backen:

- 1 So können Sie feststellen, ob der Biskuit-Kuchen durchgebacken ist: Stecken Sie ca. 10 Minuten vor Ablauf der im Rezept angegebenen Backzeit einen Cocktail-Stab am höchsten Punkt in den Kuchen. Wenn der Cocktail-Stab beim Herausziehen sauber bleibt, ist der Kuchen fertig.
- 2 Der Kuchen fällt zusammen: Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Ofentemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die im Rezept angegebenen Rührzeiten.
- 3 Der Kuchen ist in der Mitte hochgegangen, aber um den Rand herum niedriger: Fetten Sie die Seiten der Spring-Kuchenform nicht ein. Lösen Sie den Kuchen nach dem Backen vorsichtig mit einem Messer.
- 4 Der Kuchen wird oben zu dunkel: Stellen Sie den Kuchen in den Backofen, wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
- 5 Der Kuchen ist zu trocken: Wenn er fertig gebacken ist, machen Sie kleine Löcher in den Kuchen mit einem Cocktail-Stab. Beträufeln Sie ihn anschließend mit Fruchtsaft oder einem alkoholischen Getränk. Wählen Sie beim nächsten Mal eine um 10 Grad höhere Temperatur und verkürzen Sie die Backzeit.
- 6 Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen feucht (klebrig, mit Wasser durchzogen): Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie das Brot/den Kuchen bei niedrigerer Temperatur etwas länger. Backen Sie für Kuchen mit einem feuchten Belag zuerst den Boden. Bestreuen Sie diesen mit Mandeln oder Semmelbröseln und legen Sie den Belag darauf. Bitte befolgen Sie das Rezept und beachten Sie die Backzeiten.
- 7 Der Kuchen ist ungleichmäßig gebräunt: Wählen Sie eine etwas niedrigere Temperatur, damit der Kuchen gleichmäßiger gebacken wird. Backen Sie Feingebäck auf einer Ebene mit Ober-/Unterhitze. Überstehendes Backpapier kann die Luftzirkulation beeinträchtigen. Schneiden Sie deshalb Backpapier immer passend auf das Backblech zu.
- 8 Der Boden eines Obstkuchens ist zu hell: Legen Sie den Kuchen beim nächsten Mal eine Ebene tiefer.
- 9 Der Fruchtsaft läuft über: Benutzen Sie das nächste Mal, wenn vorhanden, ein tieferes Backblech.
- 10 Kleine Backwaren aus Hefeteig kleben beim Backen aneinander: Lassen Sie um jedes Teilchen einen Abstand von ca. 2 cm. Dadurch haben die Backwaren genügend Platz, um sich auszudehnen und von allen Seiten braun zu werden.










- 11 Wenn Sie auf mehreren Ebenen gebacken haben: Die Speisen auf dem oberen Backblech sind dunkler als auf dem unteren Backblech. Verwenden Sie immer 3D-Heißluft (Umluft), um auf mehreren Ebenen zu backen. Backbleche, die gleichzeitig in den Ofen gestellt werden, sind nicht unbedingt zur selben Zeit fertig.
- 12 Beim Backen von feuchten Kuchen bildet sich Kondenswasser: Beim Backen kann es zur Bildung von Wasserdampf kommen, der über die Tür entweicht. Der Dampf kann sich absetzen und Wassertröpfchen auf dem Bedienfeld oder an der Vorderseite benachbarter Geräte bilden. Das ist ein natürlicher Vorgang.













So vermeiden Sie Probleme beim Grillen:

- 1 Heizen Sie beim Grillen den Backofen ca. 4 Minuten vor, bevor Sie die Speisen in den Garraum stellen. Grillen Sie immer mit geschlossener Backofen-Tür.
- 2 Die zu grillenden Speisen sollten, so weit wie möglich, gleich dick sein. Dadurch können sie gleichmäßig braun werden und bleiben schmackhaft und saftig.
- 3 Wenden Sie das Grillgut nach 2/3 der Zeit.
- 4 Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.
- 5 Geben Sie bei magerem Fleisch etwas Flüssigkeit hinzu. Füllen Sie den Boden des Gefäßes mit ca. 0,5 cm Flüssigkeit auf.
- 6 Geben Sie bei Schmorbraten reichlich Flüssigkeit hinzu. Füllen Sie den Boden des Gefäßes mit ca. 1–2 cm Flüssigkeit auf.
- 7 Legen Sie die zu grillenden Speisen direkt auf den Rost. Wenn Sie ein einzelnes Stück grillen, werden die besten Ergebnisse erzielt, wenn Sie es in die Mitte des Rostes legen. Das Backblech sollte ebenfalls auf der Ebene 1 eingesetzt werden, die Fleischsäfte werden im Backblech gesammelt und der Backofen sauber gehalten.
- 8 Setzen Sie beim Grillen das Backblech nicht auf Stufe 4 oder 5 ein, da es durch die hohe Hitze verformt wird und der Garraum beim Herausnehmen beschädigt werden kann.
- 9 Das Heizelement schaltet sich kontinuierlich ein und aus. Das ist normal. Die Einstellung des Grills bestimmt, wie oft dies geschieht.
- 10 Wenn der Braten fertig ist, schalten Sie den Backofen aus und lassen Sie ihn weitere 10 Minuten ziehen. Dies ermöglicht eine bessere Verteilung der Fleischsäfte.
- 11 Ritzen Sie bei Schweinebraten mit Schwarte die Schwarte kreuzweise ein, legen Sie den Braten dann mit der Schwarte nach unten in das Bratgefäß.
- 12 Legen Sie ganzes Geflügel auf den unteren Rost legen. Wenden Sie es nach 2/3 der angegebenen Zeit.
- 13 Durchstechen Sie bei Ente oder Gans die Haut an der Unterseite der Flügel. Dadurch kann das Fett herauslaufen.
- 14 Wenden Sie Fischstücke nach 2/3 der Zeit, ganze Fische müssen nicht gewendet werden. Ganzen Fisch mit der Rückenflosse nach oben in den Backofen stellen. Wenn Sie eine halbe Kartoffel oder ein kleines feuerfestes Gefäß in die Bauchhöhle des Fisches stellen, macht ihn das stabiler.
- 15 Wie Sie erkennen, wann der Braten fertig ist: Verwenden Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder führen Sie einen „Löffel-Test“ durch. Drücken Sie mit einem Löffel auf den Braten. Wenn er sich fest anfühlt, ist er fertig. Wenn der Löffel ins Fleisch eingedrückt werden kann, muss der Braten etwas länger gegart werden.

- 16 Der Braten ist zu dunkel und die Kruste ist teilweise verbrannt: Überprüfen Sie die Ebenenhöhe und -temperatur.
- 17 Der Braten sieht gut aus, aber der Bratensaft ist eingebraunt: Verwenden Sie beim nächsten Mal eine kleinere Bratform oder fügen Sie mehr Flüssigkeit hinzu.
- 18 Der Braten sieht gut aus, aber der Bratensaft ist zu klar und wässrig: Verwenden Sie beim nächsten Mal eine größere Bratform und verwenden Sie weniger Flüssigkeit.
- 19 Der Dampf steigt aus dem Braten auf, wenn man ihn begießt. Das ist normal und liegt an physikalischen Gesetzen. Der größte Teil des Dampfes entweicht über die Dampfaustrittsöffnung. Er kann sich absetzen und Kondenswasser bilden, z. B. an der Vorderseite benachbarter Geräte.

KOCHANLEITUNG

Lebensmittel	Zubehör	Heiz-Funktion	Backofen-Ebene	Temperatur (°C)	Backzeit (min)
Kuchen	Runde Form		2. Ebene	140-160	30-45
Brot	Backblech		2. Ebene	180-200	10-20
	Backblech		3. Ebene	170-190	10-20
	Backblech		3. + 1. Ebene	160-180	10-20
Dünne Pizza (kalt)	Backblech		2. Ebene	190-210	15-25
Pfannen-Pizza (kalt)	Backblech		2. Ebene	180-200	20-30
	Backblech + Rost		3. + 1. Ebene	170-190	25-35
Brotstücke (9 Stück)	Rost		3. Ebene	160-170	10-15
	Rost		3. + 1. Ebene	160-180	15-25

Lebensmittel	Zubehör	Heiz-Funktion	Backofen-Ebene	Temperatur (°C)	Backzeit (min)
Würstchen	Rost		3. Ebene	160-180	10-15
Rippchen	Rost		3. Ebene	200-220	20-35
Schwein	Backblech		2. Ebene	190-210	70-85
	Backblech		1. Ebene	180-200	55-70
Beefsteak (Dicke: 3 cm)	Backblech		2. Ebene	190-210	20-35
Kleines ganzes Huhn (1,2 kg)	Rost		2. Ebene	200-220	50-60
Ganzes Huhn (1,6 kg)	Rost		2. Ebene	190-210	50-60
Kleine Hühnchenteile (150 g)	Rost		3. Ebene	200-220	30-40
Ganze Gans (3,5 kg)	Rost		2. Ebene	170-190	60-70
Großes Stück Lammfleisch mit Knochen (1,2 kg)	Backblech		2. Ebene	170-190	60-70
Ganze Fische (1,0 kg)	Rost		2. Ebene	200-220	30-40
Ganze Fische (1,5 kg)	Rost		2. Ebene	180-200	40-50

REINIGUNG UND WARTUNG

- Der Ofen sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Schalten Sie beim Reinigen des Ofens die Beleuchtung ein, damit Sie die Oberflächen besser sehen können.
- Reinigen Sie den Backofen-Innenraum nur mit warmem Wasser und einer kleinen Menge Spülmittel.
- Wischen Sie nach der Reinigung den Ofenraum trocken.
- Reinigen Sie die Backofen-Oberflächen niemals mit Dampf.
- Benutzen Sie zur Reinigung des Backofen-Innenraums mit warmem Seifenwasser nur einen Schwamm oder ein weiches Tuch. Es sollten keine Scheuermittel verwendet werden.
- Alle Flecken, die auf dem Boden des Backofens auftreten können, stammen von Nahrungsmittelspritzern oder verschütteten Lebensmitteln. Diese Spritzer treten während des Kochvorgangs auf und können möglicherweise darauf zurückzuführen sein, dass die Speisen bei zu hoher Temperatur gegart oder in zu kleinem Kochgeschirr zubereitet werden.
- Sie sollten eine Backtemperatur und -funktion wählen, die für das Essen, das Sie zubereiten, geeignet ist. Achten Sie auch darauf, dass das Essen in einem ausreichend großen Gefäß zubereitet wird und dass Sie gegebenenfalls die Tropfschale verwenden.
- Äußere Teile des Backofens sollten nur mit warmer Seifenlauge mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch gereinigt werden. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Wenn Sie irgendeine Form von Ofenreiniger zur Säuberung Ihres Geräts verwenden, dann müssen Sie mit dem Hersteller des Reinigers klären, ob er für die Verwendung an Ihrem Gerät geeignet ist.
- Schäden, die am Gerät durch ein Reinigungsmittel verursacht werden, werden nicht kostenlos behoben.
- Verwenden Sie für die Reinigung und Pflege der Glasscheiben keine Reinigungsmittel, die abrasive Stoffe (Scheuermittel) enthalten.

Backofen reinigen

- Für die Reinigung des Backofens ist kein Ofenreiniger oder ein anderes spezielles Reinigungsmittel erforderlich. Es wird empfohlen, den Ofen mit einem feuchten Tuch abzuwischen, solange er noch warm ist.

Zum Reinigen der Seitenwände und der Ofentür:

- 1 Nehmen Sie die linken und rechten seitlichen Einschubführungen nach folgender Methode heraus: Drücken Sie auf die Unterseite der Einschubführungen und ziehen Sie sie gleichzeitig zu den Seiten. Schieben Sie die Einschubführungen nach oben, drehen Sie sie waagrecht und ziehen Sie die Gestelle heraus.
- 2 Reinigen Sie die linken und rechten Seitenwände. Die Reihenfolge der Montage ist entgegengesetzt zur Reihenfolge der Demontage.

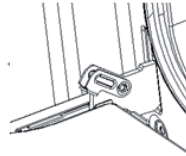
Abnehmen und Anbringen der Backofen-Tür

Zum Reinigen und Entfernen der Türverkleidungen können Sie die Backofen-Tür abnehmen. Jedes Türscharnier hat einen Verschluss: Wenn dieser geschlossen ist, ist die Tür fixiert und kann nicht demontiert werden.

Hinweis: Wenn das Scharnier nicht verriegelt ist, kann es plötzlich stark zurückfedern. Vergewissern Sie sich, dass der Verschluss die ganze Zeit geschlossen ist, beim Entfernen der Tür muss er aber offen sein.

Die Backofen-Tür entfernen

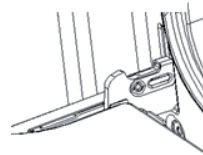
- Öffnen Sie die Tür bis zum Anschlag.
- Öffnen Sie den rechten und linken Verschluss (Bild A).
- Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag, halten Sie sie an beiden Seiten fest, bewegen Sie dann die Tür nach oben und unten und nehmen Sie sie heraus.



A

Die Backofen-Tür einbauen

- Der Einbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.
- Bei der Montage der Backofentür ist darauf zu achten, dass beide Scharniere direkt in die Öffnungsmündung gesteckt werden.
- Beide Seiten der Scharnierfalz müssen ineinander greifen.
- Drücken Sie den Verschluss beim Öffnen der Tür nach unten (Bild B).

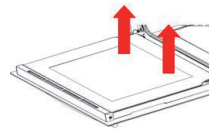


B

Türverkleidung aus- und einbauen

Entfernen

- Entfernen Sie die Backofentür und legen Sie sie auf ein Stück Tuch.
- Schieben Sie mit einer Hand am Außenglas und ziehen Sie mit der anderen Hand am Innenglas, halten das Glas fest und ziehen Sie es heraus.



C

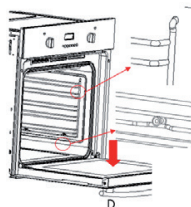


VORSICHT

Glasbruchgefahr! Wenn das Glas Kratzer aufweist, kann es zu Rissen kommen. Verwenden Sie zum Reinigen des Glases keinen Glasspachtel, keine scharfen und ätzenden Reinigungsprodukte oder Reinigungsmittel.

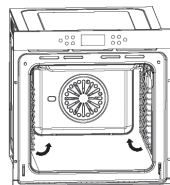
Einbauen

- Stecken Sie das innere Glas in die Glasnut.
- Sowohl die rechte als auch die linke Seite müssen auf den Einbauschlitz ausgerichtet und das Glas an seinen Platz geschoben werden.
- Setzen Sie die Backofentür ein.

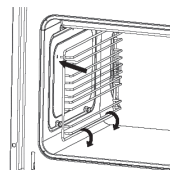


Seitliche Einschubführungen einbauen

- Um die Seiteneinschübe zu montieren, entfernen Sie die beiden Gestelle und nehmen Sie sie von den Abstandhaltern ab.



- Befestigen Sie die beiden Rahmen mit den Führungsschienen in den dafür vorgesehenen Löchern an den Backofen-Wänden. Die Löcher für den linken Rahmen befinden sich oben, die Löcher für den rechten Rahmen unten.



Die Glühbirne der Backofen-Lampe auswechseln

Wenn die Glühbirne im Ofen ausfällt, muss sie ausgetauscht werden.



WARNUNG

Gefahr eines elektrischen Schocks! Schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus.

- Legen Sie ein Geschirrtuch in den Backofen, wenn er kalt ist, um Schäden zu vermeiden.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn ab.
- Ersetzen Sie die Glühbirne durch eine Glühbirne des gleichen Typs.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung wieder an.
- Entfernen Sie das Geschirrtuch und schalten Sie den Schutzschalter ein.

Regelmäßige Kontrollen

Neben der regelmäßigen Reinigung des Backofens sind folgende Kontrollen durchzuführen:

- Überprüfen Sie regelmäßig die Bedienelemente und Kocheinheiten des Backofens. Sie sollten mindestens alle zwei Jahre eine technische Inspektion des Kochers in einem Servicezentrum durchführen lassen.
- Lassen Sie eventuelle Betriebsstörungen beheben.
- Führen Sie eine regelmäßige Wartung des Backofens durch.



WARNUNG

Alle Reparaturen und Wartungen sollten von der zuständigen Servicestelle oder einem entsprechend autorisierten Monteur durchgeführt werden.

Umweltschutz-Hinweis: Bevor Sie ein Altgerät entsorgen, schalten Sie es aus und trennen Sie es vom Stromnetz. Schneiden Sie den Stecker ab und machen Sie ihn unbrauchbar. Schneiden Sie das Kabel direkt hinter dem Gerät ab, um Missbrauch zu vermeiden. Dies sollte von einer kompetenten Person durchgeführt werden.

FEHLERSUCHE UND FEHLERBEHEBUNG

Der Backofen kann während des Betriebs eine anormale Störung aufweisen. Sie können in diesem Fall die Fehlerliste überprüfen, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, vielleicht handelt es sich um eine Störung, die Sie selbst beheben können.

Normaler Betrieb:

- Wenn Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, kann es sein, dass er einige Stunden lang eigenartig riecht und qualmt. Starten Sie die Heiz-Funktion, indem Sie den Temperatur-Drehschalter drehen, um den Backofen 1 Stunde lang ohne Inhalt zu erhitzen. Falls Sie den Backofen zum ersten Mal benutzen, beenden Sie dann die Heiz-Funktion und warten Sie einige Zeit, bis der Backofen kalt ist, öffnen Sie die Tür und reinigen Sie den Backofen.
- Beim Betrieb des Ofens kann es durch den Einsatz von Metall zu knackenden Geräuschen kommen.
- Wenn die erwärmten Lebensmittel etwas Feuchtigkeit enthalten, kann das Wärmeableitungsloch während des Arbeitsvorganges Dampf ausblasen.
- Der Ventilator schaltet sich 15 Minuten nach Inbetriebnahme ein. Selbst wenn der Backofen geschlossen ist, arbeitet das Gebläse noch 35 Minuten lang.
- Bitte heizen Sie den Backofen vor dem Backen vor.
- Für langes Garen können Sie den Backofen vor Ende des Backens ausschalten und die Restwärme zum Garen verwenden.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsmöglichkeit
Der Backofen funktioniert nicht.	Die Stromversorgung ist unterbrochen.	Überprüfen Sie Ihre Küchenlampe oder ein anderes Gerät, ob es noch in Betrieb ist.
	Es liegt eine Fehlfunktion der Schalter vor.	Überprüfen Sie, ob der Schalter funktioniert.
	Sie haben vergessen, die Timer-Funktionstaste zu drücken.	Setzen Sie die Timer-Funktion zurück.
Die Lampe geht nicht an.	Die Lampe ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe (Glühbirne) aus.
	Es gibt keinen Strom.	Überprüfen Sie, ob der Backofen mit Strom versorgt wird.
Der Backofen stoppt plötzlich während des Betriebes.	Die Stromversorgung ist unterbrochen (Stromausfall).	Überprüfen Sie Ihre Küchenlampe oder ein anderes Gerät, ob es noch funktioniert.
	Normal geschlossener Thermostat-Schutz.	Überprüfen Sie, ob der Kühlerlüfter funktioniert, wenn ja, muss das Thermostat gegen ein neues ausgetauscht werden.
Der Backofen heizt sich nicht auf.	Der Temperatur-Regler wurde nicht eingestellt.	Stellen Sie die Temperatur ein.
	Wenn dieses Modell über einen Timer verfügt, können Sie die Uhrzeit nicht einstellen.	Richten Sie den Timer ein.
	Kein Strom.	Überprüfen Sie die Stromversorgung.
	Das Heizelement wurde beschädigt.	Das Heizelement muss gegen ein neues ausgetauscht werden.
Während des Betriebs kommt Wasser durch die Glastür.	Die Türdichtung ist durchlässig.	Die Türdichtung muss gegen eine neue ausgetauscht werden.
	Das Scharnier ist nicht stark genug.	Das Scharnier muss durch ein neues ersetzt werden.

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsmöglichkeit
Der Backofen funktioniert nicht mehr, aber die Motorkühlung läuft noch.	Der Backofen ist lange Zeit in Betrieb, daher muss er über lange Zeit gekühlt werden.	Legen Sie Ihre Hand an die Auslassöffnung und fühlen Sie, ob heiße Luft herauskommt, wenn ja, ist das normal.
	Die normal offenen Thermostate haben ein Problem.	Wenn die Lufttemperatur aus der Auslassöffnung Raumtemperatur hat, muss ein neues, normal offenes Thermostat verwendet werden.

Wenn das Problem nicht gelöst wurde:

- Trennen Sie das Gerät vom Netz (Sicherung deaktivieren oder abschrauben).
- Wenden Sie sich an den Kundendienst Ihres Fachhändlers, versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren.

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.

Dear Customer,

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



CONTENT

Declaration of Conformity	31
Technical Data	32
Safety Instructions	33
Device Overview	34
Accessories	35
Control Panel and Functions	36
Installation	38
Getting Started	40
How to Operate the Oven	46
Main Cooking Guideline	49
Cleaning and Maintenance	51
Troubleshooting	54
Hints on Disposal	56

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

Importer for Great Britain:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

TECHNICAL DATA

Item number	10033187
Power supply	220-240 V ~ 50 Hz

Total power consumption	2.3 KW
Cable type/section	H05VV-F 3* 1.5 mm ²
Cable length	1.5 m
External dimensions(height/width/ depth)	595/595/575 mm
Installation dimensions(height/width/ depth)	600/600/ min. 555 mm
Main oven	Multifunktion oven
Energy efficiency class	A
Oven lamp	25 W/300 °C

SAFETY INSTRUCTIONS

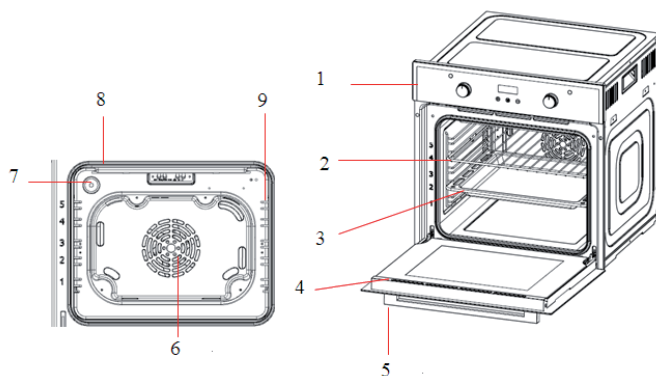
General Instructions

- Before using this product please study this entire Instruction Manual carefully. Keep this manual in a safe place for future reference. Ensure that other people using the product are familiar with these instructions as well.
- When the oven is first switched on, it may give off an unpleasant smell. This is due to the bonding agent used for the insulating panels within the oven.
- Please run up the new empty product with the conventional cooking function, 250 °C, 90 minutes to clean oil impurities inside the cavity.
- During the first use, it is completely normal that there will be a slight smoke and odors. If it does occur, you merely have wait for the smell to clear before putting food into the oven.
- Please use the product under the open environment.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- During use, the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- Do not allow children to go near the oven when it is operating, especially when the grill is on.
- Ensure that the appliance is switched off before replacing the oven lamp to avoid the possibility of electric shock.
- The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring specifications.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by person responsible for their safety.
- Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away:
- A disconnection means must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remotecontrol system.

Special Instructions

- Do not use the oven unless you are wearing something on your feet. Do not touch the oven with wet or damp hands or feet.
- For oven: Oven door should not be opened often during the cooking period.
- The appliance must be installed by an authorized technician and put into use. The producer is not responsible for any damage that might be caused by defective placement, and installation by unauthorized personnel.
- When the door or drawer of oven is open do not leave anything on it, you may unbalance your appliance or break the door.
- Some parts of appliance may keep its heat for a long time; it is required to wait for it to cool down before touching onto the points that are exposed to the heat directly.
- If you will not use the appliance for a long time, it is advised to plug it off.

DEVICE OVERVIEW



- | | | | |
|---|---------------|---|--------------------------------|
| 1 | Control panel | 6 | Fan motor (behind steel plate) |
| 2 | Wire rack | 7 | Lamp |
| 3 | Tray | 8 | Grill heating element |
| 4 | Door | 9 | Side shelf |
| 5 | Handle | | |

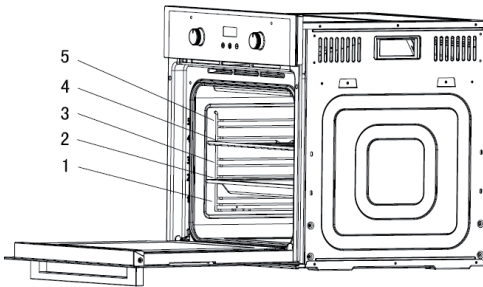
ACCESSORIES

The accessories supplied with your appliance are suitable for making many meals. Ensure that you always insert the accessories into the cooking compartment the right way round.

There is also a selection of optional accessories, with which you can improve on some of your favorite dishes, or simply to make working with your oven more convenient.

Inserting accessories

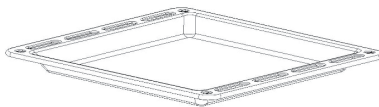
You can insert the accessories into the cooking compartment at 5 different levels. Always insert them as far as they will go so that the accessories do not touch the door panel.

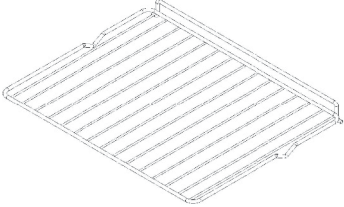
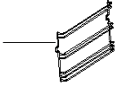



The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. This allows dishes to be removed easily.

Note: The accessories may deform when they become hot. Once they cool down again, they regain their original shape. This does not affect their operation.

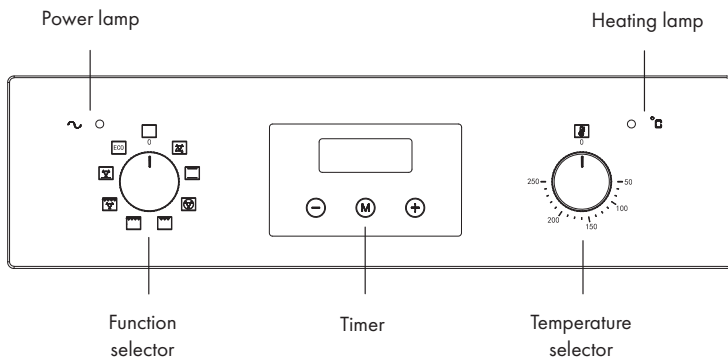
Oven pan: For moist cakes, pastries, frozen meals and large roasts. It can also be used to catch dripping fat when you are grilling directly on the wire rack.



<p>Wire rack: Used for roasting and for placing the food to be baked, roasted or cooked in casserole dishes to the desired rack.</p>	
<p>Side shelf: ① ② ③ ④ ⑤ Five different height positions are available. The removable side shelf allows you to set four different height positions for baking food.</p>	<p>Left side shelf </p> <p>Right side shelf </p>

CONTROL PANEL AND FUNCTIONS

Here you see an overview of the control panel. Depending on the appliance model, individual details may differ.



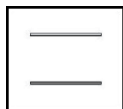
Function selector

Use the function selector to set the type of heating.

This appliance has 7 grill functions available.



Defrost: The fan runs without heat to reduce the defrosting time of frozen foods. The time required to defrost the food will depend on the room temperature, the quantity and type of food.



Conventional oven (top and lower element): This method of cooking provides traditional cooking, with heat from the top and lower elements. This function is suitable for roasting and baking on one shelf only.



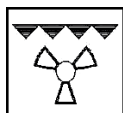
Fan oven: This method of cooking uses the circular heating element whilst the heat is distributed by the fan. This results in a faster and more economical cooking process. The fan oven allows food to be cooked simultaneously at different levels, preventing the transmission of odours and tastes from one dish onto another.



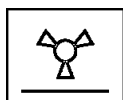
Half grill: This method of cooking utilises only the inner part of the upper heating element, which directs the heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling small portions of bacon, toast and meat etc.



Full grill: This method of cooking utilises the inner and outer parts of the top element, which directs heat downwards onto the food. This function is suitable for grilling medium or large portions of sausages, bacon, steaks, fish etc.



Fan and grill: This method of cooking utilises the top element in conjunction with the fan, which helps to provide a quick circulation of heat. This function is suitable where quick browning is required and "sealing" the juices in, such as steaks, hamburgers, some vegetables etc.



Fan and bottom element: This method of cooking utilises the bottom element in conjunction with the fan, which helps to circulate the heat. This function is suitable for sterilizing and preserving jars.



Energy saving grilling mode: This method of cooking uses the top outer ring and the bottom heating element to control the temperature, making the grilling more energy saving. This function is mainly suitable for large food. The oven temperature rises slowly, the heat fully penetrates and the excess heat consumption is reduced.

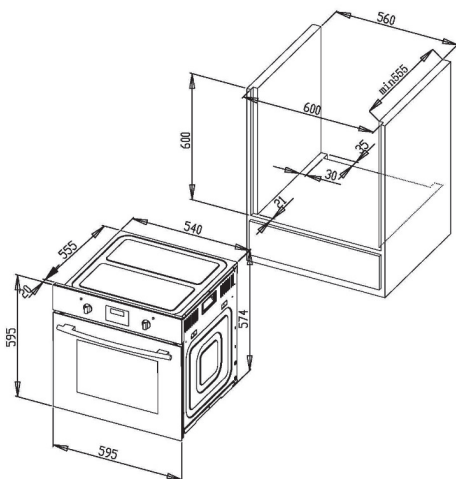
INSTALLATION

Before installation

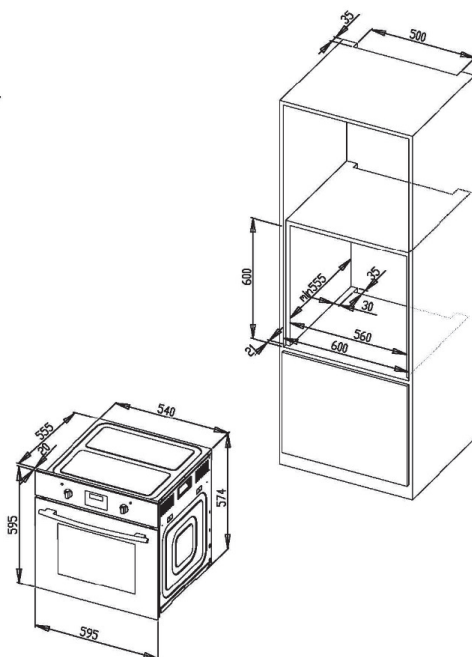
The appliance is designed for installation in standard kitchen units. Fit the oven between the kitchen walls and furniture as shown in the illustration below (dimensions in mm).

- Surfaces, synthetic laminates and adhesives used must be heat resistant (100 °C minimum), and neighboring unit fronts up to 70 °C.
- The kitchen cabinets must be set level and fixed.
- A gap of 5 mm is required between the appliance and the surrounding unit fronts. If there is a drawer beneath the oven, a shelf must be installed between the oven and the drawer.

Installation method 1



Installation method 2



Installation and connection

- The door and/or handle must not be used for lifting or moving the appliance.

- For installation the appliance must be connected in accordance with all local gas and/or electrical regulations.
- Carry the appliance with at least two persons.
- Use the slots or wire handles located at both sides to move the appliance.

Connection to the mains supply

- This appliance must be earthed!
- No liability is assumed for any damage caused by using the appliance without an earthed socket.
- The mains lead must not be clamped, bent or trapped or come into contact with hot parts of the appliance. If the mains lead is damaged, it must be replaced by a qualified electrician.
- The mains supply must correspond to the data specified on the rating plate of the appliance. The appliance mains cable must correspond to the specifications and the power consumption.

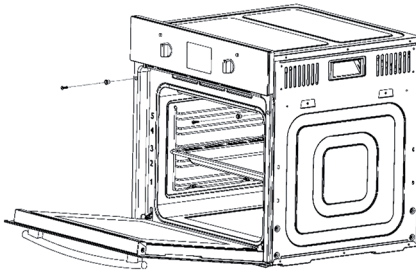


WARNING

Risk of electric shock! Risk of electric shock, short circuit or fire due to damage to the mains cable or improper installation. The appliance may only be connected to the mains by an authorized qualified person and must be installed properly. Before carrying out any work on the electrical installation, the appliance must be disconnected from the mains.

Installation

- 1 Slide the oven through the cabinet opening, align and secure it.
- 2 Fix your oven with the 2 screws and washers as indicated in the figure.



Final check

- Connect the appliance to the mains supply and switch on the mains supply.
- Check whether the appliance is working.

GETTING STARTED

Notes on use

- The oven is now ready for operation.
- This appliance is intended for domestic use only.
- Use the oven only for cooking food.
- Before cooking, make sure that all unused oven accessories have been removed from the oven.
- Preheat the oven to the cooking temperature before use.
- Place the cooking trays in the center of the oven and leave space in between when using more than one, so that the air can circulate.
- Do not place baking trays on the bottom of the oven and do not cover them with aluminium foil. Both lead to a thermal accumulation. The cooking and roasting times will not coincide and the enamel may be damaged.
- Try to open the oven door as little as possible to see the food (the oven light remains on during cooking).
- Take care when opening the door to avoid contact with hot appliance parts, cooking utensils and steam.

Before first use

- To remove any residue from the oven that may have been left from the manufacturing process, you should select the fan oven function and set the thermostat to its maximum temperature setting.
- It is perfectly normal for a smell to be produced during this process.
- Make sure that all windows in the room are left open during this process.
- It is advisable for you not to remain in the room whilst the burning off process is taking place.
- You should leave the oven on maximum setting for 30-40 minutes.
- After the oven cavity has cooled, it should then be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- Clean the outer parts of the oven with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleans should be used.
- We recommend that an appropriate stainless steel cleaner and polish is regularly used on the stainless steel surfaces of this appliance.

Heating up the oven

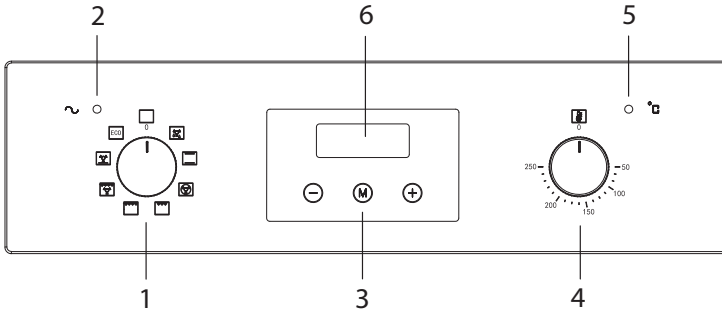
To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. An hour of Top/bottom heating at 250 °C is ideal for this purpose. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

- 1 Use the function selector to set Top/bottom heating.
- 2 Set the temperature selector to 240 °C. After an hour, switch off the oven. To do so, turn the function selector to the "OFF" position.

Cleaning the accessories

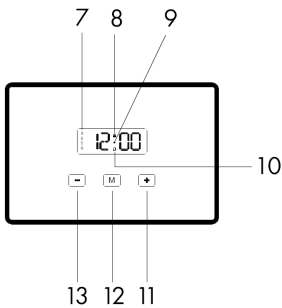
Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Mechanical timer control



- 1 Oven function selector knob
- 2 Power indicator light
- 3 Oven programmer/timer
- 4 Thermostat control knob
- 5 Oven operating light
- 6 LED display

Oven programmer/timer display



- 7 Automatic function symbol
- 8 Oven in use symbol
- 9 Decimal point symbol
- 10 Minute minder symbol
- 11 Plus button
- 12 Programme button (Manual)
- 13 Minus button

Setting and using the oven programmer/timer

Selecting manual operation mode

After your appliance is connected to your mains supply for the first time (or after a power-cut) the numbers on the timer display will flash. Before you can select a cooking function or set a temperature, you must set the appliance into "manual operation" mode.

- To select manual operation mode, press the programme button (12) for three seconds. The "Oven in use" symbol (8) will light in the display.

Setting the time of day

Before you can use the oven, you must set the time of day.
Make sure the oven is in oven time manual operation mode (as outlined above).

- Press the programme button (12) once to set the time of day. Whilst the decimal point symbol (9) is flashing, use the plus (11) and minus (13) buttons to set the correct time of day.
- When the correct time of day is shown on the LED display, release the plus and minus buttons and wait a few seconds. The decimal point symbol (9) will stop flashing and the oven is ready to use.

The oven Timer

The minute minder function

The minute minder function is a countdown time that can be set on the oven programmer/timer. When the countdown time has finished, an audible signal will sound.

- 1 Press the programme button (12) twice. The decimal point (9) starts to flash and the "Minute minder" symbol (10) will light on the display and will show "00:00".
- 2 Use the plus (11) and minus (13) buttons to set the countdown time that you require. The maximum countdown time that can be set is 23 hours and 59 minutes.
- 3 When the correct countdown time appears on the LED display, release the plus and minus buttons and the countdown will start immediately. The "Minute minder" symbol (10) will remain in the LED display to show that a countdown time is in progress.
- 4 After a few seconds the LED display will return to showing the time of day.
- 5 At the end of the countdown time, an audible signal will sound and the Oven in use symbol (8) will go out. The audible signal will sound for 7 minutes before switching off or you can silence it by pressing any of the oven timer buttons.

Note: If the oven is in use whilst using the minute minder function, the oven WILL NOT switch off at the end of the countdown time. YOU MUST turn the oven function selector knob and the thermostat control knob to their "OFF" positions.

The semi-automatic cooking function

This function will allow you to set a countdown time similar to the minute minder function, however the oven will switch off at the end of the cooking time.

- 1 Place the food that you want to cook inside of the oven and close the door.
- 2 Select an oven function and cooking temperature using the relevant control knobs
- 3 Press the programme button (12) three times. The decimal point, the "Oven in use" symbol (8) and the "Automatic cooking" symbol (7) will flash on the LED display. The display will show "00:00".
- 4 Use the plus (11) and minus (13) buttons to set the cooking time that you require.
- 5 The maximum countdown time that can be set is 10 hours.
- 6 When the correct countdown time appears on the LED display, release the plus and minus buttons. Cooking will begin immediately, after a few seconds the countdown time will start.
- 7 At the end of the cooking time the oven will turn off and an audible signal will sound. The "Automatic cooking" symbol (7) and the "Minute minder" symbol (10) will flash on the LED display.
- 8 To reset the oven and cancel the audible alarm, press any button once to stop the alarm. Then press and hold the programme button (12) twice for 3 seconds. After the first press the oven time will flash, and on the second press the "Oven in use" symbol (8) appears on the LED display and the "Automatic cooking" symbol (7) goes out.

Note: If you have not turned the oven function selector knob and thermostat control knob to their "OFF" positions, when you reset the oven it will continue to heat.

The end of cooking function

This function is similar to the semi-automatic function, however instead of setting a countdown time, you select the time of day that you want the oven to switch off at.

- 1 Place the food that you want to cook inside of the oven and close the door.
- 2 Select an oven function and cooking temperature using the relevant control knobs.
- 3 Press the programme button (12) four times. The decimal point starts to flash, and the "Oven in use" symbol (8) and the "Automatic cooking" symbol (7) will light on the LED display. The display will show the current time of day which will flash.
- 4 Use the plus (11) and minus (13) buttons to set the cooking end time that you require.
- 5 The maximum end time that can be set is 10 hours into the future.
- 6 When the correct end time appears on the LED display, release the plus and minus buttons. Cooking will begin immediately, after a few seconds the countdown time will start.
- 7 At the end of the cooking time the oven will turn off and an audible signal will sound. The "Automatic cooking" symbol (7) and the "Minute minder" symbol (10) will flash on the LED display.

- 8 To reset the oven and cancel the audible alarm, press any button once to stop the alarm. Then press and hold the programme button (12) twice for 3 seconds. After the first press the oven time will flash, and on the second press the "Oven in use" symbol (8) appears on the LED display and the "Automatic cooking" symbol (7) goes out.

Note: If you have not turned the oven function selector knob and thermostat control knob to their "OFF" positions, when you reset the oven it will continue to heat.

The automatic cooking function

This function will allow you to set the time of day that you want the oven to switch off at and how long you want the oven to cook for.

- 1 Place the food that you want to cook inside of the oven and close the door.
- 2 Select an oven function and cooking temperature using the relevant control knobs.
- 3 Press the programme button (12) three times. The decimal point starts to flash, and the "Oven in use" symbol (8) and the Automatic cooking" symbol (7) will light on the LED display
- 4 Use the plus (11) and minus (13) buttons to set the cooking time that you require.
- 5 The maximum cooking duration time that can be set is 10 hours.
- 6 Immediately press the programme button (12). The display will then show the current time of day which will flash.
- 7 Use the plus (11) and minus (13) buttons to set the cooking end time that you require.
- 8 The maximum end time that can be set is 10 hours into the future.
- 9 When the correct end time appears on the LED display, release the plus and minus buttons.
- 10 Cooking will begin at the calculated preset time.
- 11 At the end of the cooking time the oven will turn off and an audible signal will sound. The "Automatic cooking" symbol (7) and the "Minute minder" symbol (10) will flash on the LED display.
- 12 To reset the oven and cancel the audible alarm, press any button once to stop the alarm. Then press and hold the programme button (12) twice for 3 seconds. After the first press the oven time will flash, and on the second press the "Oven in use" symbol (8) appears on the LED display and the "Automatic cooking" symbol (7) goes out.

Note: If you have not turned the oven function selector knob and thermostat control knob to their "OFF" positions, when you reset the oven it will continue to heat.

Cancelling a timer function

- To cancel the minute minder function press the programme button (12) once to select the minute minder function and then reduce the time to "00:00".
- To cancel the semi-automatic timer press the programme button (12) three times to select the semi-automatic timer then and reduce the time to "00:00".

- To cancel the end of cooking timer press the programme button (12) four times to select the end of cooking timer and then reduce the time to the current time of day.
- To cancel the automatic timer press the programme button (12) three times and reduce the (duration) time to "00:00" and then press the programme button (12) again and reduce the (end) time to the current time of day.

Note: If you do not turn the oven function selector knob and thermostat control knob to their "OFF" positions, when you reset the timer function, it will continue to heat.

Adjusting the audible signal

The audible signal has 3 tones. To adjust the signal you should proceed as follows:

Note: The oven timer must not be in any form of countdown mode and the "Oven in use" symbol (8) must be lit.

- 1 Press and hold down the minus (13) and plus (11) buttons simultaneously for 2 seconds and you will hear an audible signal. This is the audible signal which is currently set.
- 2 Halten Sie die Minus- (13) und Plus- (11) Tasten erneut 2 Sekunden lang gleichzeitig gedrückt, um das nächste akustische Signal zu hören, das zur Auswahl steht. Dieser Vorgang kann wiederholt werden.
- 3 Wenn Sie das von Ihnen gewünschte akustische Signal hören, lassen Sie alle Tasten los und warten Sie, bis das Display wieder die Uhrzeit anzeigt. Das akustische Signal ist nun eingestellt.

Changing the time of day

Note: The oven timer/programmer must not be in any form of countdown mode and the "Oven in use" symbol (8) must be lit.

Please follow the guidelines in the "Setting the time of day" section.

Selecting a cooking function and temperature

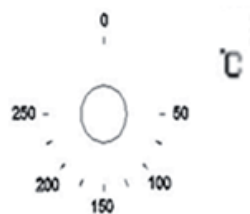
Selecting manual operation mode

After your appliance is connected to your mains supply for the first time, the numbers on the timer display will flash. Before you can select a cooking function or set a temperature, you must set the appliance into "manual operation" mode.

- To select manual operation mode, press the manual button (12) on the control panel.

Thermostat control knob

The oven thermostat control knob sets the required temperature of the oven. It is possible to regulate the temperature within a range of 50–250 °C.



HOW TO OPERATE THE OVEN

General information on baking, roasting and grilling



CAUTION

Risk of scalding by hot steam! Take care when opening the oven door as steam may escape.

Tips for baking

- 1 Use non-stick coated appropriate metal plates or aluminum containers or heat-resistant silicone moulds.
- 2 Make best use of the space on the rack.
- 3 It is recommended to place the baking mould in the middle of the rack.
- 4 Keep the oven door closed.

Tips for roasting

- 1 Seasoning with lemon juice and black pepper will improve the cooking performance when cooking a whole chicken, turkey or a large piece of meat.
- 2 Meat with bones takes about 15 to 30 minutes longer before it is cooked than a roast of the same size without bones.
- 3 You should calculate about 4 to 5 minutes cooking time per centimeter height of the meat.
- 4 Let meat rest in the oven for about 10 minutes after the cooking time. The juice is better distributed all over the roast and does not run out when the meat is cut.
- 5 Fish in a fire-resistant dish should be placed on the rack at the medium or lower level.

Tips for grilling

- Grilling is ideal for cooking meat, fish and poultry and will achieve a nice brown surface without it drying out too much. Flat pieces, meat skewers and sausages are particularly suited for grilling as are vegetables with a high water content such as tomatoes and onions.

Tips for saving energy

The following information will help you to use your appliance in an ecological way, and to save energy:

- 1 Use dark coloured or enamel coated cookware in the oven since the heat transmission will be better.
- 2 While cooking your dishes, perform a preheating operation if it is advised in the user manual or cooking instructions.
- 3 Do not open the door of the oven frequently during cooking.
- 4 Try to cook more than one dish in the oven at the same time, whenever possible . You can cook by placing two cooking vessels onto the wire grill.
- 5 Cook more than one dish one after another. The oven will already be hot.
- 6 You can save energy by switching off your oven a few minutes before the cooking time. Do not open the oven door.
- 7 Defrost frozen dishes before cooking them.

Detailed tips for baking and grilling

How to avoid problems with baking:

- 1 How to establish whether sponge cake is baked through: Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, stick a cocktail stick into the cake at the highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
- 2 The cake collapses: Use less fluid next time or set the oven temperature 10 degrees lower. Observe the specified mixing times in the recipe.
- 3 The cake has risen in the middle but is lower around the edge: Do not grease the sides of the spring form cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
- 4 The cake goes too dark on top: Place it lower in the oven, select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
- 5 The cake is too dry: When it is done, make small holes in the cake using a cocktail stick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degree higher and reduce the baking time.
- 6 The bread or cake (e. g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water). Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, bake the base first. Sprinkle it with almonds or bread crumbs and then place the topping on top. Please follow the recipe and baking times.
- 7 The cake is unevenly browned: Select a slightly lower temperature to ensure that the cake is baked more evenly. Bake delicate pastries on one level using Top/bottom heating. Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. For this reason, always cut greaseproof paper to fit the baking tray.
- 8 The bottom of a fruit cake is too light: Place the cake one level lower the next time.
- 9 The fruit juice overflows: Next time, use a deeper universal pan, if you have one.
- 10 Small baked items made out of yeast dough stick to one another when baking: There should be a gap of approximately 2 cm around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and turn brown on all sides.











- 11 You were baking on several levels: The items on the top baking tray are darker than that on the bottom baking tray. Always use 3D hot air (circulating air) to bake on more than one level. Baking trays that are placed in the oven at the same time will not necessarily be ready at the same time.
- 12 Condensation forms when you bake moist cakes: Baking may result in the formation of water vapour, which escapes above the door. The steam may settle and form water droplets on the control panel or on the fronts of adjacent units. This is natural process.












How to avoid problems with grilling:

- 1 When grilling, preheat the oven for approximately 4 minutes, before placing the food into the cooking compartment. Always grill with the oven door closed.
- 2 As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy.
- 3 Turn the food you are grilling after 2/3 of the time.
- 4 Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- 5 Add in a little liquid if the meat is lean. Cover the base of the ovenware with approximately 0,5 cm of liquid.
- 6 Add liquid generously for pot roasts. Cover the base of the ovenware with approximately 1–2 cm of liquid.
- 7 If you are grilling a single piece, the best results are achieved by placing it in the centre of the wire rack. The oven pan should also be inserted at level 1. The meat juices are collected in the pan and the oven is kept cleaner.
- 8 When grilling, do not insert the baking tray or universal pan at level 4 or 5. The high heat distorts it and the cooking compartment can be damaged when removing it.
- 9 The grill element switches on and off continually. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.
- 10 When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.
- 11 For roast pork with a rind, score the rind in a crossways pattern, then lay the roast in the dish with the rind at the bottom.
- 12 Place whole poultry on the lower wire rack breast-side down. Turn after 2/3 of the specified time.
- 13 For duck or goose, pierce the skin on the underside of the wings. This allows the fat to run out.
- 14 Turn the pieces of fish after 2/3 of the time, whole fish does not have to be turned. Place the whole fish in the oven in its swimming position with its dorsal fin facing upwards. Placing half a potato or a small ovenproof container in the stomach cavity of the fish will make it more stable.
- 15 How to tell when the roast is ready: Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
- 16 The roast is too dark and the crackling is partly burnt: Check the shelf height and temperature.
- 17 The roast looks good but the juices are burnt: Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.

- 18 The roast looks good but the juices are too clear and watery: Next time, use a larger roasting dish and use less liquid.
- 19 Steam rises from the roast when basted: This is normal and due to the laws of physics. The majority of the steam escapes through the steam outlet. It may settle and form condensation e. g. on the fronts of adjacent units.

MAIN COOKING GUIDLINE

Foods	Accessory	Heating function	Rack place	Temperature (°C)	Baking time (min)
Cake	Round model		2nd layer	140-160	30-45
Bread	Bake Pan		2nd layer	180-200	10-20
	Bake Pan		3rd layer	170-190	10-20
	Bake Pan		3rd + 1st layer	160-180	10-20
Thin pizza (cold)	Bake Pan		2nd layer	190-210	15-25
Deep pizza (cold)	Bake Pan		2nd layer	180-200	20-30
	Bake Pan + rack		3rd + 1st layer	170-190	25-35
Bread piece (9 pieces)	Rack		3rd layer	160-170	10-15
	Rack		3rd + 1st layer	160-180	15-25
Sausage	Rack		3rd layer	160-180	10-15

Foods	Accessory	Heating function	Rack place	Temperature (°C)	Baking time (min)
Ribs	Rack		3rd layer	200-220	20-35
Pork	Bake Pan		2nd layer	190-210	70-85
	Bake Pan		1st layer	180-200	55-70
Beefsteak (3 cm thick)	Bake Pan		2nd layer	190-210	20-35
Small whole chicken (1.2 kg)	Rack		2nd layer	200-220	50-60
Whole chicken (1.6 kg)	Rack		2nd layer	190-210	50-60
Small chicken pieces (150 g)	Rack		3rd layer	200-220	30-40
Whole goose (3.5 kg)	Rack		2nd layer	170-190	60-70
Big piece of mutton with bone (1.2 kg)	Bake pan		2nd layer	170-190	60-70
Whole fish (1.0 kg)	Rack		2nd layer	200-220	30-40
Whole fish (1.5 kg)	Rack		2nd layer	180-200	40-50

CLEANING AND MAINTENANCE

- The oven should be cleaned after every use. When cleaning the oven the lighting should be switched on to enable you to see the surfaces better.
- The oven chamber should only be washed with warm water and a small amount of washing-up liquid.
- After cleaning the oven chamber wipe it dry.
- Never clean the oven surfaces by steam cleaning.
- Use either a sponge or soft cloth to clean the oven cavity with warm soapy water. Abrasives should not be used.
- Any stains that may appear on the bottom of the oven will have originated from food splashes or spilt food, these splashes occur during the cooking process. These could possibly be a result of the food being cooked at an excessively high temperature or being placed in cookware that is too small.
- You should select a cooking temperature and function that is appropriate for the food that you are cooking. You should also ensure that the food is placed in an adequately sized dish and that you use the drip tray where appropriate.
- Outer parts of the oven should only be cleaned with warm soapy water, using either a sponge or soft cloth. No abrasive cleaners should be used.
- If you use any form of oven cleaner on your appliance, then you must check with the manufacturer of the cleaner that it is suitable for use on your appliance.
- Any damage that is caused to the appliance by a cleaning product will not be fixed free of charge.
- Do not use cleaning products containing abrasive materials for the cleaning and maintenance of the glass front panel.

Cleaning the oven

- No oven cleaner or any other special cleaning agent is required for cleaning the oven. It is recommended to wipe the oven with a damp cloth while it is still warm.

To clean the side walls and oven door:

- 1 Take down left and right side-shelves, method is pushing the bottom of shelves and pull to sides at the same time, push up side shelves and rotate up to level, and pull out the rack.
- 2 Cleaning left and right sides, order of install is opposite to the order of take down.

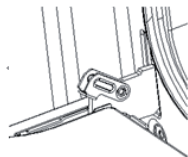
Detaching and attaching the oven door

For cleaning purposes and to remove the door panels, you can detach the oven door. Each door hinge has a locking rod: When this is closed, the door is fixed in place and cannot be disassembled.

Note: If the hinge is not locked, it may suddenly spring back strongly. Make sure that the locking rod is closed all the time, but it must be open when removing the door.

Remove the door

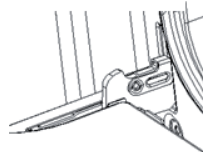
- Full open the door.
- Fold up the right and left side of the locking rod (picture A).
- Close the door until reach to stop step, hold on both left and right sides of the door, then reclose the door, upward and downward and pull out the door.



A

Install the oven door

- The installation is carried out in reverse order.
- When installing the oven door, make sure both hinge plug into opening mouth directly.
- Both sides of hinge rabbet must bite up each other.
- When open the door, spread down locking rod (picture B).

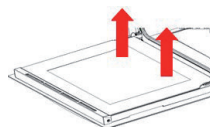


B

Remove and install the door panel

Remove the door panel

- Remove the oven door and put it on a piece of cloth.
- Using one hand to push the outside glass, the other hand to pull the inside glass, hold the glass then pull out the glass.



C

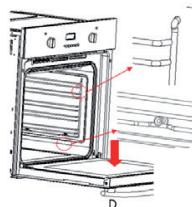


CAUTION

Risk of glass breakage! If the glass has some scratches, it may lead to crack. Don't use the glass spatula, acute and corrosive cleaning product or detergent to clean the glass.

Install the door panel

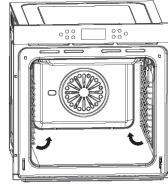
- Plug the inner glass into glass pressure groove.
- Both right and left sides need put down alignment to card slot and push the glass to its place.
- Put on the oven door.



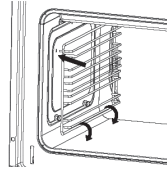
D

Side shelf kit assemble

- To assemble the side shelves, remove the two frames, lifting them away from the spacers.



- Secure the two frames with the guide rails, using the holes provided on the oven walls. The holes for the left frame are situated at the top, while the holes for the right frame are at the bottom.



Replacing the bulb of the oven lamp

If the bulb in the oven light fails, it must be replaced.



WARNING:

Risk of electric shock!

Switch off the circuit breaker in the fuse box.

- Place a tea towel in the oven when it is cold to prevent damage.
- Unscrew the glass cover by turning it anti-clockwise.
- Replace the bulb with one of the same type.
- Screw the glass cover back in.
- Remove the tea towel and switch on the circuit breaker.

Regular inspections

In addition to regularly cleaning the oven, the following checks must be carried out:

- Carry out periodic inspections of the control elements and cooking units of the cooker. You should have a technical inspection of the cooker carried out at a service centre at least once every two years.
- Have any operational faults fixed.
- Carry out periodical maintenance of the cooker.



WARNING

All repairs and maintenance activities should be carried out by the appropriate service centre or by an appropriately authorized fitter.

Environmental note: Before discarding an old appliance, switch off and disconnect it from the power supply. Cut off and render any plug useless. Cut the cable off directly behind the appliance to prevent misuse. This should be undertaken by a competent person.

TROUBLESHOOTING

The oven may have some abnormal breakdown during working. You can check the fault list before calling customer service, maybe it is some breakdown you can repair by yourself.

Normal operation:

- When first using the oven, it may have some situation of peculiar smell and smoking for some hours. Start the heating function by turning the temperature switch to heat the oven for 1 hour without contents. When you use the oven for the first time, then close the heating function, wait for some time until the oven is cold, open the door and clean the oven.
- Cracking sounds can occur during the operation of the oven because of well of metal.
- If the heating foods have some moisture, the heating emission hole may blow steam during the working operation.
- The fan switches on 15 minutes after the oven begins to work. Even if the oven is closed, the fan will continue to operate for 35 minutes.
- Please preheat the oven before baking.
- For long cooking you can switch off the oven before the end of baking and use the residual heat for cooking.

Problem	Possible cause	Possible solution
The oven isn't working.	The power supply is interrupted.	Check your kitchen lamp or other equipment if it is still working.
	There is a malfunction of the breakers.	Check if your breaker is working on.
	You forgot to push the timer function key.	Reset the timer function.
The lamp isn't coming on.	The lamp is defective.	Replace the lamp (bulb).
	There is no electrical current.	Check if the oven has electrical current.

Problem	Possible cause	Possible solution
The oven suddenly stops working during work.	The power supply is interrupted (power failure).	Check your kitchen lamp or other equipment if it is still working.
	Normally closed thermostat protective.	Check if the cool fan is working, if so, you need to replace the Thermostat with a new normally closed thermostat.
The oven isn't heating.	The temperature controller has not been adjusted.	Set up the temperature.
	If this model has a timer, you may not set up the time.	Set up the timer.
	No power.	Check the power supply.
	The heating element was damaged.	The heating element must be replaced with a new one.
The water comes out the glass door when working.	The door seal is permeable.	The door seal must be replaced with a new one.
	The hinge is not strong enough	The hinge must be replaced by a new one.
The oven no longer works, but the motor cooler is still running.	The oven is in operation for a long time, so it must be cooled for a long time.	Place your hand against the outlet opening and feel if hot air comes out, if so, that is normal.
	The normally open thermostats have a problem.	If the air temperature from the outlet opening is room temperature, a new normally open thermostat must be used.

If the problem has not been solved:

- Disconnect the unit from the mains supply (deactivate or unscrew the fuse).
- Call the after-sales service of your store reseller. Do not attempt to repair the appliance yourself.

HINTS ON DISPOSAL



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.

Estimado cliente,

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto.



ÍNDICE DE CONTENIDOS

Declaración de conformidad	57
Datos técnicos	58
Instrucciones de seguridad	59
Vista general del aparato	60
Accesorios	61
Panel de control y funciones	62
Montaje	64
Puesta en marcha	66
Funcionamiento del horno	73
Cómo cocinar	76
Limpieza y mantenimiento	78
Búsqueda de averías y solución de problemas	81
Retirada del aparato	84

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Importador para Gran Bretaña:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10033187
Suministro eléctrico	220-240 V ~ 50 Hz

Potencia total	2,3 KW
Tipo de cable/tamaño del cable	H05VV-F 3*1,5 mm ²
Longitud del cable	1,5 m
Dimensiones exteriores (altura/ancho/profundidad)	595/595/575 mm
Dimensiones de montaje (altura/ancho/profundidad)	600/600/ min. 555 mm
Horno principal	Horno multifuncional
Clase de eficiencia energética	A
Lámpara de horno	25 W/300 °C

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

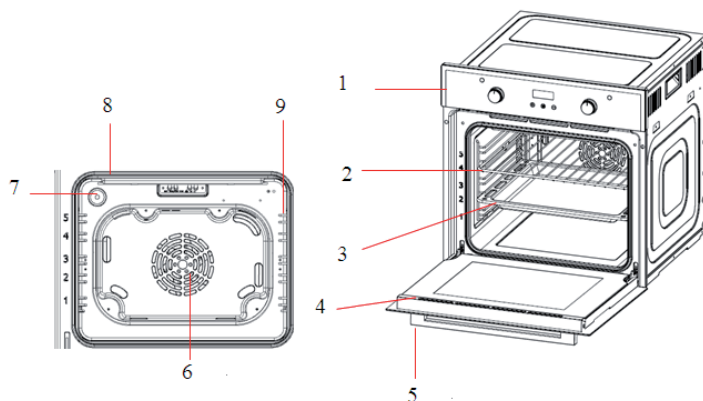
Indicaciones generales de seguridad

- Lea atentamente estas instrucciones de funcionamiento antes de utilizar el aparato y guárdelas para futuras consultas. Asegúrese de que todas las demás personas que utilicen este dispositivo también estén familiarizadas con las instrucciones de funcionamiento.
- La primera vez que se enciende el aparato puede producir un olor desagradable. Esto está relacionado con los aglutinantes utilizados para el material aislante. Encienda el nuevo aparato y deje que el aparato vacío funcione a 250 °C durante 90 minutos para eliminar la contaminación de aceite en el interior del horno.
- Durante el primer uso es perfectamente normal que se produzcan ligeros humos y olores. Si este es el caso, espere hasta que el olor desaparezca antes de meter los alimentos en el horno.
- Utilice este aparato en una habitación bien ventilada.
- El dispositivo y las partes accesibles del dispositivo se calientan mucho durante su uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores del interior del horno. Los niños menores de 8 años de edad no deben estar cerca del aparato, especialmente cuando está en uso.
- Apague la unidad inmediatamente si la superficie presenta grietas para evitar posibles descargas eléctricas.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales y mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre y cuando hayan sido instruidos en el aparato y comprendan los peligros y riesgos asociados.
- El dispositivo no es un juguete. Los niños sólo podrán limpiar y mantener la unidad bajo la supervisión y el control de un adulto.
- Para evitar posibles descargas eléctricas, asegúrese de que la unidad esté apagada cuando reemplace la lámpara dentro del horno.
- En el cableado fijo se debe integrar una opción de desconexión de la red eléctrica de acuerdo con las normas de conexión.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, el servicio de atención al cliente o una persona calificada similar para evitar daños a la propiedad y/o lesiones personales.
- No utilice productos de limpieza agresivos ni rascadores de metal afilados para limpiar la puerta del horno, ya que esto podría rayar el vidrio, lo que podría provocar su rotura.
- Nunca utilice un limpiador a vapor para limpiar el horno.
- La unidad no debe ser utilizada junto con un control remoto externo o un temporizador externo.

Indicaciones especiales

- Sólo use la estufa cuando lleve algo puesto en sus pies. No toque el horno con las manos o los pies mojados.
- La puerta del horno sólo debe abrirse en raras ocasiones mientras el aparato está en uso.
- El aparato debe ser instalado y puesto en marcha por un técnico autorizado. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por una colocación e instalación incorrecta por parte de personas no autorizadas.
- No deje ningún objeto sobre la puerta o el cajón del horno abierto, ya que esto podría volcar el aparato o dañar la puerta.
- Algunas partes de la unidad pueden permanecer calientes durante mucho tiempo después de ser apagada. Espere hasta que se hayan enfriado completamente antes de tocar el aparato.
- Si no utiliza la unidad durante un largo período de tiempo, se recomienda desenchufar el cable de alimentación de la toma de corriente.

VISTA GENERAL DEL APARATO



- | | | | |
|---|-------------------|---|----------------------------------------------------|
| 1 | Panel de control | 6 | Motor del ventilador (detrás de la chapa de acero) |
| 2 | Rejilla | 7 | Lámpara del horno |
| 3 | Bandejas de horno | 8 | Elemento calefactor del horno |
| 4 | Puerta del horno | 9 | Encaje de bandeja lateral |
| 5 | Mango | | |

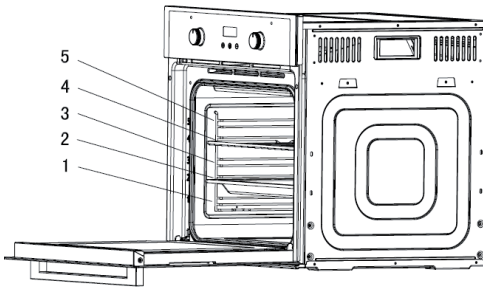
ACCESORIOS

Los accesorios suministrados son adecuados para la preparación de muchos platos. Asegúrese de colocar siempre los accesorios en el lugar correcto en el interior de la cámara de cocción.

También hay una selección de accesorios opcionales para mejorar algunos de sus platos favoritos o simplemente facilitar el trabajo con el horno.

Instalar los accesorios

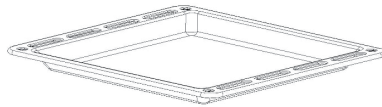
Los accesorios pueden ser insertados en la cámara de cocción en 5 niveles diferentes. Empújelo siempre hasta el fondo para que los accesorios no toquen el panel de la puerta.

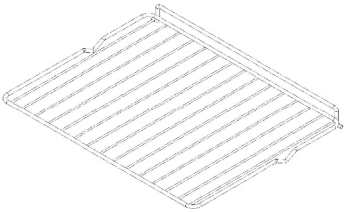
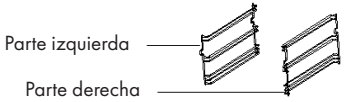


Se puede sacar el accesorio hasta la mitad para que encaje en su posición. Esto facilita la retirada de alimentos y recipientes.

Nota: Los accesorios pueden deformarse cuando están calientes. En cuanto se enfrían, recuperan su forma original. Esto no tiene ningún efecto en su funcionalidad.

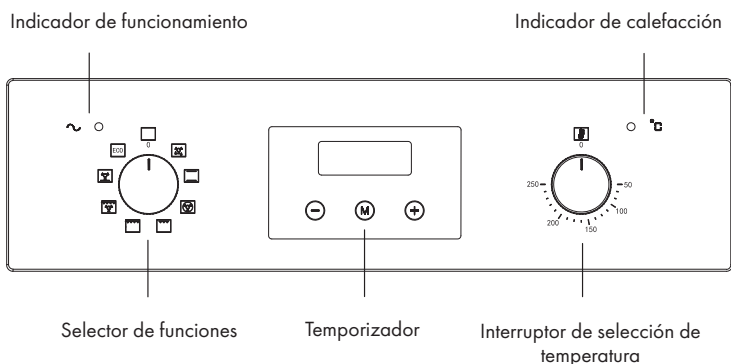
Bandeja de horno: Para tortas húmedas, pasteles, platos congelados y asados grandes. También puede ser utilizado para atrapar la grasa que gotea cuando usted hace la parrilla directamente en la rejilla.



<p>Rejilla: Para freír y colocar los platos para hornear, asar o cocinar en cazuelas sobre la rejilla.</p>	
<p>Encaje de bandeja lateral: ① ② ③ ④ ⑤</p> <p>Hay cinco posiciones de altura diferentes para elegir. Se pueden ajustar 4 posiciones de altura diferentes para hornear alimentos con las encajes de bandeja lateral extraíbles.</p>	

PANEL DE CONTROL Y FUNCIONES

Aquí puede ver una vista general del panel de control. Los detalles individuales pueden variar dependiendo del tipo de dispositivo.



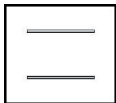
Selector de Funciones

Puede ajustar el modo de calefacción con el selector de funciones.

Este aparato tiene 7 funciones para hornear y asar a la parrilla.



Descongelamiento: El ventilador funciona sin calor para reducir el tiempo de descongelación de los alimentos congelados. El tiempo de descongelación depende de la temperatura ambiente, la cantidad y el tipo de alimento.



Cocción superior e inferior: Este tipo de cocción permite la cocción convencional con calor desde arriba y desde abajo. Con esta función sólo es posible freír y hornear en un nivel.



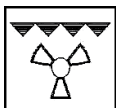
Circulación de aire: En este método de cocción, se utiliza el elemento de calentamiento circular mientras el calor es distribuido por el ventilador. Esto permite un proceso de cocción más rápido y eficiente. La función de circulación de aire permite preparar alimentos simultáneamente a diferentes niveles, evitando así la transmisión de olores y sabores de un plato a otro.



Parrilla - simple: Este tipo de cocción utiliza sólo la parte interna del elemento calefactor superior, que dirige el calor hacia abajo sobre los alimentos. Esta función es adecuada para asar pequeñas porciones de tocino, tostadas, carne, etc.



Parrilla - doble: Este tipo de cocción utiliza las partes interiores y exteriores de la resistencia superior, que dirigen el calor hacia abajo sobre el alimento. Esta función es adecuada para asar porciones medianas y grandes de salchichas, tocino, filetes, pescado, etc.



Circulación de aire y parrilla: Este método de cocción utiliza el elemento de calentamiento superior junto con el ventilador, lo que contribuye a una rápida circulación del calor. Esta función es adecuada cuando se requiere un rápido dorado y "sellado" de los jugos, por ejemplo, filetes, hamburguesas, pequeñas cantidades de verduras, etc.



Aire circulante y cocción inferior: Este método de cocción utiliza el elemento calefactor inferior junto con el ventilador, que hace circular el calor. Esta función es adecuada para la esterilización y conservación de vasos.



Modo de parrilla de bajo consumo: Este método de cocción utiliza el anillo exterior superior y el elemento calefactor inferior para controlar la temperatura, lo que hace que la parrilla sea más eficiente desde el punto de vista energético. Esta función es principalmente adecuada para la preparación de grandes porciones. La temperatura del horno aumenta lentamente, el calor penetra completamente y se reduce el consumo excesivo de calor.

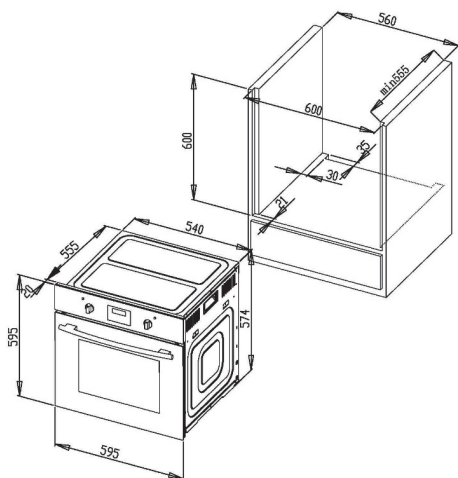
MONTAJE

Antes del montaje

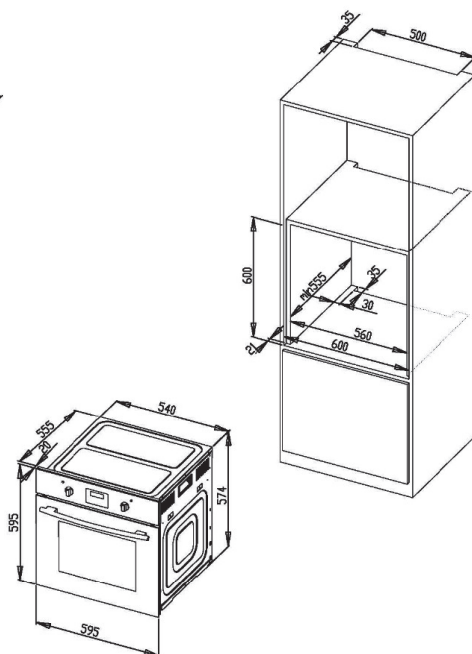
El aparato está diseñado para su instalación en muebles de cocina estándar. Coloque la estufa entre las paredes de la cocina y los muebles como se muestra en la siguiente ilustración (dimensiones en mm).

- Las superficies, los laminados plásticos y los adhesivos deben ser resistentes al calor (por lo menos 100 °C), los frentes adyacentes del horno hasta 70 °C.
- Los armarios de cocina deben ser montados y fijados horizontalmente.
- Se requiere una distancia de 5 mm entre el dispositivo y los frentes de dispositivo circundantes. Si hay un cajón debajo del horno, se debe instalar un estante entre el horno y el cajón.

Método de instalación 1



Método de instalación 2



Montaje y conexión

- No utilice la puerta y/o la manija para levantar o mover el aparato.

- Para su montaje, el aparato debe ser conectado de acuerdo con las normas locales de gas y/o electricidad.
- Transporte el aparato con al menos dos personas.
- Use las ranuras o manijas de alambre de ambos lados para mover la unidad.

Conexión a la red eléctrica

- ¡El aparato debe estar conectado a tierra!
- No se asume ninguna responsabilidad por daños causados por el uso del dispositivo sin una toma de corriente con contacto de puesta a tierra.
- Evite que el cable de alimentación esté apretado, doblado o en contacto con partes calientes del aparato. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por un electricista cualificado.
- La tensión de red debe coincidir con las indicaciones de la placa de características del aparato. El cable de alimentación del dispositivo debe corresponder a las especificaciones y al consumo de energía.

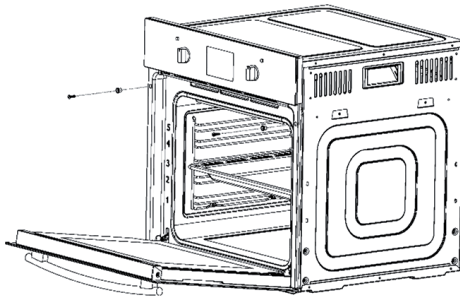


ADVERTENCIA

¡Peligro de descarga eléctrica! Peligro de descarga eléctrica, cortocircuito o incendio debido a daños en el cable de alimentación o a una instalación incorrecta. El aparato sólo debe ser conectado a la red eléctrica por un especialista autorizado y debe ser instalado correctamente. Antes de realizar cualquier trabajo en la instalación eléctrica, el dispositivo debe ser desconectado de la red eléctrica.

Montaje

- 1 Deslice el horno a través de la abertura del mueble, ajústelo y fíjelo.
- 2 Fije el horno con los 2 tornillos y arandelas como se muestra en la ilustración.



Control final

- Conecte el aparato a la red eléctrica y enciéndalo.
- Compruebe si el dispositivo funciona.

PUESTA EN MARCHA

Instrucciones para el uso

- El horno está listo para funcionar.
- Este aparato está destinado exclusivamente para el uso doméstico.
- Use el horno sólo para cocinar alimentos.
- Antes de cocinar, asegúrese de que todos los accesorios del horno no utilizados hayan sido retirados del horno.
- Precaliente el horno a la temperatura de cocción antes de usarlo.
- Coloque las placas de cocción en el centro del horno, si utiliza varias placas de cocción, deje espacio entre ellas para que el aire pueda circular.
- No coloque las bandejas de horno en el fondo del horno y no las cubra con papel de aluminio. Ambos conducen a una acumulación térmica, los tiempos de cocción y fritura no corresponden a la información y el esmalte puede ser dañado.
- Trate de abrir la puerta del horno lo menos posible para ver la comida (la luz del horno permanece encendida durante la cocción).
- Tenga cuidado al abrir la puerta para evitar el contacto con las piezas calientes del aparato, los utensilios de cocina y el vapor.

Antes del primer uso

- Para eliminar cualquier residuo que quede en el horno durante el proceso de fabricación, seleccione la función Circulación de aire y ajuste el interruptor de temperatura a la temperatura máxima.
- Es perfectamente normal que este proceso produzca un olor.
- Asegúrese de que todas las ventanas de la habitación permanezcan abiertas.
- Es aconsejable no permanecer en la habitación durante este proceso.
- Debe poner en marcha el horno durante 30-40 minutos al máximo ajuste.
- Después de que la cámara de cocción se haya enfriado, límpiela con agua tibia jabonosa usando una esponja o un paño suave. No se deben usar productos abrasivos.
- Limpie las partes exteriores del horno con agua tibia y jabón, ya sea con una esponja o un paño suave. Tampoco se deben utilizar productos abrasivos para esto.
- Recomendamos que utilice regularmente un limpiador y abrillantador de acero inoxidable adecuado en las superficies de acero inoxidable de esta unidad.

Calentar el horno

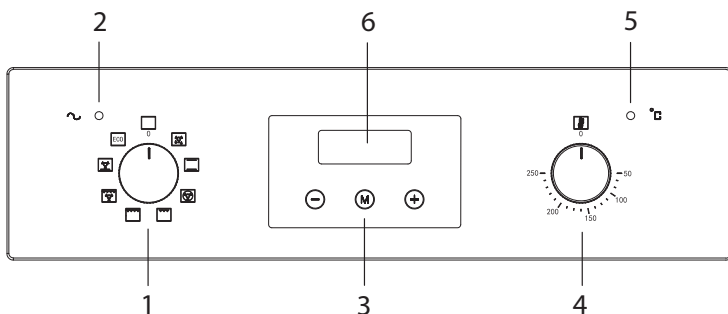
Para eliminar el olor de un horno nuevo, caliente el horno cuando esté vacío y cerrado. Una hora de cocción superior/inferior a 250 °C es ideal para este fin. Asegúrese de que no queda ningún embalaje en la cámara de cocción.

- 1 Utilice el selector de funciones para activar la calefacción superior/inferior.
- 2 Ajustar el selector de temperatura a 240 °C. Apague el horno después de una hora. Ponga el selector de funciones en la posición "OFF".

Limpiar los accesorios

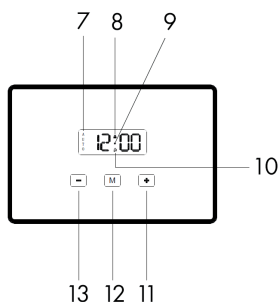
Antes de utilizar el accesorio por primera vez, límpielo cuidadosamente con agua caliente jabonosa y un paño suave.

Ajuste manual de la hora



- 1 Interruptor selector de función del horno
- 2 Indicador de funcionamiento (luz)
- 3 Selector de programa de horno/temporizador
- 4 Interruptor giratorio de temperatura
- 5 Indicador de funcionamiento del horno (luz)
- 6 Pantalla LED

Selector de programa de horno/temporizador



- 7 Símbolo de función automática
- 8 Símbolo Horno en funcionamiento
- 9 Símbolo de punto decimal
- 10 Símbolo de despertador de corta duración
- 11 Tecla Plus
- 12 Tecla de selección de programa (manual)
- 13 Tecla Menos

Ajustar y utilizar el selector de programas del horno/temporizador

Selección del modo de funcionamiento manual

Después de que el dispositivo se conecta a la fuente de alimentación por primera vez (o después de un apagón), los dígitos de la pantalla del temporizador parpadean. Antes de poder seleccionar una función o ajustar una temperatura, debe cambiar la unidad al modo manual.

- Para seleccionar el modo manual, pulse el botón de selección de programa (12) por 3 segundos. El símbolo "Horno en funcionamiento" (8) se enciende en la pantalla.

Ajustar la hora

Antes de usar el horno, configure la hora y asegúrese de que el horno esté en modo manual (como se describió anteriormente).

- Pulse el botón de selección de programa (12) una vez para ajustar la hora. Mientras el símbolo del punto decimal (9) parpadea, utilice las teclas Plus (11) y Menos (13) para ajustar la hora correcta.
- Cuando se muestre la hora correcta en la pantalla LED, suelte los botones Plus y menos y espere unos segundos. El símbolo del punto decimal (9) deja de parpadear y el horno está listo para funcionar.

El temporizador del horno

La función de despertador de corta duración

La función de despertador de corta duración es un temporizador de cuenta atrás que puede ser ajustado en el selector de programa de horno/temporizador. Al finalizar la cuenta atrás, suena una señal acústica.

- 1 Pulse dos veces el botón de selección de programa (12). El punto decimal (9) empieza a parpadear y el símbolo de los minutos (10) se enciende para indicar "00:00".
- 2 Utilice las teclas Plus (11) y Menos (13) para ajustar el tiempo de cuenta atrás deseado. El tiempo máximo de cuenta atrás que se puede configurar es de 23 horas y 59 minutos.
- 3 Cuando se muestre el tiempo de cuenta atrás correcto en la pantalla LED, suelte los botones Plus y Menos y la cuenta atrás comenzará inmediatamente. El símbolo de los minutos (10) permanece en la pantalla LED para indicar que se está realizando una cuenta atrás.
- 4 Después de unos segundos, la pantalla LED vuelve a mostrar la hora.
- 5 Una vez transcurrido el tiempo de cuenta atrás, suena una señal acústica y se apaga el símbolo (8) del horno en funcionamiento. La señal acústica suena durante 7 minutos antes de apagarse o se puede apagarla pulsando uno de los botones del temporizador del horno.

Nota: Si el horno está en funcionamiento mientras se utiliza la función de temporizador, el horno NO se apagará después del tiempo de cuenta atrás. DEBE girar el selector de funciones de horno y el selector de temperatura a la posición "OFF".

La función de cocción semiautomática

Con esta función se puede ajustar un tiempo de cuenta atrás similar al de la indicación de minutos, pero el horno se apaga al final del tiempo de cocción.

- 1 Coloque los alimentos que desea cocinar en el horno y cierre la puerta.
- 2 Seleccione la función de cocción y la temperatura de la cámara de cocción con las teclas de control correspondientes.
- 3 Pulse tres veces el botón de selección de programa (12). El punto decimal, el símbolo "Horno en funcionamiento" (8) y el símbolo "Función automática" (7) parpadear en la pantalla LED. En el display aparece "00:00".
- 4 Utilice las teclas Plus (11) y Menos (13) para ajustar el tiempo de cocción deseado.
- 5 El tiempo máximo de cuenta atrás que se puede configurar es de 10 horas.
- 6 Cuando aparezca el tiempo de cuenta atrás correcto en la pantalla LED, suelte los botones de Plus y Menos. La cocción comienza inmediatamente, después de unos segundos comienza la cuenta atrás.
- 7 Al final del tiempo de cocción, el horno se apaga y suena una señal acústica. El símbolo del horneado automático (7) y el símbolo de la indicación de minutos (10) parpadear en la pantalla LED.

- 8 Para reiniciar el horno y cancelar la alarma audible, presione cualquier botón para detener la alarma. A continuación, mantenga pulsado el botón de selección de programa (12) dos veces por 3 segundos. Después de la primera pulsación, la hora del horno parpadea, el símbolo "Horno en funcionamiento" (8) aparece en la pantalla LED y el símbolo "Función automática" (7) se apaga.

Nota: Si no ha ajustado los interruptores giratorios y selectores de temperatura de la función de horneado a "OFF", el horno continuará calentándose después de la reposición.

La función de fin del tiempo de cocción

Esta función es similar a la función semiautomática, pero en vez del tiempo de cuenta atrás, seleccione la hora del día en la que se debe apagar el horno.

- 1 Coloque los alimentos que desea cocinar en el horno y cierre la puerta.
- 2 Seleccione con las teclas de control correspondientes la función de cocción y la temperatura de la cámara de cocción.
- 3 Pulse el botón de selección de programa (12) cuatro veces. El punto decimal empieza a parpadear y el símbolo "Horno en funcionamiento" (8) y el símbolo de cocción automática (7) se encienden en la pantalla LED. La pantalla muestra la hora actual parpadeando.
- 4 Utilice las teclas Plus (11) y Menos (13) para ajustar el tiempo de cocción deseado.
- 5 La hora final máxima que se puede establecer es de 10 horas en adelante.
- 6 Cuando se muestre la hora final correcta en la pantalla LED, suelte los botones más y menos. La cocción comienza inmediatamente, después de unos segundos comienza la cuenta atrás.
- 7 Al final del tiempo de cocción, el horno se apaga y suena una señal acústica. El símbolo de la cocción automática (7) y el símbolo del temporizador (10) parpadean en la pantalla LED.
- 8 Para reiniciar el horno y cancelar la alarma acústica, presione cualquier botón para detener la alarma. A continuación, mantenga pulsado el botón de selección de programa (12) dos veces durante 3 segundos. Después de la primera presión, la hora del horno parpadea, el símbolo "Horno en funcionamiento" (8) aparece en la pantalla LED y el símbolo "Función automática" (7) se apaga.

Nota: Si no ha ajustado el interruptor giratorio para la función de horneado y el interruptor selector de temperatura a "OFF", el horno continuará calentándose después de la reposición.

La función automática

Con esta función puede ajustar la hora del día en la que se debe apagar el horno y el tiempo de cocción.

- 1 Coloque los alimentos que desea cocinar en el horno y cierre la puerta.

- 2 Seleccione con las teclas de control correspondientes la función de cocción y la temperatura de la cámara de cocción.
- 3 Pulse el botón de selección de programa (12) tres veces. El punto decimal empieza a parpadear y el símbolo "Horno en funcionamiento" (8) y el símbolo "Función automática" (7) se encienden en la pantalla LED.
- 4 Utilice las teclas Plus (11) y Menos (13) para ajustar el tiempo de cocción deseado.
- 5 El tiempo máximo de cocción es de 10 horas.
- 6 Pulse inmediatamente la tecla de selección de programa (12).
- 7 La pantalla muestra la hora actual parpadeando. Utilice las teclas Plus (11) y Menos (13) para ajustar el tiempo de cocción deseado.
- 8 La hora final máxima que se puede establecer es de 10 horas en adelante.
- 9 Cuando se muestre la hora final correcta en la pantalla LED, suelte los botones más y menos.
- 10 El horneado comienza en el tiempo calculado y preestablecido.
- 11 Al final del tiempo de cocción, el horno se apaga y suena una señal acústica. El símbolo de la función automática (7) y el símbolo del despertador de corta duración (10) parpadean en la pantalla LED.
- 12 Para reiniciar el horno y cancelar la alarma acústica, presione cualquier botón para detener la alarma. A continuación, mantenga pulsado el botón de selección de programa (12) dos veces por 3 segundos. Después de la primera presión, la hora del horno parpadea, después de la segunda presión, el símbolo "Horno en funcionamiento" aparece en la pantalla LED y el símbolo "Función automática" (7) desaparece.

Nota: Si no ha ajustado el interruptor giratorio para la función de horneado y el interruptor selector de temperatura a "OFF", el horno continuará calentándose después de la reposición.

Cancelar una función del temporizador

- Para cancelar la función de temporizador: Pulse una vez el botón de selección de programa (12) para seleccionar la función de temporizador y ajuste la hora a "00:00".
- Para cancelar el temporizador semiautomático: Pulse tres veces el botón de selección de programa (12) para seleccionar el temporizador semiautomático y reduzca el tiempo a "00:00".
- Para cancelar el período de cocción: Pulse el botón de selección de programa (12) cuatro veces para seleccionar el final del tiempo de cocción y, a continuación, ajuste la hora a la hora actual del día.
- Para cancelar el temporizador automático: Pulse el botón de selección de programa (12) tres veces y ajuste la hora (duración) a "00:00", luego pulse de nuevo el botón de selección de programa (12) y ajuste la hora (final) a la hora actual del día.

Nota: Si no ha ajustado el interruptor giratorio para la función de horneado y el interruptor selector de temperatura a "OFF", el horno continuará calentándose después de la reposición.

Ajustar la señal acústica

La señal acústica tiene 3 tonos. Para ajustar la señal, sigue estos pasos:

Nota: El temporizador no puede estar en modo de cuenta atrás y el símbolo "Horno en funcionamiento" (8) debe estar encendido.

- 1 Presione y mantenga presionados los botones Menos (13) y Más (11) simultáneamente por 2 segundos y escuchará una señal acústica. Esta es la señal acústica configurada actualmente.
- 2 Presione y mantenga presionados los botones Menos (13) y Más (11) simultáneamente por 2 segundos nuevamente para escuchar la siguiente señal audible disponible. Se puede repetir este proceso.
- 3 Cuando escuche el pitido que desea, suelte todos los botones y espere a que la pantalla vuelva a mostrar la hora. La señal acústica está configurada.

Cambiar la hora del día

Nota: El selector de programa/temporizador del horno no debe estar en el modo de cuenta atrás y el símbolo "Horno en funcionamiento" (8) debe ser iluminado.

Por favor, tenga en cuenta las instrucciones de la sección "Ajustar la hora".

Seleccionar la función de cocción y la temperatura

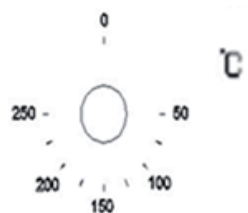
Configuración del modo manual

Después de conectar el aparato por primera vez a la red eléctrica, parpadearán los dígitos del indicador del temporizador. Antes de poder seleccionar una función de cocción o ajustar una temperatura, debe cambiar el aparato al modo manual.

- Para seleccionar el modo manual, pulse la tecla manual (12) del panel de control.

El interruptor giratorio de temperatura

El interruptor giratorio del termostato del horno ajusta la temperatura deseada del horno. Se puede seleccionar una temperatura en el rango de 50-250 °C.



FUNCIONAMIENTO DEL HORNO

Información general sobre hornear, asar y asar a la parrilla



ATENCIÓN

¡Peligro de quemaduras por vapor caliente! Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, ya que puede escapar vapor caliente.

Consejos para hornear

- 1 Utilice placas de metal antiadherentes, recipientes de aluminio o moldes de silicona resistentes al calor.
- 2 Aproveche al máximo el espacio en la bandeja de horno/rejilla.
- 3 Se recomienda colocar el molde en el centro de la bandeja/rejilla.
- 4 Mantenga la puerta del horno cerrada.

Consejos para asar

- 1 Condimentar con zumo de limón y pimienta negra mejora el resultado de la cocción cuando se asa un pollo entero, pavo o un trozo grande de carne.
- 2 La carne con huesos dura de 15 a 30 minutos más que un asado del mismo tamaño sin huesos.
- 3 El tiempo de cocción de la carne debe ser de aprox. 4 a 5 minutos por centímetro de carne.
- 4 Deje reposar la carne en el horno durante unos 10 minutos después de la cocción. El jugo de la carne se distribuye mejor por todo el asado y no se escapa cuando se corta la carne.
- 5 Ponga el pescado en un recipiente resistente al fuego en el nivel medio o inferior de la bandeja para hornear/rejilla.

Consejos para asar a la parrilla

- Asar a la parrilla es ideal para cocinar carne, pescado y aves de corral y da lugar a una agradable corteza marrón sin que se seque demasiado. Especialmente adecuados para ser asados son las piezas planas, los brochetas de carne y las salchichas, así como las verduras con un alto contenido de agua, como tomates y cebollas.

Consejos para ahorrar energía

La siguiente información le ayudará a utilizar su dispositivo de forma ecológica y al mismo tiempo a ahorrar energía:

- 1 Use utensilios de cocina oscuros o esmaltados en el horno, ya que la transferencia de calor es mejor.
- 2 Cuando cocine sus alimentos, precaliéntelos si así lo recomiendan las instrucciones de uso o las instrucciones de preparación.

- 3 No abra la puerta del horno muy a menudo durante la cocción.
- 4 Trate de cocinar más de un plato a la vez en el horno si es posible. Puede colocar dos recipientes de cocción en la parrilla de alambre para cocinar.
- 5 Cocine más de un plato a la vez. El horno estará ya caliente.
- 6 Puede ahorrar energía apagando el horno unos minutos antes del tiempo de cocción. No abra la puerta del horno.
- 7 Descongele los alimentos congelados antes de hornearlos.

Consejos detallados para hornear y asar a la parrilla

Así se evitan problemas durante la cocción:

- 1 Para determinar si el bizcocho está bien hecho: Coloque un palillo de cóctel en el bizcocho en el punto más alto aproximadamente 10 minutos antes de que finalice el tiempo de horneado especificado en la receta. Si el palillo de cóctel queda limpio al sacarlo, el pastel está listo.
- 2 El pastel se está cayendo a pedazos: La próxima vez, use menos líquido o ajuste la temperatura del horno a 10 grados menos. Respete los tiempos de agitación indicados en la receta.
- 3 El pastel está saliendo por la mitad, pero menos por el borde: No engrase los lados del molde. Después de hornear, afloje con cuidado el pastel con un cuchillo.
- 4 La parte superior del pastel se oscurece demasiado: coloque el pastel en el horno, elija una temperatura más baja y cocine el pastel un poco más.
- 5 El pastel está demasiado seco: Cuando esté cocido, haga pequeños agujeros en el pastel con un palillo de cóctel. Luego espolvoréelo con jugo de fruta o una bebida alcohólica. La próxima vez, elija una temperatura 10 grados más alta y reduzca el tiempo de horneado.
- 6 El pan o la torta (p. ej. tarta de queso) se ve bien, pero está húmedo por dentro (pegajoso, con agua): La próxima vez use un poco menos de líquido y cocine el pan o la torta un poco más largo a una temperatura más baja. Para pasteles con un topping húmedo, hornee primero la base. Espolvóreelo con almendras o pan rallado y colóquelo encima. Por favor, siga la receta y anote los tiempos de horneado.
- 7 La torta se dora de una forma irregular: Elija una temperatura ligeramente más baja para que la torta se hornee más uniformemente. Cocine la masa en un solo nivel a fuego superior/ inferior. El exceso de papel de hornear puede afectar a la circulación del aire. Siempre corte el papel de hornear para que encaje bien en la bandeja de hornear.
- 8 El fondo de la tarta de frutas es demasiado ligero: La próxima vez, coloque la tarta un nivel más bajo.
- 9 El jugo de fruta se desborda: La próxima vez, utilice una bandeja de hornear más profunda, si está a su disposición.
- 10 Los pequeños productos de pastelería hechos de masa de levadura se pegan durante la cocción: Deje una distancia de aprox. 2 cm alrededor de cada producto. Esto da suficiente espacio a los productos de pastelería para que se puedan ampliar y volverse marrones por todos los lados










- 11 Si ha cocinado en varios niveles: La comida de la bandeja superior es más oscura que la de la bandeja inferior. Utilice siempre aire caliente 3D (circulación de aire) para hornear en varios niveles. Las bandejas de cocción que se colocan al mismo tiempo en el horno no están necesariamente listas al mismo tiempo.
- 12 Al hornear tortas húmedas se forma condensación: Durante la cocción puede formarse vapor de agua que se escapa por la puerta. El vapor puede sedimentarse y formar gotas de agua en el panel de control o en la parte frontal de los dispositivos adyacentes. Este es un proceso natural.













Así se evitan problemas durante la parrilla:

- 1 Al asar a la parrilla, precaliente el horno por aproximadamente 4 minutos antes de colocar los alimentos en el horno. Siempre haga la parrilla con la puerta del horno cerrada.
- 2 La comida a asar debe ser del mismo grosor que sea posible. Esto les permite dorarse uniformemente y permanecer sabrosos y jugosos.
- 3 Voltee la comida después de 2/3 del tiempo.
- 4 No condimente los bistecs hasta después de asarlos.
- 5 Para la carne sin grasa, añada un poco de líquido. Llene el fondo del recipiente con aprox. 0,5 cm de líquido.
- 6 Agregue mucho líquido para la carne a la cacerola. Llene el fondo del recipiente con aprox. 1-2 cm de líquido.
- 7 Coloque los alimentos a asar directamente en la parrilla. Si asa una sola pieza, los mejores resultados se obtienen colocándola en el centro de la parrilla. La bandeja de horno también debe ser usada en el nivel 1, los jugos de la carne son acumulados en la bandeja de horno y el horno se mantiene limpio.
- 8 Al asar a la parrilla, no utilice la bandeja de horno en el nivel 4 o 5, ya que se deformará por el calor intenso y la cámara de cocción puede ser dañada al retirarla.
- 9 El elemento calefactor se enciende y se apaga continuamente. Eso es normal. El ajuste de la parrilla determina la frecuencia con la que esto sucede.
- 10 Cuando el asado esté listo, apague el horno y déjelo así por 10 minutos más. Esto permite una mejor distribución de los jugos de la carne.
- 11 Para el cerdo asado con corteza, raspe la corteza transversalmente, luego coloque el asado con la corteza hacia abajo en la sartén.
- 12 Coloque las aves enteras en la rejilla inferior. Darle la vuelta después de 2/3 del tiempo indicado.
- 13 En el caso del pato o el ganso, perfore la piel de la parte inferior de las alas. Esto puede causar que la grasa salga.
- 14 Voltee los trozos de pescado después de 2/3 del tiempo, no es necesario voltear el pescado entero. Ponga el pescado entero en el horno con la aleta dorsal hacia arriba. Si coloca media patata o un pequeño recipiente refractario en la cavidad abdominal del pescado, lo hará más estable.
- 15 Como se puede ver cuando el asado está listo: utilice un termómetro de carne (disponible en comercios especializados) o realice una "prueba de cuchara". Presione el asado con una cuchara. Cuando se siente firme, está hecho. Si la cuchara puede ser presionada en la carne, el asado debe ser cocido un poco más.

- 16 El asado es demasiado oscuro y la corteza está parcialmente quemada:
Compruebe la altura del nivel y la temperatura.
- 17 El asado se ve bien, pero la salsa está quemada: La próxima vez, use una sartén más pequeña o agregue más líquido.
- 18 El asado se ve bien, pero el jugo es demasiado claro y acuoso: la próxima vez, use una bandeja de asar más grande y menos líquido
- 19 Vapor sale del asado cuando se derrama jugo de carne encima. Esto es normal y se debe a leyes físicas. La mayor parte del vapor escapa por la salida de vapor. Puede sedimentarse y formar condensación, por ejemplo, en la parte frontal de dispositivos adyacentes.

CÓMO COCINAR

Alimentos	Accesorios	Función de calefacción	Nivel del horno	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
Torta	Forma redonda		2. Nivel	140-160	30-45
Pan	Bandeja de hornear		2. Nivel	180-200	10-20
	Bandeja de hornear		3. Nivel	170-190	10-20
	Bandeja de hornear		3. + 1. Nivel	160-180	10-20
Pizza fina (fría)	Bandeja de hornear		2. Nivel	190-210	15-25
Pizza a la sartén (fría)	Bandeja de hornear		2. Nivel	180-200	20-30
	Bandeja de hornear + Rejilla		3. + 1. Nivel	170-190	25-35
Trozos de pan (9 piezas)	Rejilla		3. Nivel	160-170	10-15
	Rejilla		3. + 1. Nivel	160-180	15-25

Alimentos	Accesorios	Función de calefacción	Nivel del horno	Temperatura (°C)	Tiempo de cocción (min)
Salchichas	Rejilla		3. Nivel	160-180	10-15
Costillas	Rejilla		3. Nivel	200-220	20-35
Cerdo	Bandeja de hornear		2. Nivel	190-210	70-85
	Bandeja de hornear		1. Nivel	180-200	55-70
Bistec (grosor: 3 cm)	Bandeja de hornear		2. Nivel	190-210	20-35
Pollo entero pequeño (1,2 kg)	Rejilla		2. Nivel	200-220	50-60
Pollo entero (1,6 kg)	Rejilla		2. Nivel	190-210	50-60
Trozos pequeños de pollo (150 g)	Rejilla		3. Nivel	200-220	30-40
Ganso entero (3,5 kg)	Rejilla		2. Nivel	170-190	60-70
Pieza grande de cordero con hueso (1,2 kg)	Bandeja de hornear		2. Nivel	170-190	60-70
Pescado entero (1,0 kg)	Rejilla		2. Nivel	200-220	30-40
Ganze Fische (1,5 kg)	Rejilla		2. Nivel	180-200	40-50

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- El horno debe ser limpiado después de cada uso. Cuando limpie la estufa, encienda las luces para que pueda ver mejor las superficies.
- Limpie el interior del horno sólo con agua tibia y una pequeña cantidad de detergente.
- Después de la limpieza, seque la cámara del horno.
- Nunca limpie las superficies del horno con vapor.
- Use sólo una esponja o un paño suave para limpiar el interior del horno con agua tibia y jabón. No se deben usar productos abrasivos.
- Todas las manchas que pueden aparecer en el fondo del horno provienen de salpicaduras de comida o de alimentos derramados. Estas manchas se producen durante la cocción y posiblemente se deban a que los alimentos están cocinados a una temperatura demasiado alta o en utensilios de cocina demasiado pequeños.
- Usted debe elegir una temperatura de horneado y una función que sea adecuada para los alimentos que está preparando. Asegúrese también de que los alimentos se preparen en un recipiente suficientemente grande y de que utilice la bandeja de goteo si es necesario.
- Las partes externas del horno sólo deben ser limpiadas con agua tibia y jabón usando una esponja o un paño suave. No utilice productos abrasivos.
- Si utiliza cualquier tipo de limpiador de horno para limpiar su aparato, debe consultar con el fabricante del limpiador para ver si es adecuado para su uso en el aparato.
- Los daños causados en el aparato por un producto de limpieza no serán reparados gratuitamente.
- No utilice productos de limpieza que contengan sustancias abrasivas (productos abrasivos) para la limpieza y el cuidado de los cristales.

Limpiar el horno

- No se requiere ningún limpiador de horno ni ningún otro agente de limpieza especial para limpiar el horno. Se recomienda limpiar el horno con un paño húmedo mientras esté caliente.

Para limpiar las paredes laterales y la puerta del horno:

- 1 Utilice el siguiente método para retirar las encajes de bandeja laterales de la izquierda y la derecha: Presione la parte inferior de las encajes y tire de ellas hacia los lados al mismo tiempo. Deslice las encajes de bandeja hacia arriba, gírelas horizontalmente y extraiga los estantes.
- 2 Limpie las paredes laterales de la izquierda y derecha. El orden de montaje es contrario al orden de desmontaje.

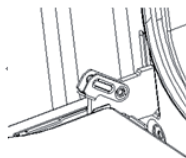
Desmontaje y montaje de la puerta del horno

Para limpiar y retirar los paneles de la puerta, puede quitar la puerta del horno. Cada bisagra de puerta tiene una cerradura: Cuando está cerrada, la puerta es fija y no se puede desmontarla.

Nota: Para limpiar y retirar los paneles de la puerta, puede quitar la puerta del horno. Cada bisagra de puerta tiene una cerradura: Cuando está cerrada, la puerta es fija y no se puede desmontarla.

Desmontar la puerta del horno

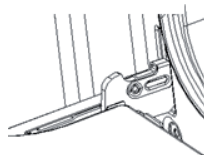
- Abra la puerta lo más posible.
- Abra los cierres de la derecha e izquierda (imagen A).
- Cierre la puerta lo más posible, sujete ambos lados, luego mueva la puerta hacia arriba y hacia abajo y retírela.



A

Montaje de la puerta del horno

- El montaje se realiza en orden inverso.
- Cuando instale la puerta del horno, asegúrese de que ambas bisagras estén insertadas directamente en la abertura.
- Ambos lados de la bisagra deben encajar bien.
- Empuje el cierre hacia abajo al abrir la puerta (imagen B).

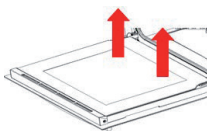


B

Desmontaje y montaje del panel de la puerta

Desmontaje

- Retire la puerta del horno y colóquela sobre un trozo de tela.
- Deslice el cristal exterior con una mano y tire del cristal interior con la otra mano, sujete firmemente el cristal y sáquelo.



C

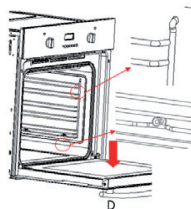


ATENCIÓN

¡Peligro de rotura de cristales! Los arañazos en el vidrio pueden causar grietas. No utilice una espátula de vidrio, productos de limpieza afilados o corrosivos ni productos de limpieza para limpiar el vidrio.

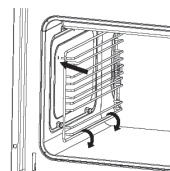
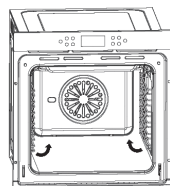
Montaje

- Inserte el vidrio interior en la ranura del vidrio.
- Tanto el lado derecho como el izquierdo deben estar alineados con la ranura de montaje y el cristal debe estar colocado en su posición.
- Inserte la puerta del horno.



Montar los encajes de bandeja lateral

- Para montar los encajes de bandeja laterales, retire los dos soportes y retírelos de los espaciadores.
- Fije los dos marcos con los rieles guía en los orificios previstos en las paredes del horno. Los agujeros para el marco izquierdo están en la parte superior, los agujeros para el marco derecho en la parte inferior.



Sustituir la bombilla de la lámpara del horno

Si la bombilla del horno no funciona, debe ser reemplazada.



ADVERTENCIA

¡Peligro de descarga eléctrica! Desconecte el disyuntor de la caja de fusibles.

- Coloque un paño de cocina en el horno cuando esté frío para evitar daños.
- Desenrosque la tapa de vidrio girándola en el sentido contrario de las agujas del reloj.
- Sustituya la bombilla por una del mismo tipo.
- Vuelva a colocar la tapa de vidrio.
- Retire el paño de cocina y encienda el disyuntor.

Controles regulares

Además de la limpieza habitual del horno, se deben realizar los siguientes controles:

- Compruebe regularmente los controles del horno y las unidades de cocción. Debe realizar una inspección técnica del horno en un centro de servicio al menos cada dos años.
- Encargue a un técnico la reparación de cualquier avería.
- Realice un mantenimiento regular del horno.



ADVERTENCIA

Todas las reparaciones y el mantenimiento deben ser realizados por el centro de servicio responsable o por un técnico de montaje autorizado.

Nota sobre la protección del medio ambiente: Antes de desechar un aparato viejo, apáguelo y desconéctelo de la red eléctrica. Corte la clavija y hágala inutilizable. Corte el cable directamente detrás del dispositivo para evitar un mal uso. Esto debe ser hecho por una persona capacitada.

BÚSQUEDA DE AVERÍAS Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El horno puede presentar un disfuncionamiento anormal durante su operación. En este caso, puede comprobar la lista de errores antes de ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente, puede ser que se trate de un fallo que usted mismo puede solucionar.

Funcionamiento normal:

- Cuando usa el horno por primera vez, puede ser que huela y fume de una manera extraña durante varias horas. Inicie la función de calentamiento girando el interruptor giratorio de temperatura para calentar el horno por 1 hora sin contenido. Si es la primera vez que utiliza el horno, detenga la función de calefacción y espere algún tiempo hasta que el horno esté frío, abra la puerta y limpie el horno.
- Durante el funcionamiento del horno pueden aparecer ruidos anormales debido al uso de metal.
- Si el alimento calentado contiene algo de humedad, el orificio de escape de calor puede expulsar vapor durante el proceso de trabajo.
- El ventilador se enciende 15 minutos después de la puesta en marcha. Incluso cuando el horno está cerrado, el ventilador sigue funcionando durante 35 minutos.
- Por favor, precaliente el horno antes de cocinar.
- Para cocciones largas, puede apagar el horno antes de que termine la cocción y utilizar el calor restante para cocinar.

Problema	Posible causa	Posible solución del problema
El horno no funciona	La alimentación eléctrica está interrumpida.	Revise la lámpara de su cocina u otro aparato para ver si aún funciona.
	Hay un mal funcionamiento de los interruptores.	Compruebe si el interruptor funciona.
	Usted olvidó presionar la tecla de función del temporizador.	Reinicie la función de temporizador.
La lámpara no se ilumina.	La lámpara está defectuosa.	Sustituya la lámpara (bombilla).
	No hay electricidad.	Compruebe si el horno está en marcha.
El horno se detiene de repente durante el funcionamiento.	La alimentación eléctrica está interrumpida (apagón).	Revise la lámpara de su cocina u otro aparato para ver si aún funciona.
	Protección de termostato cerrada de forma normal.	Compruebe si el ventilador del radiador está funcionando, si es así, el termostato debe ser sustituido por uno nuevo.
El horno no se calienta.	No se ha ajustado el control de temperatura.	Ajuste la temperatura.
	Si este modelo tiene un temporizador, no puede ajustar la hora.	Configure el temporizador.
	No hay electricidad.	Compruebe la fuente de alimentación.
	El elemento calefactor está dañado.	El elemento calefactor debe ser sustituido por uno nuevo.
Durante el funcionamiento, agua sale por la puerta de cristal.	El burlete de la puerta es permeable.	El burlete de la puerta debe ser sustituido por uno nuevo.
	La bisagra no es lo suficientemente fuerte.	La bisagra debe ser reemplazada por una nueva.

Problema	Posible causa	Posible solución del problema
El horno ya no funciona, pero el enfriamiento del motor sigue funcionando.	El horno está en funcionamiento durante mucho tiempo, por lo que debe enfriarse durante mucho tiempo.	Ponga su mano contra la apertura de la salida y sienta si sale aire caliente, si es así, eso es normal.
	Los termostatos que normalmente están abiertos tienen un problema.	Si la temperatura del aire de la apertura de salida es de temperatura ambiente, se debe utilizar un termostato nuevo normalmente abierto.

Si el problema no ha sido resuelto:

- Desconecte el aparato de la red eléctrica (desconecte o desatornille el fusible).
- Póngase en contacto con el departamento de servicio de su distribuidor, no intente reparar la unidad usted mismo.

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.

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit.



SOMMAIRE

Déclaration de conformité	85
Fiche technique	86
Consignes de sécurité	87
Aperçu de l'appareil	88
Accessoires	89
Télécommande et fonctions	90
Installation	92
Mise en marche	94
Utilisation du four	100
Guide de cuisson	104
Nettoyage et maintenance	106
Identification et résolution des problèmes	109
Conseils pour le recyclage	112

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

Importateur pour la Grande Bretagne :

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10033187
Alimentation	220-240 V ~ 50 Hz

Puissance totale	2,3 KW
Type de câble / section	H05VV-F 3 * 1,5 mm ²
Longueur de câble	1,5 m
Dimensions extérieures (hauteur/ largeur/profondeur)	595/595/575 mm
Dimensions d'encastrement (hauteur/ largeur/profondeur)	600/600/ min. 555 mm
Four principal	Four multifonctions
Classe d'efficacité énergétique	A
Ampoule du four	25 W/300 °C

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

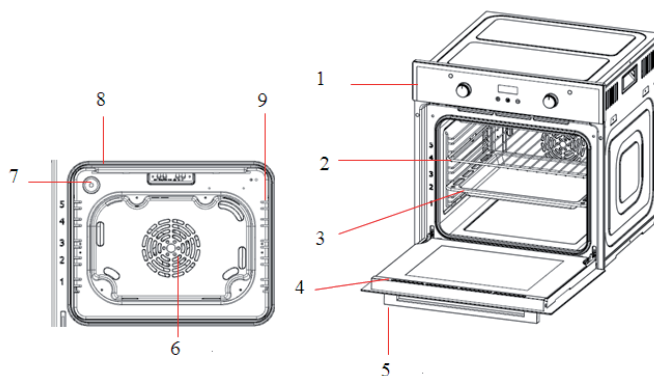
Consignes générales de sécurité

- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour vous y référer ultérieurement. Assurez-vous que toutes les autres personnes utilisant cet appareil connaissent également le manuel d'utilisation.
- Lorsque vous démarrez l'appareil pour la première fois, il peut se dégager une odeur désagréable. Ceci est lié aux colles utilisées pour le matériau isolant. Allumez le nouvel appareil et faites fonctionner l'appareil vide à 250 °C pendant 90 minutes pour éliminer la contamination par l'huile à l'intérieur du four.
- Lors de la première utilisation, il est parfaitement normal que la fumée et les odeurs se produisent plus facilement. Si cela se produit, attendez que l'odeur disparaisse avant de placer les aliments dans le four.
- Veuillez utiliser cet appareil dans une pièce bien ventilée.
- L'appareil et les parties accessibles de l'appareil deviennent très chauds pendant l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans ne doivent pas rester à proximité de l'appareil, en particulier lorsqu'il est en marche.
- Éteignez immédiatement l'appareil si la surface est fissurée, pour éviter un éventuel choc électrique.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites, ou dénués d'expérience et de connaissances, dans la mesure où ils ont été formés à l'utilisation de l'appareil et en comprennent les dangers et les risques.
- L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et la maintenance de l'appareil ne peuvent être exécutés par des enfants que sous la supervision et les conseils d'un adulte.
- Assurez-vous que l'appareil est éteint lorsque vous remplacez l'ampoule à l'intérieur du four pour éviter tout risque de choc électrique.
- Une option de coupure d'alimentation doit être intégrée dans le câblage fixe conformément aux instructions de connexion.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout dommage matériel et / ou blessure aux personnes.
- N'utilisez pas d'agents de nettoyage agressifs ou de grattoirs en métal tranchants pour nettoyer la porte du four, ceux-ci pourraient rayer et casser le verre.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer le four.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une télécommande externe ou une minuterie externe.

Consignes particulières

- N'utilisez pas le four lorsque vous êtes pieds nus. Ne touchez pas le four avec les mains ou les pieds mouillés.
- La porte du four doit être ouverte rarement lors de l'utilisation de l'appareil.
- L'appareil doit être installé et mis en service par un technicien agréé. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant d'un positionnement et d'une installation incorrects par des personnes non autorisées.
- Ne laissez rien sur la porte ou le tiroir du four ouvert, car cela pourrait faire basculer la machine ou endommager la porte.
- Certaines parties de l'appareil peuvent rester chaudes longtemps après avoir été éteintes. Attendez qu'elles soient complètement refroidies avant de toucher l'appareil.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, il est recommandé de débrancher le cordon d'alimentation de la prise murale.

APERÇU DE L'APPAREIL



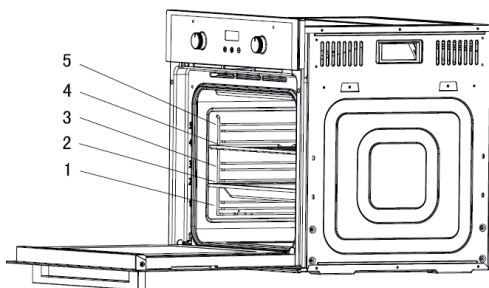
- | | | | |
|---|---------------------|---|----------------------------------------------------|
| 1 | Panneau de commande | 6 | Moteur de ventilation (derrière la plaque d'acier) |
| 2 | Grille | 7 | Lampe du four |
| 3 | Plaque de cuisson | 8 | Élément chauffant du gril |
| 4 | Porte du four | 9 | Glissière latérale |
| 5 | Poignée | | |

ACCESSOIRES

Les accessoires fournis sont adaptés à la préparation de nombreux plats. Veillez à toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le four de cuisson. Il y a aussi une sélection d'accessoires optionnels qui peuvent être utilisés pour améliorer certains de vos plats préférés ou pour faciliter l'utilisation du four.

Installer des accessoires

Vous pouvez utiliser les accessoires à 5 niveaux différents dans le volume de cuisson. Insérez-les toujours complètement pour que l'accessoire ne touche pas la garniture de porte.

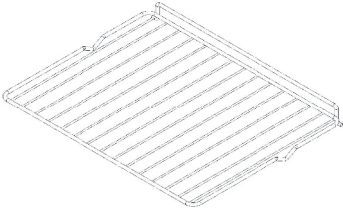




L'accessoire peut être retiré à mi-course environ jusqu'à ce qu'il s'enclenche. En conséquence, les plats et les récipients se récupèrent facilement.

Remarque : Les accessoires peuvent se déformer avec la chaleur. En refroidissant, ils retrouvent leur forme d'origine. Cela n'affecte pas leur fonctionnalité.

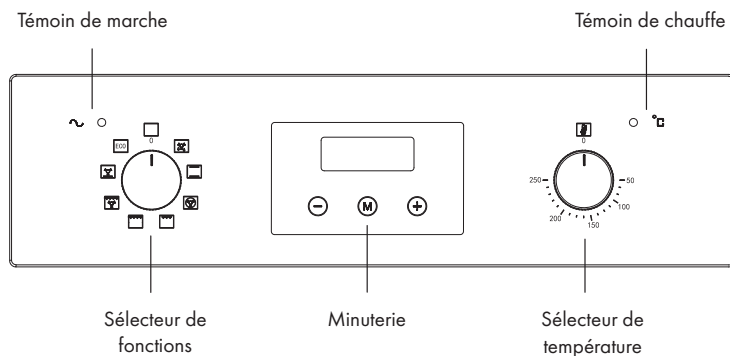
Plaque de cuisson : Pour les gâteaux humides, les pâtisseries, les repas surgelés et les gros rôtis. Elle peut également être utilisée pour récupérer la graisse qui s'écoule lorsque vous cuisez directement sur la grille.



<p>Grille: Pour rôtir et cuire, et pour poser des plats à rôtir ou à cuire dans des plats en cocotte sur la grille.</p>	
<p>Glissière latérale: ① ② ③ ④ ⑤ Cinq hauteurs différentes sont disponibles. Les glissières latérales amovibles vous permettent de définir quatre positions de hauteur différentes pour la cuisson des aliments.</p>	<p>Glissière gauche </p> <p>Glissière droite </p>

TÉLÉCOMMANDE ET FONCTIONS

Voici un aperçu du panneau de commande. Selon le type d'appareil, certains détails peuvent différer.

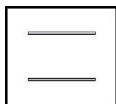


Sélecteur de fonctions

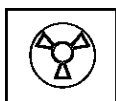
Avec le sélecteur de fonctions, vous pouvez définir le type de chauffage. Cet appareil dispose de 7 fonctions de cuisson et de grill.



Décongélation : Le ventilateur fonctionne sans chaleur pour raccourcir le temps de décongélation des aliments congelés. Le temps de décongélation dépend de la température ambiante, de la quantité et du type d'aliments.



Chaleur de voûte et de sole : Cette méthode consiste en une cuisson conventionnelle avec chaleur par le haut et par le bas. La friture et la cuisson sont possibles avec cette fonction uniquement sur un seul niveau.



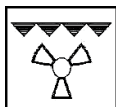
Chaleur tournante: Dans cette méthode de cuisson, l'élément chauffant circulaire est utilisé lorsque le ventilateur distribue la chaleur. Cela conduit à un processus de cuisson plus rapide et plus efficace. La fonction de recirculation permet la préparation simultanée d'aliments à différents niveaux, empêchant la transmission des odeurs et des goûts d'un plat à l'autre.



Gril – un seul élément : Cette méthode de cuisson utilise l'élément chauffant interne seul de l'élément chauffant supérieur, qui dirige la chaleur vers le bas et vers les aliments. Cette fonction convient pour griller de petites portions de bacon, pain grillé, viande etc.



Gril – double : Ce type de cuisson utilise les parties interne et externe de l'élément chauffant supérieur, qui dirigent la chaleur vers les aliments. Cette fonction convient pour griller des portions moyennes et grandes de saucisses, de bacon, de steaks, de poisson, etc.



Chaleur tournante et grill : Cette méthode de cuisson utilise l'élément chauffant supérieur en association avec le ventilateur, ce qui contribue à la circulation rapide de la chaleur. Cette fonction est nécessaire partout où un brunissement rapide et une «étanchéité» des jus sont nécessaires, comme pour les steaks, les hamburgers, de petites quantités de légumes, etc.



Chaleur tournante et cuisson de sole : Cette méthode de cuisson utilise l'élément chauffant inférieur en association avec le ventilateur qui fait circuler la chaleur. Cette fonction convient à la stérilisation et à la conservation des verres.



Mode de cuisson sur le grill économe en énergie : Cette méthode de cuisson utilise l'anneau extérieur supérieur et l'élément chauffant inférieur pour contrôler la température, ce qui rend le grill plus économe en énergie. Cette fonction convient principalement à la préparation de grandes portions. La température du four augmente lentement, la chaleur pénètre complètement et l'excès de chaleur est réduit.

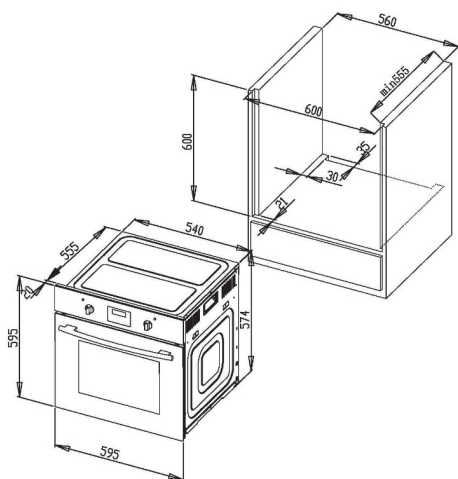
INSTALLATION

Avant l'installation

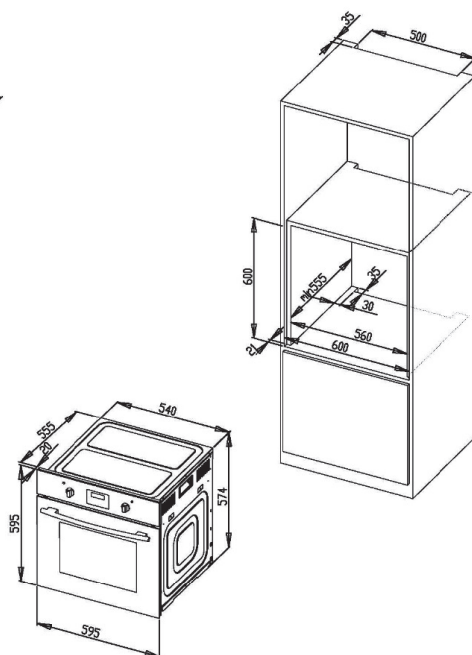
L'appareil est conçu pour être installé dans des kitchenettes standard. Installez le four entre les murs de la cuisine et les meubles comme indiqué ci-dessous (dimensions en mm).

- Les surfaces, les stratifiés plastiques et les adhésifs doivent être résistants à la chaleur (au moins 100 ° C), les fronts d'appareils adjacents jusqu'à 70 ° C.
- Les placards de cuisine doivent être horizontaux et fixes.
- Un espace de 5 mm est nécessaire entre l'appareil et les fronts de l'appareil. S'il y a un tiroir sous le poêle, une étagère doit être installée entre le poêle et le tiroir.

Méthode d'installation 1



Méthode d'installation 2



Montage et branchement

- La porte et/ou la poignée ne doivent pas être utilisées pour soulever ou déplacer l'appareil.

- Pour l'installation, l'appareil doit être connecté conformément aux réglementations locales en matière de gaz et / ou d'électricité.
- Portez l'appareil à au moins deux personnes.
- Utilisez les fentes ou les poignées de fil des deux côtés pour déplacer l'appareil.

Branchement au secteur

- L'appareil doit être relié à la terre !
- Nous dégageons toute responsabilité concernant les dommages qui résulteraient d'une utilisation de l'appareil sans prise avec mise à la terre.
- Le câble d'alimentation ne doit pas être plié ou pincé ni entrer en contact avec les parties chaudes de l'appareil. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un électricien qualifié.
- La tension secteur doit correspondre à celle qui est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être conforme aux spécifications et à la consommation électrique.

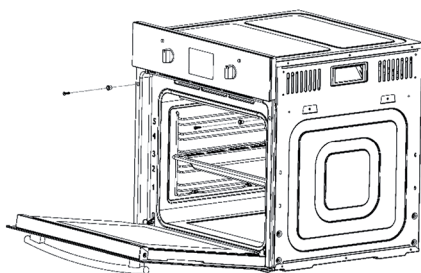


MISE EN GARDE

Risque d'électrocution ! Risque d'électrocution, de court-circuit ou d'incendie en cas de dommages sur le câble secteur ou d'installation incorrecte. L'appareil ne doit être raccordé au secteur que par un spécialiste agréé et doit être correctement installé. Avant tout travail sur l'installation électrique, l'appareil doit être déconnecté du secteur.

Installation

- 1 Faites glisser le four à travers l'ouverture du placard, alignez-le et fixez-le.
- 2 Fixez votre four avec les 2 vis et rondelles comme indiqué sur la photo.



Contrôle final

- Branchez l'appareil sur le secteur et allumez-le.
- Vérifiez que l'appareil fonctionne bien.

MISE EN MARCHÉ

Conseils d'utilisation

- Le four est maintenant prêt à être utilisé.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Utilisez uniquement le four pour cuire des aliments.
- Avant de cuisiner, assurez-vous que tous les accessoires inutiles pour la cuisson ont été retirés du four.
- Préchauffez le four à la température de cuisson avant utilisation.
- Placez les plaques chauffantes à mi-hauteur dans le four, et si vous utilisez plusieurs plaques chauffantes, laissez un espace entre elles pour permettre à l'air de circuler.
- Ne placez pas de plaques de cuisson au bas du four et ne les recouvrez pas de papier aluminium. Les deux entraînent une accumulation thermique, les temps de cuisson et de rôtissage ne sont pas compatibles et l'émail peut être endommagé.
- Essayez d'ouvrir le moins possible la porte du four pour surveiller la cuisson (la lampe du four reste allumée pendant la cuisson).
- Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte pour éviter tout contact avec des pièces chaudes de l'appareil, ustensiles de cuisine et vapeur.

Avant la première utilisation

- Pour éliminer tout résidu du four qui aurait pu rester au cours du processus de fabrication, sélectionnez la fonction chaleur tournante et réglez le sélecteur de température sur la température maximale.
- Il est normal que ce processus produise une odeur.
- Assurez-vous que toutes les fenêtres de la pièce restent ouvertes.
- Il est conseillé de ne pas rester dans la pièce pendant ce processus de combustion.
- Vous devez laisser le four fonctionner au maximum pendant 30 à 40 minutes.
- Une fois le four refroidi, nettoyez-le avec de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon doux. N'utilisez aucun abrasif.
- Nettoyez les parties extérieures du four avec de l'eau chaude savonneuse, ou avec une éponge ou un chiffon doux. Encore une fois, aucun abrasif ne doit être utilisé.
- Nous vous recommandons d'appliquer régulièrement un nettoyant et une cire pour inox sur les surfaces en acier inoxydable de cet appareil.

Préchauffage du four

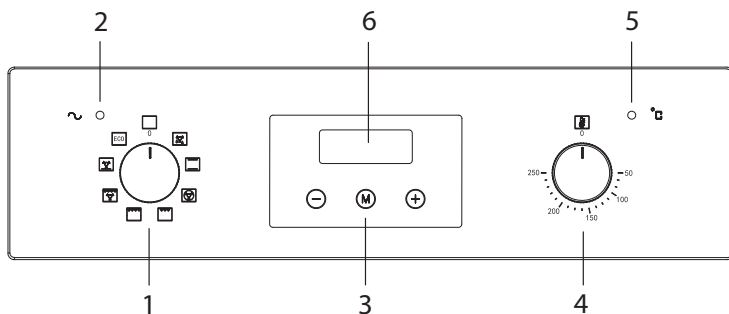
Pour éliminer l'odeur d'un nouveau four, chauffez-le lorsqu'il est vide et fermé. Une heure de chaleur de voûte / de sole à 250 °C est idéale pour cela. Assurez-vous qu'aucun emballage ne reste dans le compartiment de cuisson.

- 1 Utilisez le sélecteur de fonctions pour régler la chaleur de voûte / de sole.
- 2 Réglez le sélecteur de température sur 240 °C. Éteignez le four au bout d'une heure. Pour cela, tournez le sélecteur de fonctions jusqu'en position arrêt («OFF»).

Nettoyage des accessoires

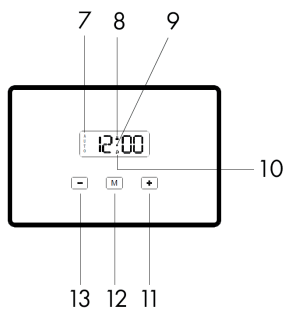
Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les à fond à l'eau chaude savonneuse et avec un chiffon doux.

Réglage manuel de la durée



- 1 Sélecteur de fonctions du four
- 2 Témoin de marche (lumineux)
- 3 Sélecteur de programme du four / minuterie
- 4 Sélecteur rotatif de température
- 5 Témoin de marche du four (lumineux)
- 6 Écran LED

Sélecteur de programme du four / écran de la minuterie



- 7 Icône de fonction automatique
- 8 Four en fonctionnement
- 9 Symbol décimal
- 10 Symbole pour alarme à court terme
- 11 Touche plus
- 12 Touche de sélection de programme (manuel)
- 13 Touche moins

Sélecteur de programme du four / réglage et utilisation de la minuterie

Mode de fonctionnement choisir le mode manuel

Lorsque votre appareil est branché pour la première fois (ou après une coupure de courant), les chiffres de l'affichage du minuteur clignoteront. Avant de pouvoir sélectionner une fonction ou définir une température, vous devez passer en mode manuel.

- Pour sélectionner le mode manuel, appuyez sur la touche de sélection de programme (12) pendant 3 secondes. Le symbole «Four en marche» (8) s'allume sur l'afficheur.

Réglage de l'horloge

Avant de pouvoir utiliser le four, vous devez régler l'heure. Assurez-vous que le four est en mode manuel (comme décrit ci-dessus).

- Appuyez une fois sur le bouton de sélection de programme (12) pour régler l'heure. Pendant que l'icône du point décimal (9) clignote, utilisez les touches plus (11) et moins (13) pour régler l'heure.
- Lorsque l'heure correcte est affichée sur l'écran LED, relâchez les boutons plus et moins et attendez quelques secondes. Le symbole du point décimal (9) cesse de clignoter et le four est prêt à être utilisé.

Minuterie du four

Fonction alarme à court terme

La fonction d'alarme à court terme est un compte à rebours qui peut être défini dans la sélection du programme du four / la minuterie. A la fin du compte à rebours, un signal sonore retentit.

- 1 Appuyez deux fois sur la touche de sélection de programme (12). Le point décimal (9) se met à clignoter et l'icône (10) de l'affichage des minutes s'allume et indique «00:00».
- 2 Avec les touches plus (11) et moins (13) vous pouvez régler la durée souhaitée pour le compte à rebours. La durée maximale du compte à rebours est de 23 heures et 59 minutes.
- 3 Lorsque le compte à rebours voulu est affiché sur l'écran LED, relâchez les boutons plus et moins et le compte à rebours démarre immédiatement. L'indicateur de minutes (10) reste sur l'affichage LED pour indiquer qu'un compte à rebours est en cours.
- 4 Au bout de quelques secondes, l'affichage LED indique à nouveau l'heure.

- 5 Lorsque le compte à rebours est écoulé, un signal sonore retentit et l'icône de fonctionnement du four (8) s'éteint. Le bip retentit pendant 7 minutes avant de s'éteindre, ou vous pouvez l'éteindre en appuyant sur l'un des boutons de la minuterie du four.

Remarque : Lorsque le four fonctionne et que vous utilisez la fonction d'alarme à court terme, le four ne s'éteindra PAS à la fin du compte à rebours. VOUS DEVEZ régler le sélecteur de fonction de cuisson et le sélecteur de température sur «OFF».

Fonction de cuisson semi-automatique

Cette fonction vous permet de définir un compte à rebours similaire à l'affichage des minutes. La différence est que le four s'éteint à la fin du temps de cuisson.

- 1 Posez dans le four les plats que vous souhaitez cuire et fermez la porte.
- 2 A l'aide des touches correspondantes, choisissez une fonction de cuisson et une température.
- 3 Appuyez trois fois sur la touche de sélection de programme (12). Le point décimal, le témoin de «marche du four» (8) et l'icône «fonction automatique» (7) clignotent sur l'écran LED. L'écran indique «00:00».
- 4 Avec les touches Plus (11) et Moins (13) vous pouvez régler la durée de cuisson.
- 5 La durée maximale réglable pour le compte à rebours est de 10 heures.
- 6 Lorsque le compte à rebours souhaité est affiché sur l'écran LED, relâchez les boutons plus et moins. La cuisson commence immédiatement et le compte à rebours au bout de quelques secondes.
- 7 À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint et un signal sonore retentit. Le symbole de cuisson automatique (7) et le symbole d'affichage des minutes (10) clignotent sur l'écran LED.
- 8 Pour réinitialiser le four et annuler l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quelle touche. Maintenez ensuite la touche de sélection de programme (12) deux fois pendant 3 secondes. Au premier appui, l'heure du four clignote, au second le symbole «Four en marche» (8) apparaît sur l'écran LED et le symbole «Fonction automatique» (7) s'éteint.

Remarque : Si vous n'avez pas réglé le commutateur rotatif pour la fonction de cuisson et le sélecteur de température sur «OFF», le four continuera à chauffer après la remise à zéro.

Fonction fin de la durée de cuisson

Cette fonction est similaire à la fonction semi-automatique, mais au lieu d'un compte à rebours, vous sélectionnez l'heure à laquelle le four s'arrête.

- 1 Mettez au four les aliments que vous voulez faire cuire et fermez la porte.
- 2 Utilisez les boutons de commande correspondants pour sélectionner une fonction et une température de cuisson.

- 3 Appuyez quatre fois sur le bouton de sélection de programme (12). Le point décimal commence à clignoter et le symbole «Four en marche» (8) et le symbole de cuisson automatique (7) s'allument sur l'écran LED. L'écran indique l'heure actuelle qui clignote.
- 4 Utilisez les boutons Plus (11) et Moins (13) pour régler la durée de cuisson souhaitée.
- 5 La durée maximum réglable est de 10 heures.
- 6 Lorsque l'heure de fin souhaitée est affichée sur l'écran LED, relâchez les boutons plus et moins. La cuisson commence immédiatement et le compte à rebours quelques secondes après.
- 7 À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint et un signal sonore retentit. Le symbole de cuisson automatique (7) et l'icône d'alarme de courte durée (10) clignotent sur l'écran.
- 8 Pour réinitialiser le four et annuler l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quelle touche. Maintenez ensuite deux fois le bouton de sélection de programme (12) pendant 3 secondes. Au premier appui l'heure du four clignote, au second le symbole «four en marche» (8) apparaît sur l'écran LED et le symbole «Fonction automatique» (7) s'éteint.

Remarque : Si vous n'avez pas réglé le commutateur rotatif pour la fonction de cuisson et le sélecteur de température sur «OFF», le four continuera à chauffer après la fin de la durée de cuisson.

Fonction automatique

Avec cette fonction, vous pouvez régler l'heure à laquelle le four doit s'éteindre ainsi que la durée de la cuisson.

- 1 Mettez au four les aliments que vous voulez faire cuire et fermez la porte.
- 2 Utilisez les boutons de commande correspondants pour sélectionner une fonction et une température de cuisson.
- 3 Appuyez trois fois sur la touche de sélection de programme (12). Le point décimal se met à clignoter, et les symboles «four en marche» (8) et «fonction automatique» (7) s'allument sur l'écran LED.
- 4 Utilisez les boutons Plus (11) et Moins (13) pour régler la durée de cuisson souhaitée.
- 5 La durée maximum réglable est de 10 heures.
- 6 Appuyez tout de suite sur la touche de sélection de programme (12).
- 7 L'écran affiche l'heure actuelle qui clignote. Utilisez les boutons Plus (11) et Moins (13) pour régler la durée de cuisson souhaitée.
- 8 La durée maximum réglable est de 10 heures.
- 9 Lorsque l'heure de fin de cuisson souhaitée est affichée sur l'écran LED, relâchez les touches Plus et Moins.
- 10 La cuisson débute à l'heure programmée.
- 11 A la fin de la durée de cuisson, le four s'éteint et un signal sonore retentit. Le symbole de fonction automatique (7) et le symbole d'alarme de courte durée (10) clignotent sur l'écran LED.

- 12 Pour réinitialiser le four et annuler l'alarme sonore, appuyez sur n'importe quelle touche. Maintenez ensuite deux fois le bouton de sélection de programme (12) pendant 3 secondes. Au premier appui l'heure du four clignote, au second le symbole «four en marche» (8) apparaît sur l'écran LED et le symbole «Fonction automatique» (7) s'éteint.

Remarque : Si vous n'avez pas réglé le sélecteur rotatif pour la fonction de cuisson et le sélecteur de température sur «OFF», le four continuera à chauffer après la fin du temps de cuisson.

Interrompre une fonction minuterie

- Pour annuler la fonction d'alarme à court terme : appuyez une fois sur le bouton de sélection de programme (12) pour sélectionner la fonction d'alarme à court terme et réglez l'heure sur «00:00».
- Pour annuler la minuterie semi-automatique : appuyez trois fois sur le bouton de sélection de programme (12) pour sélectionner la minuterie semi-automatique et réduire le temps à «00:00».
- Pour annuler la fin de la durée de cuisson : appuyez quatre fois sur la touche de sélection de programme (12) pour sélectionner la fin de la durée de cuisson, puis réglez l'heure sur l'heure actuelle.
- Pour annuler la minuterie automatique : appuyez trois fois sur le bouton de sélection de programme (12) et réglez l'heure (durée) sur «00:00», puis appuyez à nouveau sur le bouton de sélection de programme (12) et réglez l'heure (fin) à l'heure actuelle.

Remarque : Si vous n'avez pas réglé le sélecteur rotatif pour la fonction de cuisson et le sélecteur de température sur «OFF», le four continuera à chauffer après la fin du temps de cuisson.

Réglage du signal sonore

Le signal sonore possède 3 sons. Pour régler le signal sonore, procédez comme suit :

Remarque : La minuterie ne doit pas être en mode compte à rebours et l'icône de fonctionnement du four (8) doit être allumée.

- 1 Maintenez les touches Moins (13) et Plus (11) simultanément pendant 2 secondes, vous entendrez un signal sonore. Il s'agit du son actuellement réglé.
- 2 Maintenez à nouveau les touches Moins (13) et Plus (11) simultanément pendant 2 secondes pour écouter le signal suivant disponible comme choix. Vous pouvez répéter cette procédure.
- 3 Lorsque vous entendez le signal sonore qui vous convient, relâchez toutes les touches et patientez jusqu'à ce que l'écran affiche de nouveau l'heure. Le signal sonore est désormais réglé.

Modifier l'heure actuelle

Remarque : La minuterie ne doit pas être en mode compte à rebours et l'icône de fonctionnement du four (8) doit être allumée.

Référez-vous aux indications de la section «Réglage de l'heure».

Choix de la fonction de cuisson et de la température

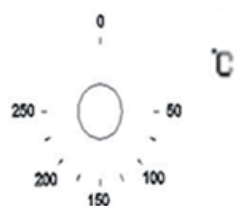
Réglage du mode manuel

Au premier branchement sur le secteur de votre appareil, les chiffres de la minuterie clignotent. Avant de pouvoir sélectionner une fonction de cuisson ou définir une température, vous devez passer en mode manuel.

- Pour sélectionner le mode manuel, appuyez sur le bouton manuel (12) du panneau de contrôle.

Sélecteur de température

Le sélecteur rotatif du thermostat du four règle la température souhaitée. Vous pouvez sélectionner une température comprise entre 50 et 250 °C.



UTILISATION DU FOUR

Informations générales pour cuire au four, rôtir et griller



ATTENTION

Danger de brûlure dû à la vapeur chaude ! Soyez prudent lorsque vous ouvrez la porte du four, car de la vapeur brûlante peut s'échapper.

Conseils de cuisson

- 1 Utilisez des plaques métalliques non adhésives adaptées ou des récipients en aluminium ou des moules en silicone résistant à la chaleur.
- 2 Utilisez l'espace sur la plaque / grille de cuisson de façon optimale.
- 3 Il est recommandé de placer les moules de cuisson au milieu de la plaque / grille de cuisson.
- 4 Gardez la porte du four fermée.

Conseils pour rôtir

- 1 Assaisonner avec du jus de citron et du poivre noir améliore la cuisson pour rôtir un poulet, une dinde ou un gros morceau de viande.
- 2 La viande avec les os prend environ 15 à 30 minutes de plus que la même de rôti sans os.
- 3 Vous pouvez compter environ 4 à 5 minutes de temps de cuisson par centimètre d'épaisseur de la viande.
- 4 En fin de cuisson, laissez la viande reposer 10 minutes au four. Le jus de la viande sera mieux réparti et ne coulera pas lorsque vous couperez la viande.
- 5 Placez le poisson dans un plat résistant à la chaleur à mi-hauteur.

Conseils pour griller

- Le gril est idéal pour la cuisson de la viande, du poisson et de la volaille. Il en résulte une belle croûte brune qui ne dessèche pas l'aliment. Les grillades sont particulièrement adaptées aux pièces plates, aux brochettes de viande et aux saucisses, ainsi qu'aux légumes à forte teneur en eau tels que les tomates et les oignons.

Conseils pour économiser de l'énergie

Les informations suivantes vous aideront à utiliser votre appareil de manière écologique et à économiser de l'énergie :

- 1 Utilisez une batterie de cuisine sombre ou émaillée dans le four, car le transfert de chaleur est meilleur.
- 2 Préchauffez vos aliments lorsque cela est recommandé dans les instructions d'utilisation ou dans les indications de cuisson.
- 3 N'ouvrez pas souvent la porte du four pendant la cuisson.
- 4 Essayez de faire cuire plus d'un plat à la fois dans le four, si possible. Vous pouvez mettre deux plats de cuisson sur la grille.
- 5 Faites cuire un plat après l'autre. Le four est alors déjà chaud.
- 6 Vous pouvez économiser de l'énergie en baissant votre four quelques minutes avant la fin de cuisson. N'ouvrez pas la porte du four.
- 7 Décongelez les aliments surgelés avant la cuisson.

Conseils détaillés pour cuire et griller

Comment éviter les problèmes lors de la cuisson au four :

- 1 Comment savoir si votre biscuit est cuit ? 10 minutes avant la fin de la cuisson indiquée dans la recette, ajoutez une pique de cocktail au sommet du gâteau. Si le bâton de cocktail reste propre une fois sorti, le gâteau est prêt.
- 2 Le gâteau s'effondre : utilisez moins de liquide la prochaine fois ou abaissez la température du four de 10 degrés. Respectez les durées de mélanges indiquées dans la recette.












- 3 Le gâteau est monté au milieu, mais plus bas sur le pourtour : ne pas graisser les côtés du moule à gâteau. Après la cuisson, libérez délicatement le gâteau avec un couteau.
- 4 Le gâteau est trop foncé au-dessus : mettez le gâteau au four, choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
- 5 Le gâteau est trop sec : Lorsque vous avez terminé, faites de petits trous dans le gâteau avec un bâtonnet. Ensuite, saupoudrez-le de jus de fruit ou d'une boisson alcoolisée. La prochaine fois, choisissez une température 10 degrés plus élevée et raccourcissez le temps de cuisson.
- 6 Le pain ou le gâteau (par exemple, le gâteau au fromage) est bon, mais il est humide à l'intérieur (collant, imbibé d'eau) : utilisez un peu moins de liquide la prochaine fois et faites cuire le pain / gâteau un peu plus longtemps à température plus faible. Pour les gâteaux avec une garniture humide, faites d'abord cuire le fond. Saupoudrez d'amandes ou de chapelure et placez la garniture dessus. Veuillez suivre la recette et respecter les temps de cuisson.
- 7 Le gâteau est bruni de manière inégale : choisissez une température légèrement inférieure pour que le gâteau soit cuit plus uniformément. Faites cuire les petits gâteaux au même niveau avec la chaleur de voûte/de sole. Trop de papier sulfurisé peut gêner la circulation de l'air. Pour cette raison, coupez toujours le papier sulfurisé pour qu'il corresponde à la plaque de cuisson.
- 8 Le fond d'un gâteau aux fruits est trop clair : la prochaine fois, abaissez le gâteau d'un niveau dans le four.
- 9 Le jus de fruit coule : la prochaine fois, utilisez une plaque de cuisson plus profonde si vous en disposez.
- 10 Les petits gâteaux fabriqués à partir de pâte levée se collent lors de la cuisson : laissez autour de chaque morceau une espace d'environ 2 cm. Ainsi les pâtes auront assez d'espace pour s'étendre et brunir de tous les côtés.
- 11 Si vous cuisez sur plusieurs niveaux : les aliments du haut sont plus cuits que sur la plaque inférieure. Utilisez toujours de la chaleur 3D (circulation d'air) pour les cuissons simultanées sur plusieurs niveaux. Les plaques de cuisson placées au four en même temps ne sont pas nécessairement prêtes en même temps.
- 12 Lors de la cuisson de gâteaux humides, il se forme de la condensation : la cuisson peut provoquer la formation de vapeur d'eau qui s'échappe par la porte. La vapeur peut se déposer et former des gouttelettes d'eau sur le panneau de commande ou à l'avant des appareils adjacents. Ceci est un phénomène normal.











Comment éviter les problèmes lorsque vous faites des grillades :

- 1 Préchauffez le four pendant environ 4 minutes avant de commencer la cuisson. Faites toujours vos grillades avec la porte du four fermée.
- 2 Les aliments à griller doivent être d'épaisseur égale autant que possible. Cela leur permet de brunir uniformément et de rester savoureux et tendres.
- 3 Retournez la nourriture aux 2/3 de la durée environ.
- 4 Salez les biftecks seulement après la cuisson.
- 5 Pour la viande maigre, ajouter un peu de liquide. Versez environ 0,5 cm de liquide dans le récipient.
- 6 Ajoutez beaucoup de liquide pour le ragoût. Versez environ 1 à 2 cm de liquide dans le plat.

- 7 Placez les aliments à griller directement sur la grille. Si vous faites griller une seule pièce, vous obtiendrez les meilleurs résultats en la plaçant au centre de la grille. La plaque à pâtisserie doit également être utilisée au niveau 1, les jus de viande sont recueillis par la plaque à pâtisserie et le four reste propre.
- 8 Lors de la cuisson, ne pas placer la plaque de cuisson au niveau 4 ou 5 car elle serait déformée par la chaleur élevée et vous risquez d'endommager le four en la retirant.
- 9 L'élément chauffant s'allume et s'éteint continuellement. Cela est normal. La fréquence à laquelle cela se produit dépend du réglage du gril.
- 10 Lorsque le rôti est prêt, éteignez le four et laissez-le reposer pendant 10 minutes. Cela permet une meilleure répartition des jus de viande.
- 11 Coupez la croûte en croix dans le rôti de porc à la croûte, puis placez le rôti avec la couenne vers le bas dans le plat.
- 12 Placez la volaille entière sur la grille inférieure. Retournez-la aux 2/3 de la durée de cuisson.
- 13 Pour le canard ou l'oie, percez la peau sous les ailes. Cela permet à la graisse de s'évacuer.
- 14 Retournez les poissons en morceaux aux 2/3 du temps de cuisson, il n'est pas nécessaire de retourner le poisson entier. Mettez le poisson entier avec la nageoire dorsale vers le haut dans le four. Si vous ajoutez une demi-pomme de terre ou un petit récipient résistant à la chaleur dans le ventre du poisson, cela le maintiendra en place.
- 15 Comment savoir quand le rôti est prêt : utilisez un thermomètre à viande (disponible chez les revendeurs spécialisés) ou faites un «test à la cuillère». Appuyez avec une cuillère sur le rôti. S'il résiste, il est prêt. Si la cuillère s'enfonce dans la viande, le rôti doit cuire un peu plus longtemps.
- 16 Le rôti est trop foncé et la croûte est partiellement brûlée : vérifiez la hauteur dans le four et la température de cuisson.
- 17 Le rôti a bon aspect, mais la sauce brûle : La prochaine fois, utilisez un plat à rôtir plus petit ou ajoutez plus de liquide.
- 18 Le rôti a bon aspect, mais la sauce est trop claire et liquide : La prochaine fois, utilisez un plat à rôtir plus grand et utilisez moins de liquide.
- 19 La vapeur sort du rôti lorsque vous l'arrosez. Ceci est normal et est dû aux lois physiques. La majeure partie de la vapeur s'échappe par la sortie de vapeur. Elle peut se déposer et former de la condensation, par exemple à l'avant des appareils adjacents.

GUIDE DE CUISSON

Aliment	Accessoire	Fonction de cuisson	Niveau dans le four	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
Gâteau	Moule ronde		2 ^e niveau	140-160	30-45
Pain	Plaque de cuisson		2 ^e niveau	180-200	10-20
	Plaque de cuisson		3 ^e niveau	170-190	10-20
	Plaque de cuisson		3 ^e + 1 ^e niveau	160-180	10-20
Pizza fine (froide)	Plaque de cuisson		2 ^e niveau	190-210	15-25
Pizza à la poêle (froide)	Plaque de cuisson		2 ^e niveau	180-200	20-30
	Plaque de cuisson + grille		3 ^e + 1 ^e niveau	170-190	25-35
Pains (9 pièces)	Grille		3 ^e niveau	160-170	10-15
	Grille		3 ^e + 1 ^e niveau	160-180	15-25
Saucisses	Grille		3 ^e niveau	160-180	10-15
Côtes de porc	Grille		3 ^e niveau	200-220	20-35

Aliment	Accessoire	Fonction de cuisson	Niveau dans le four	Température (°C)	Durée de cuisson (min)
Porc	Plaque de cuisson		2 ^e niveau	190-210	70-85
	Plaque de cuisson		1 ^e niveau	180-200	55-70
Bifteck (épaisseur : 3 cm)	Plaque de cuisson		2 ^e niveau	190-210	20-35
Petit poulet entier (1,2 kg)	Grille		2 ^e niveau	200-220	50-60
Poulet entier (1,6 kg)	Grille		2 ^e niveau	190-210	50-60
Petites découpes de poulet (150 g)	Grille		3 ^e niveau	200-220	30-40
Oie entière (3,5 kg)	Grille		2 ^e niveau	170-190	60-70
Gros morceau d'agneau avec os (1,2 kg)	Plaque de cuisson		2 ^e niveau	170-190	60-70
Poisson entier (1,0 kg)	Grille		2 ^e niveau	200-220	30-40
Poisson entier (1,5 kg)	Grille		2 ^e niveau	180-200	40-50

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation. Lorsque vous nettoyez le four, allumez les lumières afin de mieux voir les surfaces.
- Nettoyez l'intérieur du four avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle uniquement.
- Après le nettoyage, essuyez le compartiment du four.
- Ne nettoyez jamais les surfaces du four à la vapeur.
- Utilisez uniquement une éponge ou un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur du four avec de l'eau chaude savonneuse. N'utilisez jamais d'abrasif.
- Toutes les taches pouvant apparaître sur le fond du four sont causées par des éclaboussures d'aliments ou des aliments renversés. Ces éclaboussures se produisent pendant le processus de cuisson et peuvent être dues à la cuisson des aliments à une température trop élevée ou à une cuisson dans des ustensiles de cuisson trop petits.
- Vous devez choisir une température de cuisson et une fonction de cuisson appropriées pour les aliments que vous préparez. Assurez-vous également que les aliments sont cuits dans un contenant assez grand et que vous utilisez le bac d'égouttage si nécessaire.
- Les parties extérieures du four ne doivent être nettoyées qu'avec une éponge ou un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse. Ne pas utiliser d'abrasifs.
- Si vous utilisez une forme quelconque de nettoyant sur votre appareil, vous devez consulter le fabricant du produit pour savoir s'il est adapté pour votre appareil.
- Les dommages causés à l'appareil par un produit de nettoyage ne seront pas pris en charge gratuitement.
- Pour le nettoyage et l'entretien des vitres, n'utilisez pas de détergents contenant des substances abrasives.

Nettoyage du four

- Pour nettoyer le four, aucun produit spécial four ou autre détergent spécial n'est nécessaire. Il est recommandé d'essuyer le four avec un chiffon humide lorsqu'il est encore chaud.

Nettoyage des parois latérales et de la porte du four :

- 1 Retirez les glissières latérales gauche et droite en procédant comme suit : appuyez sur les glissières et tirez-les vers les côtés en même temps. Faites glisser les guides coulissants vers le haut, tournez-les horizontalement et retirez les grilles.
- 2 Nettoyez les panneaux latéraux gauche et droit. Remontez-les dans l'ordre inverse du démontage.

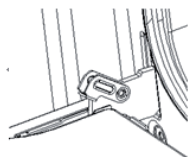
Démontage et remontage de la porte du four

Pour nettoyer et retirer les panneaux de porte, vous pouvez retirer la porte du four. Chaque charnière de porte a un verrouillage : quand elle est fermée, la porte est fixe et ne peut être démontée.

Remarque : Si la charnière n'est pas verrouillée, elle peut se détendre soudainement et fortement. Assurez-vous que l'obturateur est fermé en permanence, toutefois il doit être ouvert lors du retrait de la porte.

Démontage de la porte du four

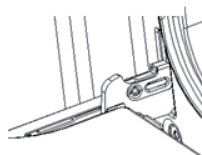
- Ouvrez la porte jusqu'en butée.
- Ouvrez les verrous droit et gauche (image A).
- Fermez la porte aussi loin que possible, en la tenant en place des deux côtés, puis déplacez la porte de haut en bas et retirez-la.



A

Remontage de la porte du four

- Remontez la porte dans l'ordre inverse.
- Lors de l'installation de la porte du four, assurez-vous que les deux charnières sont insérées directement dans l'ouverture du four.
- Les deux côtés de la feuillure de charnière doivent s'emboîter.
- Appuyez sur le loquet pour ouvrir la porte (Fig. B).

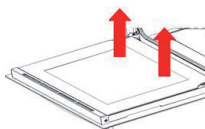


B

Installer et démonter l'habillage de porte

Démontage

- Retirez la porte du four et posez-la sur un tissu.
- Poussez la vitre extérieure d'une main et tirez sur la vitre intérieure de l'autre main, tenez bien la vitre et retirez-la.



C

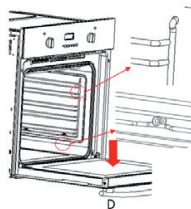


ATTENTION

Risque de bris de glace ! Si la vitre présente des rayures, elles peuvent se transformer en fêlures. Pour le nettoyage du verre, n'utilisez aucune spatule en verre, de produits de nettoyage coupants ou corrosifs ni de produits de nettoyage pour nettoyer le verre.

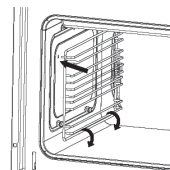
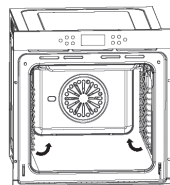
Montage

- Insérez la vitre intérieure dans la rainure.
- Alignez les deux côtés droit et gauche avec la fente de montage et faites glisser la vitre pour la mettre en place.
- Installez la porte du four.



Montage des glissières latérales

- Pour installer les glissières latérales, retirez les deux grilles et retirez-les des entretoises.
- Fixez les deux cadres avec les glissières dans les trous prévus à cet effet sur les parois du four. Les trous pour le cadre gauche sont en haut, les trous pour le cadre droit en bas.



Remplacement de l'ampoule du four

Si l'ampoule du four tombe en panne, elle doit être remplacée.



MISE EN GARDE

Risque d'électrocution ! Éteignez le disjoncteur dans le placard à fusibles.

- Mettez un torchon dans le four lorsqu'il est froid pour éviter les dégâts.
- Dévissez la protection en verre en la tournant en sens anti horaire.
- Remplacez l'ampoule par une autre ayant les mêmes caractéristiques.
- Revissez la protection en verre.
- Retirez le torchon et rallumez le disjoncteur.

Contrôles réguliers

Outre le nettoyage régulier du four, vous devez effectuer les contrôles suivants :

- Vérifiez régulièrement les commandes du four et les éléments de cuisson. Une inspection technique de la cuisinière doit être effectuée dans un centre de service au moins tous les deux ans.
- Résolez les dysfonctionnements.
- Effectuez un entretien régulier du four.



MISE EN GARDE

Toutes les réparations et la maintenance doivent être effectuées par le centre de service responsable ou par un installateur dûment autorisé.

Conseil pour la protection de l'environnement : Avant de jeter un appareil usagé, éteignez-le et débranchez-le du secteur. Coupez la fiche et rendez-la inutilisable. Coupez le câble directement derrière l'appareil pour éviter les abus. Cela doit être fait par une personne compétente.

IDENTIFICATION ET RÉOLUTION DES PROBLÈMES

Il peut arriver que le four présente un défaut pendant le fonctionnement. Dans ce cas, vous pouvez vérifier la liste des erreurs avant de contacter le service clientèle, car il s'agit peut-être d'un dysfonctionnement que vous pouvez résoudre vous-même.

Fonctionnement normal :

- Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, il peut dégager une odeur et de la fumée pendant quelques heures. Démarrez la fonction de chauffage en tournant le bouton de température pour chauffer le four pendant 1 heure à vide. Lorsque vous utilisez le four pour la première fois, quittez la fonction de chauffage et attendez que le four soit froid, ouvrez la porte et nettoyez le four.
- Le fonctionnement du four peut provoquer des grésillements car il contient du métal.
- Si la nourriture chauffée contient de l'humidité, l'ouverture de dissipation de chaleur peut laisser échapper de la vapeur pendant le fonctionnement.
- Le ventilateur démarre 15 minutes après le démarrage. Même si le four est fermé, le ventilateur fonctionnera pendant 35 minutes.
- Veuillez préchauffer le four avant la cuisson.
- Pour une longue cuisson, vous pouvez éteindre le four avant la fin de la cuisson et utiliser la chaleur résiduelle.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	L'alimentation est coupée.	Vérifiez si l'ampoule de votre cuisine ou d'autres appareils fonctionnent toujours.
	L'interrupteur est défectueux.	Vérifiez si l'interrupteur fonctionne.
	Vous avez oublié d'appuyer sur la touche de la minuterie.	Réinitialisez la fonction de minuterie.
L'éclairage ne s'allume pas.	L'ampoule est défectueuse.	Remplacez l'ampoule.
	Il n'y a pas d'alimentation.	Vérifiez que le four est alimenté.
Le four s'arrête subitement pendant le fonctionnement.	L'alimentation est coupée (panne de courant).	Vérifiez si l'ampoule de votre cuisine ou d'autres appareils fonctionnent toujours.
	Protection du thermostat normalement fermée.	Vérifiez si le ventilateur du radiateur fonctionne, si oui, remplacez le thermostat par un neuf.
Le four ne chauffe pas.	Le régulateur de température n'a pas été réglé.	Réglez la température.
	Si ce modèle a une minuterie, vous ne pouvez pas régler l'horloge.	Configurez la minuterie.
	Pas de courant.	Vérifiez votre alimentation.
	L'élément chauffant est endommagé.	L'élément chauffant doit être remplacé par un neuf.
Pendant le fonctionnement, de l'eau s'échappe par la porte vitrée.	La joint de porte n'est plus étanche.	Le joint de porte doit être remplacé.
	La charnière n'est pas assez forte.	La charnière doit être remplacée.

Problème	Cause possible	Solution
Le four est arrêté mais le ventilateur du moteur marche encore.	Le four a fonctionné longtemps, il doit donc refroidir longtemps.	Mettez votre main à la sortie pur sentir si de l'air chaud en sort, si c'est le cas, c'est normal.
	Les thermostats normalement ouverts ont un problème.	Si l'air à l'ouverture de sortie est à température ambiante, vous devez utiliser un nouveau thermostat normalement ouvert.

Si vous n'avez pas pu résoudre le problème :

- Débranche l'appareil du secteur (désactivez le fusible ou dévissez-le).
- Contactez le service client de votre revendeur, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même.

CONSEILS POUR 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.

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Dichiarazione di conformità	113
Dati tecnici	114
Avvertenze di sicurezza	115
Descrizione del dispositivo	116
Accessori	117
Pannello di controllo e funzioni	118
Installazione	120
Messa in funzione	122
Utilizzare il forno	128
Guida alla cottura	131
Pulizia e manutenzione	133
Ricerca e correzione degli errori	136
Smaltimento	138

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

Importatore per la Gran Bretagna:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

DATI TECNICI

Numero articolo	10033187
Alimentazione	220-240 V ~ 50 Hz

Potenza totale	2,3 KW
Tipo di cavo/Diagonale cavo	H05VV-F 3*1,5 mm ²
Lunghezza cavo	1,5 m
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/ profondità)	595/595/575 mm
Misure d'incasso (altezza/larghezza/ profondità)	600/600/ min. 555 mm
Forno principale	Multifunzione
Classe di efficienza energetica	A
Lampada forno	25 W/300 °C

AVVERTENZE DI SICUREZZA

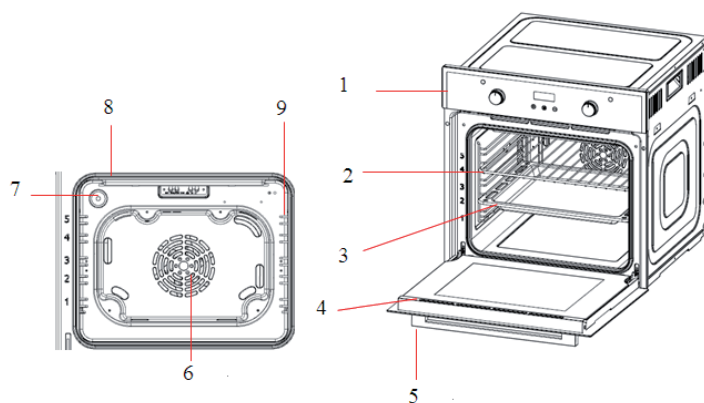
Avvertenze di sicurezza generali

- Leggere attentamente il manuale d'uso prima della messa in funzione e conservarlo per future consultazioni. Assicurarsi che tutte le persone che utilizzano il dispositivo conoscano il contenuto del manuale d'uso.
- Quando si mette in funzione il dispositivo per la prima volta, può comparire un odore sgradevole. Questo è dovuto al legante utilizzato per il materiale d'isolamento. Accendere il dispositivo nuovo e farlo funzionare vuoto a 250 °C per 90 minuti, in modo da eliminare residui d'olio all'interno.
- Durante il primo utilizzo è del tutto normale che compaiano odori e un leggero fumo. Se dovesse essere così, attendere che l'odore scompaia, prima di mettere alimenti nel forno.
- Utilizzare il dispositivo in un locale ben ventilato.
- Il dispositivo e i componenti accessibili diventano estremamente caldi durante il funzionamento. Assicurarsi di non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. I bambini sotto a 8 anni non devono permanere nelle vicinanze del dispositivo, soprattutto quando è in funzione.
- Spegnerne immediatamente il dispositivo se ci sono crepe sulla superficie, in modo da evitare eventuali folgorazioni.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche e psichiche o con conoscenza ed esperienza limitate, solo se sono stati istruiti sulle modalità d'uso e comprendono i rischi e i pericoli connessi.
- Il dispositivo non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione del dispositivo possono essere realizzate da bambini solo con il controllo e con l'aiuto di un adulto.
- Assicurarsi che il dispositivo sia spento quando si sostituisce la lampadina all'interno, in modo da evitare eventuali folgorazioni.
- Una possibilità di spegnimento della rete deve essere integrata nel cablaggio fisso, in accordo con le normative relative alla connessione alla rete elettrica.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal servizio di assistenza ai clienti o da una persona con qualifica equivalente, in modo da evitare danni a cose o persone.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o raschiatori in metallo per pulire lo sportello del forno, dato che il vetro potrebbe essere graffiato, con il conseguente rischio di rottura.
- Non utilizzare assolutamente un pulitore a vapore per pulire il forno.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato con un telecomando o un timer esterni.

Avvertenze speciali

- Utilizzare il forno solo indossando delle calzature ai piedi. Non toccare il forno con mani o piedi bagnati.
- Lo sportello del forno dovrebbe essere aperto il meno possibile durante il funzionamento.
- Il dispositivo deve essere installato e messo in funzione da un tecnico specializzato. Il produttore non si assume responsabilità per danni dovuti a un posizionamento e un'installazione errati, dovuti agli errori di persone non autorizzate a realizzare tali opere.
- Non poggiare oggetti sullo sportello aperto o sul cassetto, in quanto il dispositivo potrebbe ribaltarsi o lo sportello potrebbe subire danni.
- Alcuni componenti rimangono bollenti anche dopo lo spegnimento. Attendere che il dispositivo si sia completamente raffreddato prima di toccarlo.
- Se il dispositivo non viene utilizzato per periodi prolungati, si consiglia di staccare la spina.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



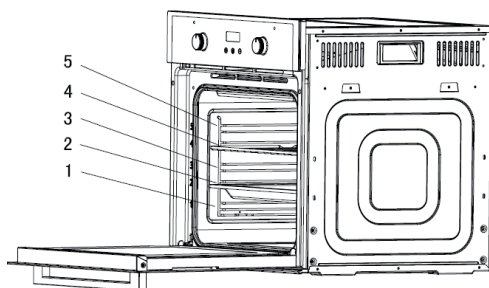
- | | | | |
|---|-----------------------|---|-----------------------------------------------|
| 1 | Pannello di controllo | 6 | Motore ventola (lamiera d'acciaio posteriore) |
| 2 | Griglia | 7 | Lampada |
| 3 | Teglia | 8 | Elemento riscaldante-grill |
| 4 | Sportello | 9 | Guida ripiani laterale |
| 5 | Maniglia | | |

ACCESSORI

Gli accessori inclusi in consegna sono adatti alla preparazione di molte pietanze. Assicurarsi di inserire gli accessori nel vano di cottura dal lato giusto. C'è anche una selezione di accessori disponibili con cui è possibile migliorare i vostri piatti preferiti o semplicemente facilitare il lavoro con il forno.

Inserire gli accessori

Gli accessori possono essere inseriti nel vano di cottura su 5 ripiani diversi. Inserire sempre fino al completo bloccaggio, in modo che non tocchino il rivestimento dello sportello.

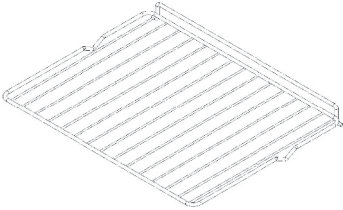




Gli accessori possono essere tirati fuori circa fino a metà, prima che si blocchino. In questo modo è più facile togliere pietanze e contenitori.

Nota: Gli accessori possono deformarsi se la temperatura è estremamente alta. Non appena si raffreddano tornano alla loro forma originaria. Ciò non influisce sulla loro funzionalità.

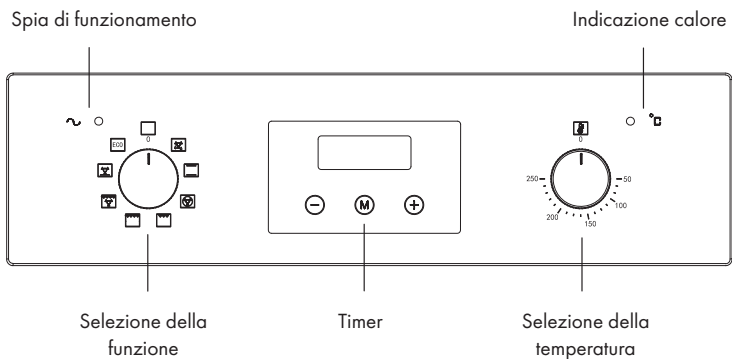
Teglia: per torte umide, prodotti da forno, cibi surgelati e grandi arrosti. Può essere utilizzata per raccogliere il grasso che gocciola quando si cuoce sulla griglia.



<p>Griglia: per arrostitire e cuocere pietanze, mettere alimenti da cucinare in una forma sulla griglia.</p>	
<p>Guide di scorrimento laterali: ① ② ③ ④ ⑤</p> <p>ci sono 5 diverse posizioni in altezza a scelta. Con le guide laterali per ripiani estraibili è possibile scegliere tra quattro altezze per posizionare le vostre pietanze.</p>	<p>Lato sinistro — </p> <p>Lato destro — </p>

PANNELLO DI CONTROLLO E FUNZIONI

Qui mostriamo una panoramica del pannello di controllo. In base al tipo di dispositivo, possono esserci differenze nei dettagli.

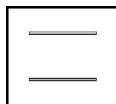


Selezione della funzione

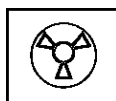
Con l'interruttore della funzione è possibile impostare il tipo di riscaldamento. Questo dispositivo è dotato di 7 funzioni grill e per la cottura al forno.



Scongelare: la ventola funziona senza riscaldamento, per accorciare i tempi di scongelamento. Il tempo necessario per lo scongelamento dipende dalla temperatura della stanza, dalla quantità e dalla tipologia di alimenti.



Calore dall'alto e dal basso: questa funzione permette la tradizionale cottura con calore dall'alto e dal basso. In questa modalità è possibile cuocere e arrostitire su un solo ripiano.



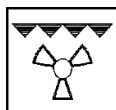
Ventola: questo metodo utilizza l'elemento riscaldante circolare, mentre la ventola distribuisce il calore generato. La funzione ventilata porta a una cottura più rapida ed efficiente. Questa funzione permette di preparare contemporaneamente pietanze su diversi ripiani e impedisce che odori e sapori siano trasmessi da un piatto all'altro.



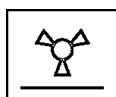
Grill – semplice: questa cottura sfrutta solo l'elemento riscaldante superiore, che sviluppa il calore verso il basso. Questa funzione è ideale per grigliare piccole porzioni di bacon, toast, carne, ecc.



Grill – doppio: questa cottura utilizza i componenti interni ed esterni dell'elemento riscaldante superiore, che sviluppa il calore verso il basso. Questa funzione è ideale per grigliare porzioni medie di wurstel, bacon, bistecche, pesce, ecc.



Ventola e grill: questo tipo di cottura utilizza l'elemento riscaldante superiore e la ventola, per favorire una circolazione del calore più rapida. Questa funzione è adatta a ogni tipo di preparazione che richiede una doratura rapida e una "sigillatura" dei succhi all'interno, come per bistecche, hamburger, piccole quantità di verdure, ecc.



Ventola e calore dal basso: questo metodo utilizza l'elemento riscaldante inferiore con la ventola che fa circolare il calore. Questa funzione è ideale per sterilizzare e conservare barattoli.



Modalità di cottura alla griglia a risparmio energetico: questo metodo di cottura utilizza l'anello esterno superiore e l'elemento riscaldante inferiore per controllare la temperatura, rendendo la cottura alla griglia più efficiente dal punto di vista energetico. Questa funzione è adatta soprattutto per la preparazione di grandi porzioni. La temperatura del forno sale lentamente, il calore penetra completamente e il consumo di calore in eccesso viene ridotto.

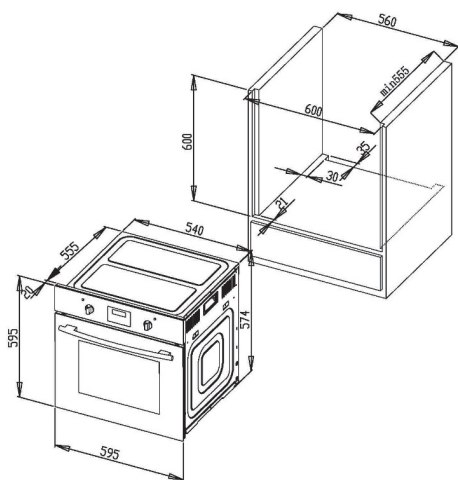
INSTALLAZIONE

Prima dell'installazione

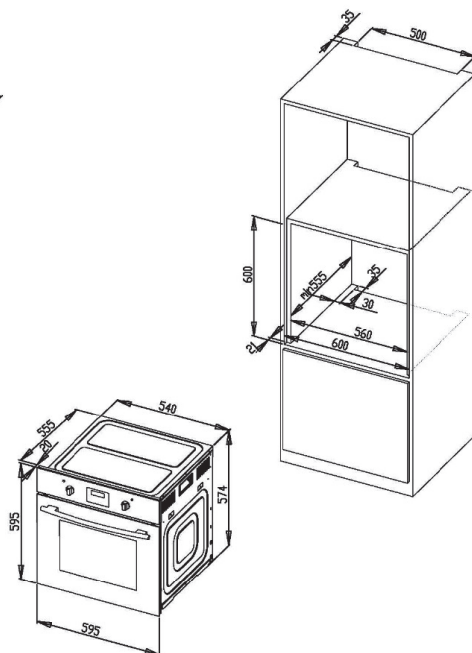
Il dispositivo è progettato per l'incasso in cucine tradizionali. Inserire il forno tra parete e mobili, facendo riferimento alle immagini sotto (misure in mm).

- Superfici, laminati plastici e colle devono essere termoresistenti (almeno 100 °C), i lati frontali dei dispositivi nelle vicinanze fino a 70 °C.
- I pensili in cucina devono essere posizionati in orizzontale.
- Tra dispositivo e il lato frontale dei dispositivi nelle vicinanze è necessaria una distanza di 5 mm. Se c'è un cassetto sotto al forno, deve essere montata una mensola tra forno e cassetto.

Metodo d'installazione 1



Metodo d'installazione 2



Montaggio e collegamento

- Lo sportello e/o la maniglia non devono essere utilizzati per sollevare o spostare il dispositivo.

- Per l'installazione del dispositivo è necessario seguire le normative locali relative al collegamento elettrico e/o alla rete del gas.
- Trasportare il dispositivo almeno in due persone.
- Utilizzare le cavità o le impugnature su entrambi i lati per spostare il dispositivo.

Collegamento alla rete elettrica

- Il dispositivo deve essere dotato di messa a terra!
- Per danni risultanti da un utilizzo del dispositivo senza presa Shuko non ci assumiamo alcuna responsabilità.
- Il cavo non deve essere schiacciato, piegato, impigliato, non deve entrare in contatto con componenti bollenti del dispositivo. Se il cavo è danneggiato, deve essere sostituito da un tecnico qualificato.
- La tensione di rete deve corrispondere alle indicazioni sulla targhetta del dispositivo. Il cavo del dispositivo deve corrispondere alle specifiche e alla potenza assorbita.

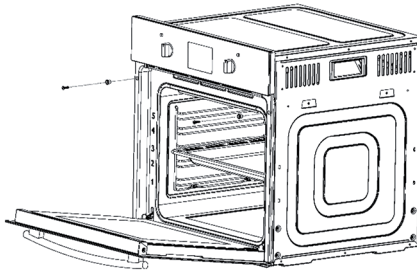


AVVERTENZA

Pericolo di folgorazione! Pericolo di folgorazione, cortocircuito o incendio, dovuti dal danneggiamento del condotto di rete o da un'installazione errata. Il dispositivo può essere collegato alla rete elettrica solo da un tecnico autorizzato e deve essere installato correttamente. Prima di ogni tipo di opera all'installazione elettrica, scollegare il dispositivo dalla rete elettrica.

Installazione

- 1 Inserire il forno nell'apertura del mobile, posizionarlo e metterlo in sicurezza.
- 2 Fissare il forno con 2 viti e rondelle come indicato in immagine.



Controllo finale

- Collegare il dispositivo alla presa elettrica e accenderlo.
- Controllare che il dispositivo funzioni.

MESSA IN FUNZIONE

Avvertenze sull'utilizzo

- Il forno è pronto all'uso.
- Questo dispositivo è adatto solo all'utilizzo casalingo.
- Utilizzare il forno solo per cucinare alimenti.
- Assicursi prima di cucinare, che tutte le parti e gli accessori del forno che non sono necessari siano stati tolti dal forno.
- Preriscaldare il forno alla temperatura di cottura.
- Posizionare i contenitori di cottura al centro del forno e lasciare spazio tra essi se ne vengono utilizzati diversi, in modo che l'aria possa circolare.
- Non mettere teglie sul fondo del forno e non coprirle con carta stagnola. In entrambi i casi si verifica accumulo termico, i tempi di cottura non corrispondono e lo smalto può danneggiarsi.
- Cercare di aprire lo sportello del forno il meno possibile per controllare le pietanze (la luce interna resta accesa durante la cottura).
- Fare attenzione quando si apre lo sportello, in modo da evitare il contatto con componenti, utensili o vapori bollenti.

Prima del primo utilizzo

- Per rimuovere eventuali residui dal forno, rimasti dal processo di produzione, scegliere la funzione ventilata e impostare la temperatura massima.
- La comparsa di odore durante il processo è del tutto normale.
- Assicursi che tutte le finestre nel locale rimangano aperte.
- Si consiglia di non rimanere nella stanza durante questo processo.
- Lasciare andare il forno ai massimi regimi per 30-40 minuti.
- Una volta raffreddatosi il vano cottura, pulirlo con acqua, sapone e una spugna o un panno morbido. Non utilizzare prodotti abrasivi.
- Pulire le parti esterne del forno con acqua calda e sapone, usando una spugna o un panno morbido. Anche in questo caso, non utilizzare prodotti abrasivi.
- Consigliamo di utilizzare regolarmente un detergente e un lucido per acciaio inox per i componenti e le superfici di questo materiale.

Scaldare il forno

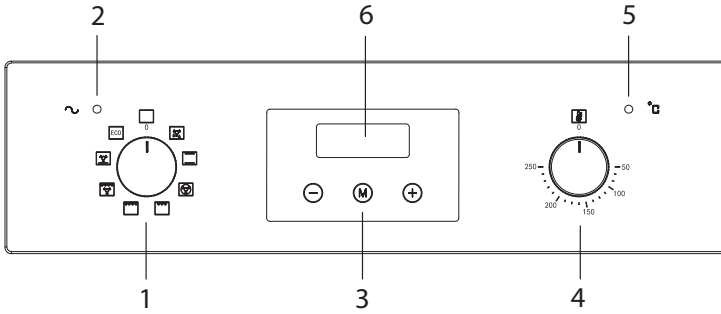
Per rimuovere l'odore di un forno nuovo, scaldarlo quando è vuoto e chiuso. Un'ora a 250 °C con calore dall'alto e dal basso è ideale a tal fine. Assicursi che non ci siano parti d'imballaggio nel vano cottura.

- 1 Utilizzare la manopola per le funzioni per impostare calore dall'alto e dal basso.
- 2 Impostare la manopola della temperatura su 240 °C. Spegnerlo il forno dopo un'ora. Ruotare la manopola in posizione "OFF".

Pulire gli accessori

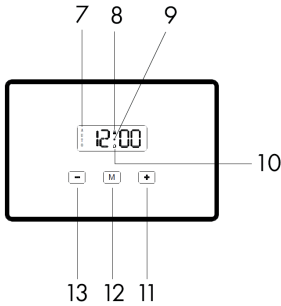
Prima di procedere all'utilizzo degli accessori, pulirli per bene con acqua calda, sapone e un panno morbido.

Impostazione manuale della durata



- 1 Interruttore delle funzioni del forno
- 2 Spia di funzionamento (luce)
- 3 Selezione programma forno/timer
- 4 Manopola temperatura
- 5 Spia di funzionamento forno (luce)
- 6 Display LED

Selezione programma forno/display timer



- 7 Simbolo funzione automatica
- 8 Simbolo forno in funzione
- 9 Simbolo punto decimale
- 10 Simbolo per sveglia breve
- 11 Più
- 12 Selezione programma (manuale)
- 13 Meno

Impostare e utilizzare selezione programma forno/timer

Selezionare la modalità di funzionamento manuale

Dopo aver collegato il dispositivo alla rete elettrica per la prima volta (o dopo un blackout), le cifre sul display del timer lampeggiano. Prima di poter selezionare una funzione o di impostare una temperatura, è necessario passare alla modalità manuale.

- Premere il tasto di selezione programma (12) per 3 secondi per scegliere la modalità manuale. Il simbolo "Forno in funzione" (8) si accende sul display.

Impostare l'orologio

Prima di utilizzare il forno, è necessario impostare l'orologio. Assicurarsi che il forno sia in modalità manuale (come descritto sopra).

- Premere una volta il tasto per selezionare programma (12) per impostare l'ora. Mentre il simbolo del punto decimale (9) lampeggia, impostare l'ora esatta con più (11) e meno (13).
- Quando compare l'ora esatta sul display LED, lasciare andare più e meno e attendere qualche secondo. Il simbolo del punto decimale (9) smette di lampeggiare e il forno è pronto all'uso.

Il timer del forno

Funzione sveglia breve

La sveglia breve è un conto alla rovescia impostabile su selezione programma forno/timer. Una volta scaduto il conto alla rovescia, viene emesso un segnale acustico.

- 1 Premere due volte il tasto di selezione del programma (12). Il punto decimale (9) comincia a lampeggiare e il simbolo (10) dell'indicazione dei minuti si accende e mostra "00:00".
- 2 Con più (11) e meno (13) è possibile impostare la durata desiderata. Il tempo impostabile per il conto alla rovescia è di massimo 23 ore e 59 minuti.
- 3 Quando viene mostrato sul display il conto alla rovescia giusto, lasciare andare più e meno e il conto alla rovescia inizia immediatamente. Il simbolo di indicazione dei minuti (10) resta sul display tutto il tempo per mostrare che il conto alla rovescia è in corso.
- 4 Dopo qualche secondo, il display LED mostra di nuovo l'ora.
- 5 A conto alla rovescia scaduto, viene emesso un segnale acustico e il simbolo Forno in funzione (8) scompare. Il segnale acustico viene emesso per 7 minuti prima dello spegnimento oppure è possibile spegnere il forno premendo uno dei tasti timer del forno.

Nota: Se il forno è in funzione mentre viene utilizzata la sveglia breve, il forno NON si spegne quando scade il conto alla rovescia. Le manopole di funzione e temperatura DEVONO essere posizionati su "OFF".

Funzione di cottura semiautomatica

Con questa funzione è possibile impostare un conto alla rovescia, simile all'indicazione dei minuti, ma alla fine della cottura il dispositivo si spegne.

- 1 Mettere le pietanze nel forno e chiudere lo sportello.
- 2 Selezionare funzione e temperatura.
- 3 Premere tre volte il tasto per selezionare il programma (12). Il punto decimale, il simbolo "Forno in funzione" (8) e il simbolo "Funzione automatica" (7) lampeggiano sul display LED. Il display mostra "00:00".
- 4 Con più (11) e meno (13) è possibile impostare il tempo di cottura.
- 5 Il conto alla rovescia massimo impostabile è di 10 ore.
- 6 Quando viene indicato il conto alla rovescia corretto sul display LED, lasciare andare i tasti più e meno. La cottura inizia subito e il conto alla rovescia parte dopo qualche secondo.
- 7 A fine cottura, il forno si spegne e viene emesso un segnale acustico. Il simbolo per cottura automatica (7) e per indicazione minuti (10) lampeggiano sul display LED.
- 8 Per resettare il forno e interrompere il segnale acustico, premere un tasto a piacere. Tenere premuto il tasto per selezionare il programma (12) due volte per 3 secondi. Dopo averlo premuto la prima volta, lampeggia il tempo del forno, dopo la seconda volta viene mostrato sul display LED il simbolo "Forno in funzione" (8) e il simbolo "Funzione automatica" (7) scompare.

Nota: Se la manopola per la funzione di cottura e per la temperatura non sono state impostate su "OFF", il forno viene riscaldato anche dopo il reset.

La funzione fine del tempo di cottura

Questa funzione è simile alla funzione semiautomatica, ma invece di un conto alla rovescia, selezionare l'ora del giorno in cui il forno deve essere spento.

- 1 Mettere le pietanze nel forno e chiudere lo sportello.
- 2 Selezionare funzione e temperatura.
- 3 Premere quattro volte il tasto per selezionare il programma (12). Il punto decimale inizia a lampeggiare, il simbolo "Forno in funzione" (8) e il simbolo per la cottura automatica (7) si illuminano sul display LED. Il display mostra l'ora attuale.
- 4 Con più (11) e meno (13) è possibile impostare il tempo di cottura.
- 5 Il conto alla rovescia massimo impostabile è di 10 ore nel futuro.
- 6 Quando viene mostrato il tempo corretto di fine cottura sul display LED, lasciare andare i tasti più e meno. La cottura inizia subito e il conto alla rovescia parte dopo qualche secondo.
- 7 A fine cottura, il forno si spegne e viene emesso un segnale acustico. Il simbolo per cottura automatica (7) e per sveglia breve (10) lampeggiano sul display LED.
- 8 Per resettare il forno e interrompere il segnale acustico, premere un tasto a piacere. Tenere premuto il tasto per selezionare il programma (12) due volte per 3 secondi. Dopo averlo premuto la prima volta, lampeggia il tempo del forno, dopo la seconda volta viene mostrato sul display LED il simbolo "Forno in funzione" (8) e il simbolo "Funzione automatica" (7) scompare.

Nota: Se la manopola per la funzione di cottura e per la temperatura non sono state impostate su "OFF", il forno viene riscaldato anche dopo il reset.

La funzione automatica

Con questa funzione è possibile impostare l'ora in cui si deve spegnere il forno e la durata della cottura.

- 1 Mettere le pietanze nel forno e chiudere lo sportello.
- 2 Selezionare funzione e temperatura.
- 3 Premere tre volte il tasto per selezionare il programma (12). Il punto decimale inizia a lampeggiare, il simbolo "Forno in funzione" (8) e il simbolo "Funzione automatica" (7) si illuminano sul display LED. Il display mostra l'ora attuale.
- 4 Con più (11) e meno (13) è possibile impostare il tempo di cottura.
- 5 Il conto alla rovescia massimo impostabile è di 10 ore.
- 6 Premere subito il tasto per selezionare il programma (12).
- 7 Il display mostra l'ora attuale, che lampeggia. Con più (11) e meno (13) è possibile impostare il tempo di cottura.
- 8 Il conto alla rovescia massimo impostabile è di 10 ore nel futuro.
- 9 Lasciare andare i tasti più e meno quando il tempo finale corretto viene mostrato sul display LED
- 10 La cottura inizia all'ora impostata.
- 11 A fine cottura, il forno si spegne e viene emesso un segnale acustico. Il simbolo per Funzione automatica (7) e per sveglia breve (10) lampeggiano sul display LED.
- 12 Per resettare il forno e interrompere il segnale acustico, premere un tasto a piacere. Tenere premuto il tasto per selezionare il programma (12) due volte per 3 secondi. Dopo averlo premuto la prima volta, lampeggia il tempo del forno, dopo la seconda volta viene mostrato sul display LED il simbolo "Forno in funzione" (8) e il simbolo "Funzione automatica" (7) scompare.

Nota: Se la manopola per la funzione di cottura e per la temperatura non sono state impostate su "OFF", il forno viene riscaldato anche dopo il reset.

Interrompere un timer

- Per interrompere la funzione sveglia breve: premere una volta il tasto di selezione del programma (12) per selezionare la sveglia breve e impostare il tempo su "00:00".
- Per interrompere il timer semiautomatico: premere tre volte il tasto di selezione del programma (12) per selezionare il timer semiautomatico e ridurre il tempo fino a "00:00".
- Per interrompere la fine della cottura: premere quattro volte il tasto di selezione del programma (12) per selezionare la fine della cottura e impostare l'orologio sull'ora attuale.
- Per interrompere il timer automatico: premere tre volte il tasto di selezione del programma (12) e impostare il tempo (durata) su "00:00". Premere di nuovo il tasto di selezione del programma (12) e impostare il tempo conclusivo sull'ora attuale.

Nota: Se la manopola per la funzione di cottura e per la temperatura non sono state impostate su "OFF", il forno viene riscaldato anche dopo il reset.

Impostare il segnale acustico

Il segnale acustico ha 3 suoni. Per impostare il segnale, procedere come indicato di seguito:

Nota: Il timer non può trovarsi in modalità conto alla rovescia e il simbolo "Forno in funzione" (8) deve essere illuminato.

- 1 Tenere premuti contemporaneamente meno (13) e più (11) per due secondi e viene emesso un segnale acustico. Questo è il segnale attualmente impostato.
- 2 Tenere premuti contemporaneamente meno (13) e più (11) di nuovo per due secondi per ascoltare il prossimo segnale disponibile. Questo passaggio può essere ripetuto.
- 3 Quando si sente il segnale desiderato, lasciare andare i tasti e attendere che il display torni a mostrare l'ora. Il segnale acustico è stato impostato.

Cambiare l'ora del giorno

Nota: La selezione del programma/il timer del forno non deve trovarsi in modalità conto alla rovescia e il simbolo "Forno in funzione" (8) deve essere illuminato.

Fare riferimento alle avvertenze nel capitolo "Impostare l'ora".

Selezionare la funzione di cottura e la temperatura

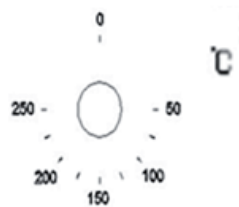
Impostare la modalità manuale

Dopo aver collegato il dispositivo alla rete elettrica per la prima volta, le cifre sul display del timer lampeggiano. Prima di selezionare una funzione o impostare la temperatura, è necessario attivare la modalità manuale del dispositivo.

- Per selezionare la modalità manuale, premere il tasto manuale (12) sul pannello di controllo.

La manopola della temperatura

La manopola del termostato del forno imposta la temperatura desiderata. Può essere selezionata una temperatura tra 50 e 250 °C.



UTILIZZARE IL FORNO

Informazioni generiche per cuocere, arrostitire e grigliare



ATTENZIONE

Pericolo di ustione dovuto a vapori bollenti! Attenzione quando si apre lo sportello, dato che possono fuoriuscire vapori.

Consigli per cuocere

- 1 Utilizzare teglie in metallo adatte e con rivestimento antiaderente, contenitori in alluminio o forme in silicone.
- 2 Sfruttare al meglio lo spazio sulla teglia/griglia.
- 3 Si consiglia di posizionare la forma al centro della teglia/griglia.
- 4 Tenere chiuso lo sportello del forno.

Consigli per arrostitire

- 1 Condire con succo di limone e pepe nero migliora la cottura quando si arrostitiscono polli o tacchini interi o un grosso pezzo di carne.
- 2 Un pezzo di carne con osso richiede circa 15-30 minuti in più di cottura, rispetto a un pezzo di dimensioni uguali ma senza osso.
- 3 Calcolare circa 4-5 minuti di cottura per ogni centimetro in altezza della carne.
- 4 Lasciar riposare la carne nel forno per 10 minuti dopo la cottura. I succhi si distribuiscono in tutto l'arrosto e non fuoriescono quando viene tagliata la carne.
- 5 Mettere il pesce in una forma resistente al fuoco sulla teglia/griglia sul ripiano centrale o inferiore.

Consigli per grigliare

- Grigliare è perfetto per cuocere carne, pesce, pollame e permette la formazione di una bella crosta senza seccare eccessivamente l'alimento. Ottimi da grigliare sono pezzi di carne piatti, spiedini di carne, wurstel e verdure che contengono molta acqua, come pomodori e cipolle.

Consigli per risparmiare energia

I seguenti consigli servono a utilizzare il dispositivo in modo ecologico e a risparmiare energia.

- 1 Utilizzare nel forno stoviglie scure o smaltate, in quanto trasmettono meglio il calore.
- 2 Preriscaldare gli alimenti se viene consigliato nelle istruzioni di utilizzo o nella ricetta.
- 3 Non aprire spesso lo sportello del forno durante la cottura.
- 4 Non cercare di cuocere più di una pietanza in forno allo stesso tempo. Per la cottura possono essere posizionati due contenitori sulla griglia.

- 5 Cuocere diversi piatti uno dopo l'altro, in modo che il forno sia già caldo.
- 6 È possibile risparmiare energia spegnendo il forno qualche minuto prima della fine della cottura. Non aprire lo sportello.
- 7 Far scongelare alimenti surgelati prima della cottura.

Consigli esaustivi per cuocere e grigliare












Come evitare problemi durante la cottura:











- 1 Come capire se la torta è cotta: infilare uno stuzzicadenti lungo nel punto più spesso della torta circa 10 minuti prima della fine della cottura indicata sulla ricetta. Se lo stuzzicadenti rimane pulito, la torta è pronta.
- 2 La torta si sgretola: la prossima volta, utilizzare meno liquido o impostare la temperatura su 10 gradi in meno. Rispettare i tempi di riposo indicati nella ricetta.
- 3 La torta ha lievitato al centro, ma è più bassa sul bordo: non ingrassare i bordi della forma a molla. Staccare la torta con un coltello dopo la cottura, facendo attenzione.
- 4 La torta è troppo scura sopra: mettere la torta in forno, selezionare una temperatura più bassa e cuocerla un po' più a lungo.
- 5 La torta è troppo secca: a cottura ultimata, fare dei piccoli fori sulla torta con uno stuzzicadenti lungo. Far gocciolare poi del succo di frutto o una bevanda alcolica. La prossima volta, selezionare una temperatura di 10 gradi inferiore e ridurre il tempo di cottura.
- 6 Il pane o la torta (ad es. cheese cake) hanno un bell'aspetto, ma sono umidi all'interno (appiccicosi, intrisi d'acqua): la prossima volta, utilizzare meno liquido e cuocere il pane/la torta a temperatura più bassa e per più tempo. Nel caso di torte con ingredienti umidi, cuocere prima la base. Spolverare con mandorla o pangrattato e metterci sopra gli ingredienti. Seguire la ricetta e rispettare i tempi di cottura.
- 7 La torta non è dorata in modo omogeneo: selezionare una temperatura più bassa, in modo che la cottura sia omogenea. Cuocere prodotti da forno delicati su un ripiano con calore dall'alto e dal basso. Carta da forno sporgente può influire negativamente sulla circolazione dell'aria. Tagliare la carta da forno su misura per la teglia.
- 8 La base della torta alla frutta è troppo chiara: mettere la torta su un ripiano più in basso.
- 9 Il succo di frutta traborda: utilizzare una teglia più profonda se possibile.
- 10 Piccoli prodotti da forno con impasto a base di lievito restano incollati tra loro: lasciare almeno 2 cm di spazio. In questo modo si avrà abbastanza spazio per la lievitazione e una doratura su tutti i lati.
- 11 Se si cuoce su più livelli: le pietanze sulla teglia superiore sono più scure di quelle su quella inferiore. Utilizzare sempre la ventilazione 3D per cuocere su più livelli. Teglie che vengono messe in forno allo stesso tempo non sono necessariamente pronte nello stesso momento.
- 12 Quando si cuociono torte umide si forma condensa: durante la cottura può formarsi condensa, che fuoriesce dallo sportello. Il vapore può depositarsi e formare gocce d'acqua sul pannello di controllo o sul lato frontale dei dispositivi adiacenti. Questo è un processo naturale.

Come evitare problemi quando si griglia:

- 1 Quando si griglia, riscaldare il forno circa 4 minuti prima di mettere le pietanze nel vano cottura. Grigliare sempre con lo sportello chiuso.
- 2 Le pietanze da grigliare dovrebbero avere lo stesso spessore, se possibile. In questo modo possono dorarsi in modo omogeneo, restando gustose e succose.
- 3 Girare le pietanze a 2/3 del tempo di cottura.
- 4 Salare le bistecche solo dopo la cottura.
- 5 Per carni magre, aggiungere un po' di liquido. Riempire il fondo del contenitore con circa 0,5 cm di liquido.
- 6 Mettere liquido a sufficienza per la preparazione di brasati. Riempire il fondo del contenitore con circa 1-2 cm di liquido.
- 7 Mettere le pietanze da grigliare direttamente sulla griglia. Se si grigliano pezzi singoli, i migliori risultati si ottengono se vengono posizionati al centro della griglia. La teglia deve essere posizionata sul livello 1, in modo che i succhi vengano raccolti in essa e il forno rimanga pulito.
- 8 Quando si griglia, non mettere la teglia a livello 4 o 5, dato che si deforma a causa del calore elevato e quando la si toglie si potrebbe rovinare il vano cottura.
- 9 L'elemento riscaldante si accende e spegne di continuo. Questo è normale. L'impostazione del grill determina quanto spesso accade.
- 10 Quando l'arrosto è pronto, spegnere il forno e lasciarlo riposare all'interno per 10 minuti. Questo permette una migliore distribuzione dei succhi.
- 11 Per arrosti di maiale con cotenna, incidere delle croci sulla cotenna e poggiare l'arrosto nel contenitore con la cotenna verso il basso.
- 12 Mettere volatili interi sulla griglia inferiore. Girarli dopo 2/3 del tempo di cottura.
- 13 Infilzare la pelle sul lato inferiore delle ali di anatre o oche. In questo modo il grasso può fuoriuscire.
- 14 Girare pezzi di pesce dopo 2/3 del tempo di cottura. Pesci interi non devono essere girati. Mettere nel forno i pesci interi con la pinna dorsale verso l'alto. Mettendo mezza patata o un piccolo contenitore resistente al fuoco nella pancia del pesce, si aumenta la stabilità.
- 15 Come capire quando l'arrosto è pronto. Utilizzare un termometro per carni (acquistabile presso negozi specializzati) o fare un "Test del cucchiaino". Premere sull'arrosto con un cucchiaino. Se è ben fermo, l'arrosto è pronto. Se la carne si lascia premere, deve essere cotto ancora un po'.
- 16 L'arrosto è troppo scuro e la crosta è bruciata in alcuni punti: controllare l'altezza del livello e la temperatura.
- 17 L'arrosto ha un bell'aspetto, ma i succhi sono bruciati: la prossima volta, utilizzare una forma più piccola o mettere più liquido.
- 18 L'arrosto ha un bell'aspetto, ma i succhi sono troppo chiari e acquosi: la prossima volta, utilizzare una forma più grande o mettere meno liquido.
- 19 Il vapore esce dall'arrosto quando si versano sopra liquidi. Questo è normale ed è dovuto alle leggi della fisica. La maggior parte del vapore esce dalle aperture di uscita del vapore. Questo può depositarsi e formare condensa, ad es. sul lato frontale di dispositivi adiacenti.

GUIDA ALLA COTTURA

Alimento	Accessorio	Funzione riscaldante	Livello del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
Torta	Forma tonda		2. ripiano	140-160	30-45
Pane	Teglia		2. ripiano	180-200	10-20
	Teglia		3. ripiano	170-190	10-20
	Teglia		3. + 1. ripiano	160-180	10-20
Pizza sottile (fredda)	Teglia		2. ripiano	190-210	15-25
Pizza spessa (fredda)	Teglia		2. ripiano	180-200	20-30
	Teglia + griglia		3. + 1. ripiano	170-190	25-35
Panini (9 pezzi)	Griglia		3. ripiano	160-170	10-15
	Griglia		3. + 1. ripiano	160-180	15-25
Wurstel	Griglia		3. ripiano	160-180	10-15
Costolette	Griglia		3. ripiano	200-220	20-35

Alimento	Accessorio	Funzione riscaldante	Livello del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)
Maiale	Teglia		2. ripiano	190-210	70-85
	Teglia		1. ripiano	180-200	55-70
Bistecca di manzo (spessore: 3 cm)	Teglia		2. ripiano	190-210	20-35
Pollo intero piccolo (1,2 kg)	Griglia		2. ripiano	200-220	50-60
Pollo intero (1,6 kg)	Griglia		2. ripiano	190-210	50-60
Piccoli pezzi di pollo (150 g)	Griglia		3. ripiano	200-220	30-40
Anatra intera (3,5 kg)	Griglia		2. ripiano	170-190	60-70
Grosso pezzo di agnello con osso (1,2 kg)	Teglia		2. ripiano	170-190	60-70
Pesci interi (1,0 kg)	Griglia		2. ripiano	200-220	30-40
Pesci interi (1,5 kg)	Griglia		2. ripiano	180-200	40-50

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Il forno dovrebbe essere pulito dopo ogni utilizzo. Accendere la luce del forno quando lo si pulisce, in modo da vedere meglio le superfici.
- Pulire il vano interno solo con acqua e un po' di detersivo per piatti.
- Asciugare il vano dopo la pulizia.
- Non pulire le superfici del forno con vapore.
- Utilizzare solo una spugna o un panno morbido per pulire l'interno del forno con acqua calda e sapone. Non utilizzare prodotti abrasivi.
- Tutte le macchie che compaiono sul fondo del forno sono dovute ad alimenti che sono stati rovesciati o a spruzzi di cibo. Questi compaiono durante la cottura e possono essere dovuti a temperature troppo elevate o a contenitori per la cottura troppo piccoli.
- Selezionare funzione e temperatura adatte all'alimento da cuocere. Assicurarsi di mettere l'alimento in un contenitore abbastanza grande e, se necessario, di utilizzare la vaschetta di gocciolamento.
- Pulire le parti esterne del dispositivo con una spugna o un panno morbido e una soluzione di acqua calda e sapone. Non utilizzare prodotti abrasivi.
- Se si utilizzano detersivi da forno per la pulizia, chiarire con il produttore se questi sono adatti per questo dispositivo.
- I danni causati dall'utilizzo di detersivi non vengono riparati gratuitamente.
- Non utilizzare detersivi con componenti abrasive per pulire i pannelli in vetro.

Pulire il forno

- Per la pulizia del forno non sono necessari detersivi per forni o prodotti speciali. Si consiglia di passare un panno umido sul forno quando è ancora caldo.

Per pulire le pareti laterali e lo sportello del forno:

- 1 Togliere le guide dei ripiani a destra e a sinistra come qui descritto: premere sul lato inferiore delle guide e tirarle contemporaneamente ai lati. Spingere le guide verso l'alto, girarle in orizzontale e toglierle.
- 2 Pulire le pareti laterali destra e sinistra. La sequenza di montaggio è opposta a quella di smontaggio.

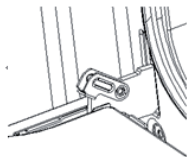
Montare e smontare lo sportello del forno

Per pulire e rimuovere i rivestimenti dello sportello è possibile smontarlo. Ogni cerniera ha una chiusura: quando è chiusa, lo sportello è fissato e non può essere smontato.

Nota: Se la cerniera non è bloccata, può scattare all'improvviso. Assicurarsi che sia sempre chiusa, tranne quando è necessario rimuovere lo sportello.

Rimuovere lo sportello del forno

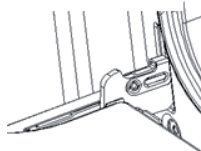
- Aprire lo sportello al massimo.
- Aprire le chiusure destra e sinistra (immagine A).
- Chiudere lo sportello, tenerlo con entrambe le mani, muoverlo verso l'alto e toglierlo.



A

Montare lo sportello del forno

- Procedere al contrario per il montaggio.
- Quando si monta lo sportello, assicurarsi che entrambe le cerniere vengano inserite direttamente nelle aperture.
- Entrambe le guide della cerniera devono agganciarsi tra loro.
- Premere verso in basso la chiusura quando si apre lo sportello (immagine B).

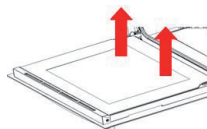


B

Montare e smontare il rivestimento dello sportello

Rimozione

- Rimuovere lo sportello del forno e poggiarlo su uno straccio.
- Spingere con una mano sul vetro esterno e tirare con l'altra il vetro interno. Tenere saldamente il vetro ed estrarlo.



C

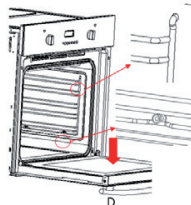


ATTENZIONE

Pericolo di rottura vetro! Se il vetro presenta graffi, possono risultare crepe. Non utilizzare spatole, prodotti taglienti o irritanti per pulire il vetro.

Montaggio

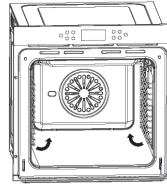
- Mettere il vetro interno nella scanalatura.
- Posizionare il lato destro e sinistro sulla fessura di montaggio e spingere il vetro in posizione.
- Rimontare lo sportello del forno.



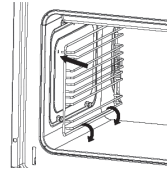
D

Montare le guide dei ripiani laterali

- Per montare le guide dei ripiani laterali, rimuovere entrambe le strutture e toglierle dai distanziatori.



- Fissare i telai con le guide sugli appositi fori sulle pareti del forno. I fori per il telaio sinistro sono in alto, quelli per il telaio destro in basso.



Sostituire la lampadina della luce del forno

Quando la lampadina non funziona più, deve essere sostituita.



AVVERTENZA

Gefahr eines elektrischen Schocks! Schalten Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten aus.

- Pericolo di folgorazione! Spegnerne l'interruttore di sicurezza nel quadro elettrico.
- Mettere uno straccio nel forno, quando è freddo, per evitare danni.
- Svitare la copertura in vetro ruotando in senso antiorario.
- Sostituire la lampadina con una equivalente.
- Riavvitare la copertura in vetro.
- Togliere lo straccio e riaccendere l'interruttore di sicurezza.

Controlli periodici

Oltre alla regolare pulizia, è necessario procedere ai seguenti controlli:

- Controllare regolarmente gli elementi di controllo e le unità di cottura del forno. Far realizzare un'ispezione tecnica in un centro di assistenza almeno ogni due anni.
- Far risolvere eventuali problemi di funzionamento.
- Effettuare regolarmente la manutenzione del forno.



AVVERTENZA

Tutte le opere di riparazione e manutenzione devono essere realizzate dal servizio di assistenza responsabile o da una persona con autorizzazione equivalente.

Avvertenza per la tutela dell'ambiente: prima di smaltire dispositivi obsoleti, spegnerli e staccarli dalla rete elettrica. Tagliare la spina e renderla inutilizzabile. Tagliare il cavo di alimentazione direttamente sul punto di contatto con il dispositivo, per evitare utilizzi impropri. Questo deve essere realizzato da una persona competente.

RICERCA E CORREZIONE DEGLI ERRORI

Il forno può presentare normali errori durante il funzionamento. In tal caso, controllare la lista degli errori prima di contattare il servizio di assistenza ai clienti. Potrebbe trattarsi di un errore che potete risolvere autonomamente.

Funzionamento normale:

- Quando si utilizza il forno per la prima volta, potrebbe esserci uno strano odore e del fumo durante le prime ore d'uso. Attivare la funzione riscaldante con la manopola per far scaldare il forno per 1 ora senza contenuto. Se si utilizza il forno per la prima volta, terminare la funzione riscaldante e aspettare fino a quando il forno si è raffreddato. Aprire il forno e pulirlo.
- Durante il funzionamento del forno possono essere uditi rumori scoppiettanti se si utilizza metallo.
- Se gli alimenti riscaldati contengono acqua, il foro di trasmissione del calore può emettere vapore durante il funzionamento.
- La ventola si accende 15 minuti dopo la messa in funzione. Anche se il forno è chiuso, la ventola continua a lavorare per 35 minuti.
- Preiscaldare il forno.
- Per cotture lunghe, è possibile spegnere il forno prima della fine della cottura e utilizzare il calore residuo.

Problema	Possibile causa	Soluzioni
Il forno non funziona.	L'alimentazione è interrotta.	Controllare la lampada da cucina o un altro dispositivo, se è ancora in funzione.
	C'è un malfunzionamento nell'interruttore.	Controllare che l'interruttore funzioni.
	Ci si è dimenticati di premere il tasto per la funzione timer.	Resettare la funzione timer.
La lampada non funziona.	La lampada è guasta.	Sostituire la lampadina.
	Non c'è corrente.	Controllare che il forno sia alimentato.

Problema	Possibile causa	Soluzioni
Il forno si arresta improvvisamente durante il funzionamento.	L'alimentazione è interrotta (blackout).	Controllare la lampada da cucina o un altro dispositivo, se è ancora in funzione.
	Protezione termostato chiusa normalmente.	Controllare che la ventola della cucina funzioni. Se sì, il termostato deve essere sostituito con uno nuovo.
Il forno non scalda.	La temperatura non è stata impostata.	Impostare la temperatura.
	Se il modello è dotato di timer, non è possibile impostare l'ora.	Regolare il timer.
	Non c'è corrente.	Controllare l'alimentazione.
	L'elemento riscaldante è danneggiato.	Sostituire l'elemento riscaldante con uno nuovo.
Arriva acqua attraverso lo sportello in vetro durante il funzionamento.	La guarnizione dello sportello non tiene.	Sostituire la guarnizione con una nuova.
	La cerniera non è sufficientemente forte.	Sostituire la cerniera con una nuova.
Il forno non funziona più, ma il raffreddamento del motore è ancora in funzione.	Il forno è stato in utilizzo a lungo e necessita di molto tempo per raffreddarsi.	Mettere una mano sull'apertura di uscita e sentire se esce aria bollente. Se sì, è normale.
	I termostati normalmente aperti hanno un problema.	Se l'aria dall'apertura di uscita è a temperatura ambiente, deve essere utilizzato un nuovo termostato aperto.

Se il problema non è stato risolto:

- Staccare il dispositivo dalla rete elettrica (disattivare o svitare il fusibile).
- Rivolgersi al servizio di assistenza ai clienti e non cercare di riparare il dispositivo autonomamente.

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.



KLARSTEIN