

VICTORIA

Elektrischer Einbaubackofen

Built-in Electric Oven

Horno eléctrico empotrable

Four électrique encastrable

Forno a incasso

Forno elétrico para encastrar

10032460 10032485



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 folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|--|----|
| Sicherheitshinweise | 4 |
| Schalter und Funktionen | 6 |
| Installation | 7 |
| Inbetriebnahme und Bedienung | 10 |
| Zubehör | 12 |
| Pflege und Wartung | 14 |
| Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland | 15 |
| Hinweise zur Entsorgung | 17 |
| Hersteller & Importeur (UK) | 17 |
| Produktdatenblatt | 18 |

| | |
|-----------|----|
| English | 21 |
| Español | 37 |
| Français | 53 |
| Italiano | 69 |
| Português | 85 |

TECHNISCHE DATEN

| | |
|-----------------|----------------------|
| Artikelnummer | 10032460, 10032485 |
| Stromversorgung | 220-240 V ~ 50/60 Hz |

SICHERHEITSHINWEISE

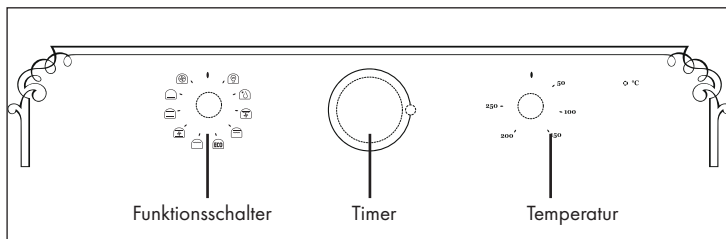
Allgemeine Sicherheitshinweise

- 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 wurde. 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 könnte.
- 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.

SCHALTER UND FUNKTIONEN



| | |
|--|---|
| | Ofenlampe: Ermöglicht die Sicht ins Ofeninnere während dem Kochprozess, ohne die Ofentür öffnen zu müssen. Die Ofenlampe geht bei allen Einstellungen an außer im ECO-Modus. |
| | Auftauen: Die Zirkulation von Luft bei Raumtemperatur ermöglicht ein schnelleres Auftauen von gefrorenen Lebensmittel (ohne die Verwendung von zusätzlicher Hitze). Dies ist eine sanfte aber schnelle Methode um den Auftauprozess von Fertigprodukten und Produkten mit Cremefüllung zu beschleunigen. |
| | Unterhitze: Hitze wird nur von der Unterseite des Ofens aus abgegeben. Diese Funktion ist für Rezepte, die langsames Erhitzen erfordern und zum Aufwärmen von Lebensmittel geeignet. |
| | Ober- und Unterhitze: Heizelemente der Ober- und Unterseite des Ofens erwärmen die Lebensmittel gleichmäßig von oben und von unten. Backen und Rösten ist nur auf einer Ebene möglich. |
| | Ober- und Unterhitze mit Lüfter: Die oberen und unteren Heizelemente arbeiten mit Lüfter. Die Lebensmittel werden von allen Seiten gleichmäßig und schnell erhitzt. |
| | Grill - einfach: Diese Zubereitungsmethode beinhaltet die Zubereitung von Nahrungsmitteln unter Verwendung des inneren Teils des oberen Heizelements, welches die Hitze direkt von oben auf die Lebensmittel abgibt. |
| | Grill - doppelt: Der innere und das äußere Teil des oberen Heizelements sind in Betrieb. Geeignet für die Zubereitung von größeren Mengen an Nahrungsmitteln. |
| | Grill - doppelt mit Lüfter (an der Rückseite): Der innere und das äußere Teil des oberen Heizelements sind mit Lüfter in Betrieb. Geeignet für die Zubereitung von großen Mengen an Fleisch. |
| | Umluft: Die Luft, die von der hinteren Heizung erhitzt wird, wird gleichmäßig und schnell über den Ventilator im Ofen verteilt. Dies führt zu einem schnelleren und günstigeren Kochprozess. Umluft ermöglicht das gleichzeitige Zubereiten von Lebensmitteln auf verschiedenen Ebenen im Ofen. |
| | ECO-Modus: Zum energiesparenden Kochen. Die gewünschten Zutaten werden sanft gegart. Die kommt von oben und unten. |

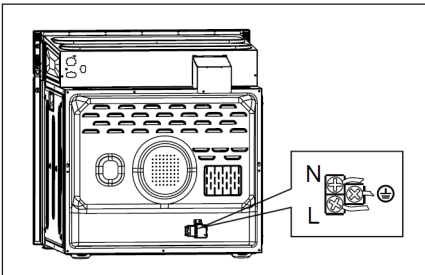
INSTALLATION

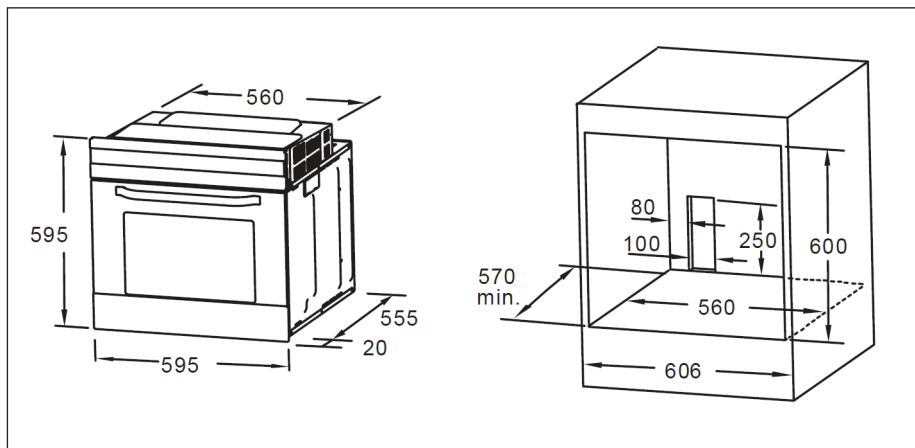
Hinweise zum Einbau in die Küchenzeile

Passen Sie den Ofen in die dafür vorgesehene Öffnung in der Küchenzeile ein. Er kann unter einer Arbeitsfläche oder in einen stehenden Schrank eingefügt werden. Fixieren Sie den Ofen, indem Sie ihn, die beiden Fixierlöcher im Rahmen verwendend, festschrauben. Öffnen Sie zur Lokalisation der Fixierlöcher die Ofentür und schauen Sie hinein. Die Maße und Mindestabstände, welche eine ausreichende Belüftung des Ofens garantieren, müssen zwingend eingehalten werden.

- Die Öffnung in der Küchenzeile muss für den Ofen passend sein, damit er richtig funktionieren kann.
- Die Frontplatten der Küchenzeile, die sich direkt neben dem Ofen befinden müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Vergewissern Sie sich, dass die Holzurniere der Küchenzeile mit Leim verklebt wurden, der hitzeresistent gegenüber von Temperaturen bis mindestens 120 °C ist. Plastik und Klebmaterialien, die solch hohen Temperaturen nicht standhalten können zu einem Schmelzen und Deformieren der Küchenzeile führen.
- Sobald der Ofen in die Küchenzeile eingefügt wurde, müssen alle elektrischen Bestandteile komplett isoliert werden. Dies ist eine gesetzliche Sicherheitsanforderung.
- Alle Schutzvorrichtungen müssen so fixiert werden, dass es unmöglich ist, diese ohne Spezialwerkzeuge zu entfernen.
- Entfernen Sie die Rückwand der Küchenzeile, um eine ausreichende Luftzirkulation rund um den Ofen herum zu gewährleisten. Der Abstand von der Rückseite des Ofens zur Wand sollte nach dem Einbau mindestens 45 mm betragen.

Anschluss des Ofens

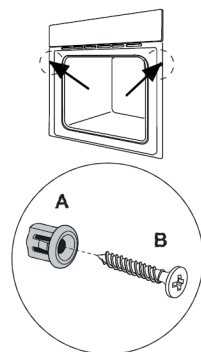


Einbaumaße (Angaben in mm)**Wichtige Hinweis zum Einbau**

- Es sind nur positive Abweichungen für alle Dimensionen zulässig. Das heißt, die Öffnung im Einbauschrank darf geringfügig breiter aber nicht schmaler sein, als angegeben.
- Die Schränke enthalten keine Netzschalter oder Steckdosen.
- Die Anzahl des im Lieferumfang enthaltenen Zubehörs hängt von dem von Ihnen erworbenen Gerät ab.

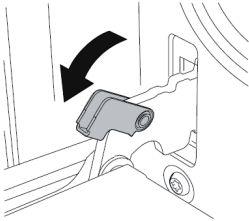
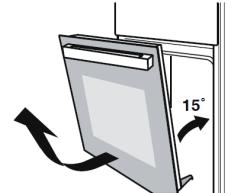
So befestigen Sie den Ofen im Gehäuse

1. Passen Sie den Ofen in das Gehäuse ein.
2. Öffnen Sie die Ofentür.
3. Sichern Sie den Ofen mit zwei Distanzhaltern „A“ mit zwei Schrauben „B“ in den Fixierlöchern m Ofenrahmen.



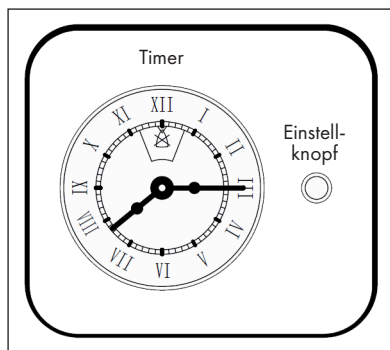
So entfernen Sie die Ofentür (optional)

Das Entfernen der Ofentür ermöglicht Ihnen einen leichteren Zugang zum gesamten Ofeninneren für die Reinigung und Wartung des Ofens.






| | | |
|---|---|---|
| 1 | <p>Öffnen Sie die Tür zum Herausnehmen bis zum maximalen Winkel und ziehen Sie dann die Spange am Türscharnier nach hinten.</p> |  |
| 2 | <p>Schließen Sie die Tür bis zu einem Winkel von circa 15°. Heben Sie die Tür an und ziehen Sie diese vorsichtig aus dem Ofen heraus.</p> |  |

INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

Einstellen des Timers

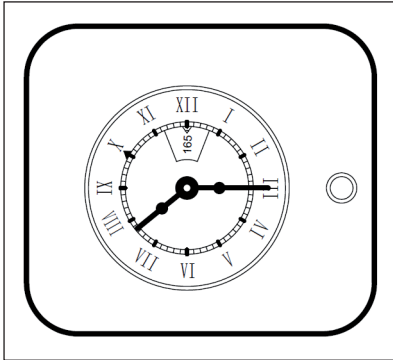


1. **Uhrzeiteinstellung:** Drücken Sie den Einstellknopf und drehen Sie diesen zur Einstellung gegen den Uhrzeigersinn. So können Sie die Uhrzeit auf Ihre lokale Zeit anpassen. Verbinden Sie den Ofen nach der Einstellung mit der Steckdose und die Uhr zeigt die aktuelle Uhrzeit an.
2. **Betriebszeit des Ofens einstellen:** Drehen Sie den Einstellknopf direkt gegen den Uhrzeigersinn, um die Betriebszeit des Ofens einzustellen.

| | |
|---|--|
|  | Wenn dieses Symbol aufleuchtet, stellt der Ofen den Betrieb ein. |
|  | Wenn dieses Symbol an ist, muss der Ofen manuell bedient werden (der Timer ist über den gesamten Zeitraum nicht aktiv) |
|  | Wenn dieses Symbol im Inneren aufleuchtet, bedeutet dies, dass der Ofen in Betrieb ist. |
|  | Der Timer klingelt, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist und dieses Symbol erscheint. |
|  | Sie können das Klingeln unterbrechen, indem Sie den Einstellknopf gegen den Uhrzeigersinn auf dieses Symbol drehen. |

3. **Anpassung der Startzeit des Ofens:** ziehen Sie am Einstellknopf und drehen Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn. Das rote Dreieck auf der Oberfläche der Uhr zeigt die Startzeit des Ofens an.

Beispiel, wie Bild dargestellt: Die Startzeit des Ofens ist 10 Uhr (Pfeil zeigt auf X). Nach 165 Minuten geht der Ofen aus und der Timer klingelt.



Garzeiten im ECO-Modus

| Rezept | Temperatur | Stufe | Zeit | Vorheizen |
|-----------------------|------------|-------|-------------|-----------|
| Kartoffel-Käse-Gratin | 180 °C | 1 | 90–100 min | nein |
| Käsekuchen | 160 °C | 1 | 100–150 min | nein |
| Hackbraten | 190 °C | 1 | 110–130 min | nein |

Backofen einschalten

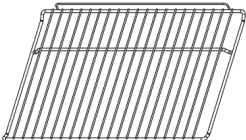
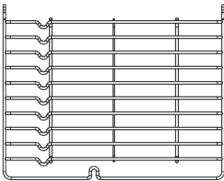
1. Wählen Sie die gewünschte Einstellung aus, indem Sie an der Funktionstaste drehen.
2. Wählen Sie mit der Temperaturtaste die von Ihnen gewünschte Temperatur aus.
3. Nachdem er eingeschaltet wurde, heizt sich der Ofen bis auf die zuvor eingestellte Temperatur auf.
4. Sie können während des Backens folgendes tun:
 - die Einstellungen mit der Funktionstaste ändern.
 - die Temperatur mit der Temperaturtaste ändern.
 - den Backvorgang beenden, indem Sie die Funktionstaste auf „0“ drehen.

Hinweis: Legen Sie Lebensmittel niemals direkt auf den Boden des Backofens da die Emaillebeschichtung dadurch beschädigt werden können. Legen Sie die Lebensmittel immer auf die im Lieferumfang enthaltenen Bleche und Gitter.

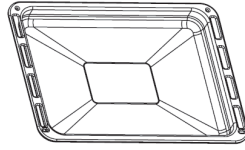
Belüftungsöffnungen

Wenn der Backvorgang beendet ist, wird die Temperatur der Belüftungsöffnungen über 70 Grad liegen und der Kühlventilator wird deshalb weiterhin in Betrieb sein. Der Kühlventilator stellt den betrieb erst ein, wenn die Temperatur unter 60 Grad liegt.

ZUBEHÖR

| | |
|---|--|
| <p>Drahtgitter: Anwendbar für Grill, Schüsseln, Backform mit Inhalt zum Backen und Grillen.</p> |  |
| <p>Schiebegitter: Kann für das Zubereiten von größeren Mengen an Lebensmitteln verwendet werden. Diese Führungsschienen auf der rechten und linken Seite des Gitters können herausgenommen werden. Schüsseln und Schalen können auf dem Boden des Backofens abgestellt werden, wenn eine der drei Grillfunktionen ausgewählt wird.</p> |  |

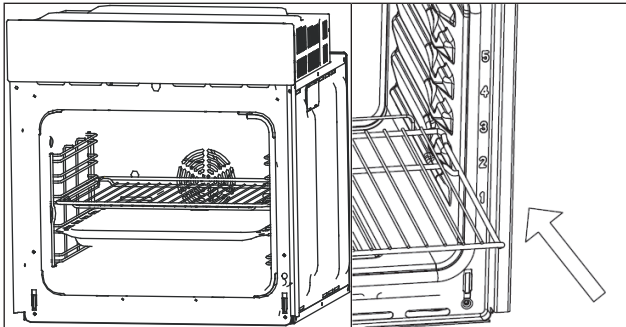
Universalbackblech: Kann für das Zubereiten von größeren Mengen an Lebensmitteln, wie beispielsweise feuchte Kuchen, Pasteten, gefrorene Lebensmittel etc., oder zum Sammeln von Fett/ Überschwappendem und Fleischsäften verwendet werden.



Hinweis: Wenn Sie Schüsseln oder Schalen auf dem Backofenboden abstellen, verwenden Sie bitte keine Funktionen mit Unterhitze, um einen Hitzestau am Boden zu vermeiden (nur bei speziellen Modellen).

Wichtige Hinweise

- Um zu gewährleisten, dass der Ofen sicher verwendet werden kann, ist das korrekte Platzieren der Gitter und Backbleche zwingend notwendig.
- Die Gitter und das Backblech dürfen nur zwischen der ersten und der fünften Ebene verwendet werden.
- Die Gitter und Bleche sollten richtig herum in den Backofen geschoben werden, da dadurch ein vorsichtiges Herausnehmen gewährleistet wird und heiße Lebensmittel nicht herausrutschen können.



PFLEGE UND WARTUNG

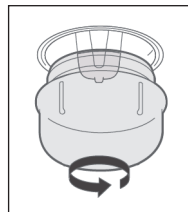
Halten Sie das Gerät sauber, um ein gutes Erscheinungsbild des Ofens zu gewährleisten. Das moderne Design des Geräts beschränkt die Wartung des Geräts auf ein Minimum. Die Gerätebestandteile, welche mit Lebensmitteln in Berührung kommen, müssen regelmäßig gereinigt werden.

- Schalten Sie das Gerät vor jeder Reinigung und Wartung aus und trennen Sie dieses vom Stromnetz.
- Drehen Sie alle Schalter in die Position „aus“.
- Warten Sie, bis das Gerät soweit abgekühlt ist, dass es nur noch warm und nicht heiß ist, da die Reinigung des Geräts dann einfacher ist.
- Reinigen Sie die Oberfläche des Geräts mit einem feuchten Tuch, einer weichen Bürste oder einem feinen Schwamm und reiben Sie diese anschließend trocken. Im Falle von starken Verschmutzungen, können Sie zur Reinigung heißes Wasser und ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel verwenden.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Glases in der Ofentür keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen und das Glas beschädigen könnten.
- Lassen Sie keine sauren Substanzen (Zitronensaft, Essig) auf Geräteteilen aus Edelstahl.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Dampfreiniger. Die Backbleche und Gitter können mit einem milden Spülmittel gereinigt werden.

Ersetzen der Glühbirne

Gehen Sie zum Ersetzen der Glühbirne folgendermaßen vor:


1. Ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose
2. Lösen Sie die Lampenabdeckung, indem Sie diese gegen den Uhrzeigersinn drehen (diese könnte sehr fest sitzen) und ersetzen Sie die Glühbirne durch eine neue Glühbirne des gleichen Typs.
3. Befestigen Sie die Lampenabdeckung wieder.



Hinweis: Verwenden Sie als Ersatz ausschließlich 25-40 W/220–240 V, 300 °C Halogenlampen.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

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

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

Rücknahmepflicht der Vertreiber

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

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

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 07:30 und 15:30 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec GmbH
Member of Berlin Brands Group
Handwerkerstr. 11
15366 Dahlewitz-Hoppegarten
Deutschland

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

Hinweis zur Abfallvermeidung

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
United Kingdom

PRODUKTDATENBLATT

Angaben nach Verordnung (EU) 65/2014

Warenzeichen des Lieferanten: Klarstein

Modellkennung des Lieferanten: 10032460, 10032485

Energieeffizienzindex (EEI cavity): 106,5

Energieeffizienzklasse: A

Energieverbrauch pro Zyklus für jeden Garraum im konventionellen Modus und im Umluft-Modus in kWh: 0,99 / 0,79 kWh

Zahl der Garräume: 1

Wärmequelle(n) des Garraums: Strom

Volumen des Garraums in Liter: 70 l

Angaben nach Verordnung (EU) 66/2014

| | Symbol | Wert | Einheit |
|---|----------------------------|------|------------|
| Modellkennung | 10032460, 10032485 | | |
| Art des Backofens | Elektrobackofen | | |
| Masse des Geräts | M | 37,8 | kg |
| Anzahl der Garräume | 1 | | |
| Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas) | Strom | | |
| Volumen je Garraum | V | 70 | L |
| Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie) | EC Elektrischer Ofen | 0,99 | kWh/Zyklus |

| | Symbol | Wert | Einheit |
|---|----------------------------|-------|-----------------------------|
| Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie) | EC Elektrischer Ofen | 0,79 | kWh/Zyklus |
| Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (Gas-Endenergie) | EC Gasbackofen | — | MJ/Zyklus kWh/Zyklus (1) |
| Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Gasbackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (Gas-Endenergie) | EC Gasbackofen | — | MJ/Zyklus kWh/Zyklus (1) |
| Energieeffizienzindex je Garraum | EEl Garraum | 106,5 | |

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

Dear Customer,

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



CONTENTS

| | |
|------------------------------|----|
| Safety Instructions | 22 |
| Knobs and Functions | 24 |
| Installation | 25 |
| Use and Operation | 28 |
| Accessories | 30 |
| Care and Cleaning | 32 |
| Disposal Considerations | 33 |
| Manufacturer & Importer (UK) | 33 |
| Product Data Sheet | 34 |

TECHNICAL DATA

| | |
|--------------|----------------------|
| Item number | 10032460, 10032485 |
| Power supply | 220-240 V ~ 50/60 Hz |

SAFETY INSTRUCTIONS

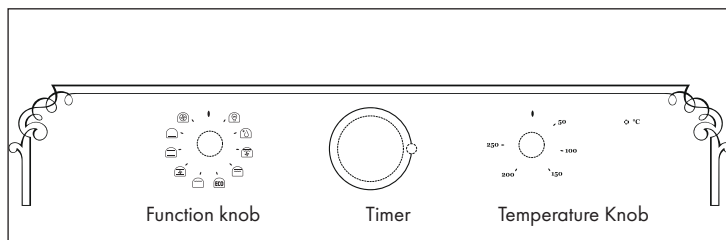
General Instructions











- 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 remote control 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.

KNOBS AND FUNCTIONS



| | |
|---|---|
|  | Oven Lamp: Which enables the user to observe the progress of cooking without opening the door. Oven lamp will light for all cooking functions, except ECO function. |
|  | Defrost: The circulation of air at room temperature enables quicker thawing of frozen food, (without the use of any heat). It's a gentle but quick way to speed up the defrosting time and thawing of ready-made dishes and cream filled produce etc. |
|  | Bottom heater: Heat is applied only by the bottom side of the oven. Use this option for browning the bottom side of the food. This function is suitable for slow cooking recipes or for warming up meals. |
|  | Conventional cooking: Heaters from the upper and the lower side uniformly heat the exposed food. Baking and roasting is possible only at single level. |
|  | Convention with fan: The top heating element and the bottom heating element are working with fan. The appliance to be cooked is evenly and quickly cooked all around. |
|  | Grill-small: This cooking method is normal grilling, utilizing the inner part only of the top heating element, which directs heat downwards onto the food. |
|  | Double grill: The inner heating element and the outer heating element in the top of the oven are working . Suitable for grilling larger quantities |
|  | Double grill with fan (at the rear panel): The inner. element and the outer heating heating element in the top of the oven are working with fan. It is suitable for grilling large amount of meat. |
|  | Convection: Warm air heated by the rear heater is evenly distributed throughout the oven very fast by means of the fan. This results in a faster and more economical cooking process. The convection allows food to be cooked simultaneously on different shelves. |
|  | ECO mode: For energy-saved cooking. Cooking the selected ingredients in a gentle manner, and the heat comes from the top and the bottom. |

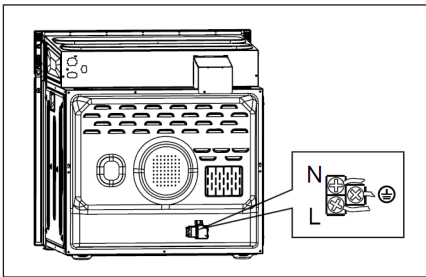
INSTALLATION

Note on Fitting the Oven into the Kitchen Unit

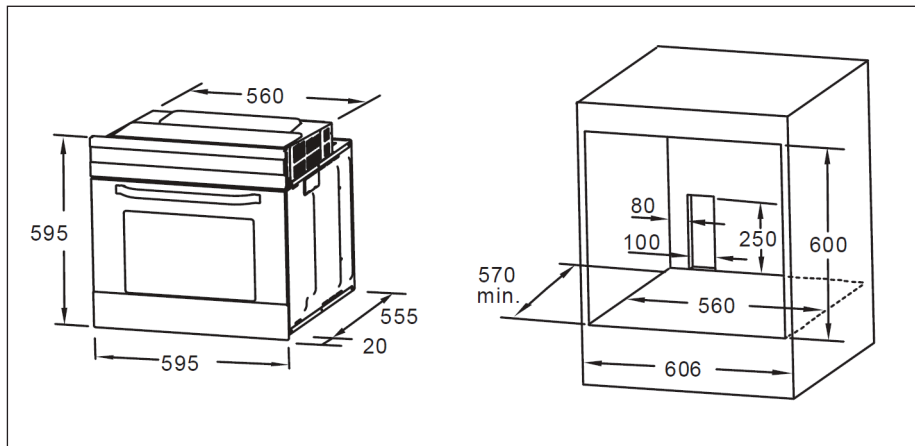
Fit the oven into the space provided in the kitchen unit; it may be fitted underneath a work top or into an upright cupboard. Fix the oven in position by screwing into place, using the two fixing holes in the frame. To locate the fixing holes, open the oven door and look inside. To allow adequate ventilation, the measurements and distances adhered to when fixing the oven.

- If the oven is to work properly, the kitchen housing must be suitable.
- The panels of the kitchen unit that are next to the oven must be made of a heat resistant material.
- Ensure that the glues of units that are made of veneered wood can withstand temperatures of at least 120 °C.
- Plastics or glues that cannot withstand such temperatures will melt and deform the unit, once the oven has been lodged inside the units, electrical parts must be completely insulated. This is a legal safety requirement.
- All guards must be firmly fixed into place so that it is impossible to remove them without using special tools.
- Remove the back of the kitchen unit to ensure an adequate current of air circulates around the oven.
- The hob must have a rear gap of at least 45 mm.

Connection of the Oven



Installation Dimensions (values in mm)

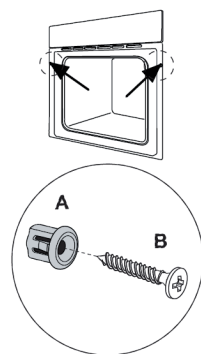


Important Hints on Installation

- Only plus deviations are admissible for all dimension.
- The cabinet is not include the power switch or socket.
- The number of accessories included depends on the particular appliance purchased.

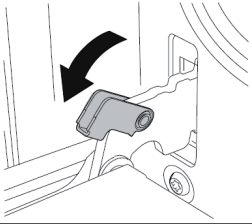
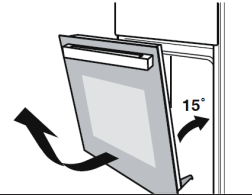
Securing the Oven to the Cabinet

1. Fit oven into the cabinet recess.
2. Open the oven door.
3. Secure the oven to the kitchen cabinet with two distance holders "A" which fit the holes in the oven frame and fit the two screws "B".



Removing the Door from Oven (optional)

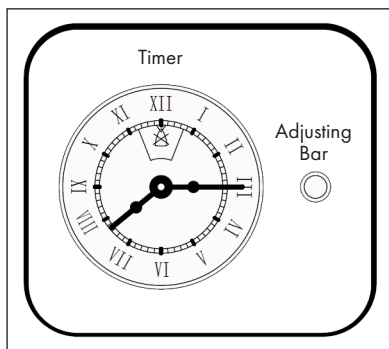
Removable door allows full access to entire interior of the oven for easier and quicker maintenance.

| | | |
|---|--|--|
| 1 | To remove the door, open the door to the maximum angle. Then pull the buckle at the door hinge backward. |  A line drawing showing the interior of an oven with the door open. A hand is shown pulling a buckle on the door hinge backward. A curved arrow indicates the direction of the pull. |
| 2 | Close the door to an angle approximately 15°. Lift up and slowly pull the door out from the oven. |  A line drawing showing the oven door being lifted and pulled out. The door is shown at an angle, with a curved arrow indicating the upward and outward movement. A label '15°' is placed near the door's edge to indicate the angle. |

| | | |
|---|--|--|
| 6 | <p>After pulling out the inner glass, please take out the middle layer glass as shown in Figure 6.</p> | |
| 7 | <p>When cleaning is completed, reverse the above procedures to return the door to its original position.</p> | |



USE AND OPERATION

Setting the Timer



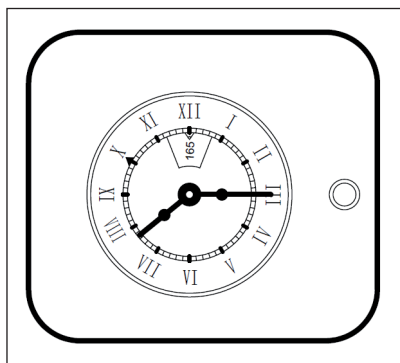
1. **Time adjustment for the timer:** Press adjusting bar to the timer and turn it counterclockwise to set. In this way the user can adjust clock time to the local time. After setting, connect the oven to the power, the clock will start to run as local time.
2. **Setting working time for oven:** Rotate the adjusting bar counterclockwise directly to set the working time of oven.

| | |
|--|--|
| | When this sign lights, oven stops working. |
| | When this symbol is on, oven needs operating manually (namely the oven is working all the time with no timer). |
| | When this icon lights up, it shows the running of the oven. |

| | |
|---|---|
|  | The timer will ring when the cooking is finished and this icon lights up. |
|  | The user can stop the ringing by turning the controller anticlockwise to this icon. |

3. **Adjusting oven start-working time:** pull up the adjusting bar, and turn it counterclockwise. The red triangle on the surface of the clock shows oven start-working time.

For example: As shown in the above picture: the oven start-working time is 10 o'clock (see arrow at the „X“). After 165 minutes, oven will stop running and the timer will ring.



Cooking times in ECO mode

| Recepe | Temperature | Level | Time | Pre-heat |
|----------------------|-------------|-------|-------------|----------|
| Potato Cheese Gratin | 180 °C | 1 | 90–100 min | no |
| Cheese cake | 160 °C | 1 | 100–150 min | no |
| Meatloaf | 190 °C | 1 | 110–130 min | no |

Starting the oven

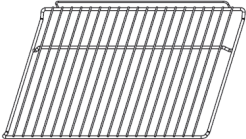
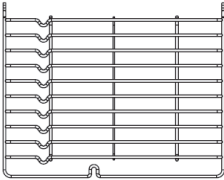
1. Select the desired cooking mode by turning the Function knob.
2. Select the desired temperature with the Temperature knob.
3. When lit, the oven is heating up to the temperature set.
4. You may do the following during cooking:
 - change the cooking mode by turning the Function knob.
 - change the temperature by turning the Temperature knob.
 - stop cooking by turning the Function knob to the „ 0 „ position.

Note: Never put objects directly on the oven bottom to avoid damaging the enamel coating. Always place cookware on the racking(s) provided.

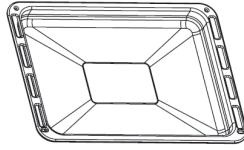
Ventilating Openings

When cooking is finished, if the temperature of ventilating openings is over 70 degree, the cooling fan will continue working. The cooling fan will not stop working until the temperature becomes lower than 60 degree.

ACCESSORIES

| | |
|--|---|
| <p>Wire shelf: For grill, dishes, cake pan with items for roasting and grilling.</p> |  |
| <p>Slider bracket: For cooking larger size food, these shelf support rails on the right and left sides of the oven can be removed, dishes and tray can be put on the oven floor, using functions as Radiant grilling, Double grilling, Double grill with fan.</p> |  |

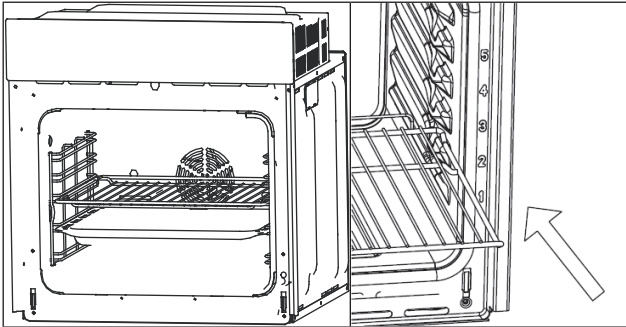
Universal pan: For cooking large quantities of food such as moist cakes, pastries, frozen food etc, or for collecting fat/spillage and meat juices.



Note: When placing dishes on the oven floor, please DO NOT use functions with bottom heater to prevent heat gathering at bottom (only for specific models).

Important Hints

- To ensure the oven shelves operate safely, correct placement of the shelves between the side rail is imperative.
- Shelves and the pan only can be used between the first and fifth layers.
- The shelves should be used with the right direction, it will ensure that during careful removal of the shelf or tray, hot food items should not slide out.



CARE AND CLEANING

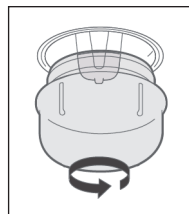
For the sake of good appearance and reliability, keep the unit clean. The modern design of the unit facilitates maintenance to a minimum. The parts of the unit which come into contact with food have to be cleaned regularly.

- Before any maintenance and cleaning, disconnect the power.
- Set all controls in the OFF position. Wait until the inside of the unit is not hot but only lightly warm- cleaning is easier than when warm.
- Clean the surface of the unit with a damp cloth, soft brush or fine sponge and then wipe dry.
- In case of heavy soiling, use hot water with non- abrasive cleaning product.
- For cleaning the glass of the oven door, do not use abrasive cleaners or sharp metal scrapers, these can scratch the surface or lead to the glass being damaged.
- Never leave acidic substances (lemon juice, vinegar) on stainless steel parts.
- Do not use a high pressure cleaner for cleaning the unit. The baking pans may be washed in mild detergent.

Bulb Replacement

For replacement, process as follows:

1. Disconnect power from the mains outlet or switch off the circuit breaker of the unit's mains outlet.
2. Unscrew the glass lamp cover by turning it counter-clockwise (note, it may be stiff) and replace the bulb with a new one of the same type.
3. Screw the glass lamp cover back in place.



NOTE: Only use 25-40 W / 220-240 V, 300 °C halogen lamps for replacement.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
United Kingdom

PRODUCT DATA SHEET

Information according to Regulation (EU) 65/2014

Supplier's trade mark: Klarstein

Supplier's model identifier: 10032460, 10032485

Energy efficiency index (EEI cavity): 106.5

Energy efficiency class: A

Energy consumption per cycle in conventional mode and in fan-forced convection mode in kWh: 0.99 / 0.79 kWh

Number of cavities: 1

Heat source: Electricity

Volume of the cavity in litres: 70 l

Information according to Regulation (EU) 66/2014

| | Symbol | Value | Unit |
|---|------------------------|-------|-----------|
| Model identification | 10032460, 10032485 | | |
| Type of oven | Domestic electric oven | | |
| Mass of the appliance | M | 37.8 | kg |
| Number of cavities | 1 | | |
| Heat source per cavity (electricity or gas) | Electricity | | |
| Volume per cavity | V | 70 | L |
| Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy) | EC Electric cavity | 0.99 | kWh/cycle |

| | Symbol | Value | Unit |
|---|-----------------------|-------|---------------------------|
| Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heated oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (electric final energy) | EC Electric cavity | 0.79 | kWh/cycle |
| Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in conventional mode per cavity (gas final energy) | EC Gas cavity | — | MJ/cycle kWh/cycle (1) |
| Energy consumption required to heat a standardised load in a gas-fired cavity of an oven during a cycle in fan-forced mode per cavity (gas final energy) | EC Gas cavity | — | MJ/cycle kWh/cycle (1) |
| Energy Efficiency Index per cavity | EEl Cavity | 106.5 | |

(1) 1 kWh/cycle = 3,6 MJ/cycle

Estimado cliente:

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



ÍNDICE

| | |
|--|----|
| Indicaciones de seguridad | 38 |
| Interruptor y funciones | 40 |
| Instalación | 41 |
| Puesta en marcha y funcionamiento | 44 |
| Accesorios | 46 |
| Cuidado y mantenimiento | 48 |
| Indicaciones sobre la retirada del aparato | 49 |
| Fabricante e importador (Reino Unido) | 49 |
| Ficha técnica del producto | 50 |

DATOS TÉCNICOS

| | |
|----------------------|----------------------|
| Número de artículo | 10032460, 10032485 |
| Suministro eléctrico | 220-240 V ~ 50/60 Hz |

INDICACIONES DE SEGURIDAD

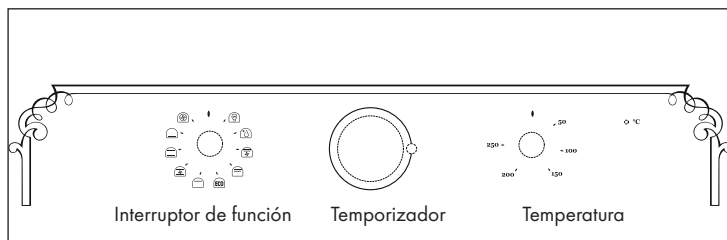
Indicaciones generales de seguridad

- Lea este manual de instrucciones con atención antes de usar el aparato y guárdelo para futuros usos. Asegúrese de que las otras personas que usen el aparato se familiaricen también con las instrucciones.
- Cuando conecte el aparato por primera vez es posible que aparezca un olor desagradable. Esto está relacionado con los aglutinantes utilizados para el material aislante. Apague el aparato nuevo y déjelo funcionando vacío 90 minutos a 250 °C para eliminar contaminantes de aceite en el interior del horno.
- Durante el primer uso es normal que aparezca un ligero humo y olores. Si este es el caso, espere a que el olor desaparezca antes de colocar alimentos en el horno.
- Utilice este aparato solo en una habitación bien ventilada.
- El aparato y las piezas accesibles se calientan mucho durante el funcionamiento. Tenga cuidado de no tocar los elementos calientes del horno. Los niños menores de 8 años no deben permanecer cerca del horno, especialmente sin vigilancia.
- Apague el aparato inmediatamente si la superficie presenta grietas para evitar una descarga eléctrica.
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas o psíquicas reducidas, con poca experiencia o conocimientos si han sido supervisadas o instruidas por una persona responsable de su seguridad.
- El aparato no es un juguete. Los niños pueden realizar el mantenimiento y limpieza del aparato solo bajo la supervisión de un adulto.
- Asegúrese de que el aparato está apagado cuando cambie la bombilla del interior para evitar una descarga eléctrica.
- Se debe integrar una opción de corte de potencia en el cableado fijo de acuerdo con las instrucciones de conexión.
- Si el cable de corriente está dañado debe ser sustituido por el fabricante, el servicio de atención al cliente o un profesional cualificado para evitar daños materiales o personales.
- No utilice limpiadores agresivos u objetos filados de metal para limpiar la puerta del horno, ya que el cristal podría rayarse y romperse.
- No utilice una limpiadora a vapor en ningún caso.
- El aparato no debe usarse en conjunto con un mando o un temporizador externo.

Advertencias especiales

- Utilice el horno solo cuando lleve algo puesto en los pies. No toque el horno con las manos o pies mojados.
- La puerta del horno solo debe abrirse excepcionalmente durante el funcionamiento.
- El aparato debe ser instalado y puesto en funcionamiento solo por un técnico autorizado. El fabricante no se responsabiliza por daños que surjan debido a una colocación o instalación incorrecta llevada a cabo por personas no autorizadas.
- No deje objetos en las puertas o abiertas o estantes ya que el aparato podría volcarse o la puerta dañarse.
- Algunas piezas del aparato pueden permanecer calientes mucho tiempo después del apagado. Espere a que se hayan enfriado completamente antes de tocar el aparato.
- Si no va a usar el aparato durante un largo periodo de tiempo, es recomendable que lo desenchufe.

INTERRUPTOR Y FUNCIONES



| | |
|--|--|
| | Bombilla del horno: Permite ver el interior del horno durante la cocción sin tener que abrir la puerta. La bombilla se enciende en todos los programas, excepto para la función ECO. |
| | Descongelar: La circulación de aire a temperatura ambiente permite un descongelado rápido de alimentos congelados (sin usar calor adicional). Esto es un método suave pero rápido para acelerar el proceso de descongelado de productos preparados y con relleno de crema. |
| | Calor abajo: El calor solo sale de la parte inferior del horno. Esta función es apta para recetas que requieren un calentado rápido y para calentar alimentos. |
| | Calor arriba y abajo: Los elementos de calor de arriba y abajo del horno calientan los alimentos homogéneamente desde arriba y abajo. Hornear y asar solo es posible en un nivel. |
| | Calor arriba y abajo con ventilador: Los elementos de calor arriba y abajo funcionan con el ventilador. Los alimentos se calientan desde todos los lados homogéneamente. |
| | Parrilla sencilla: Este método de preparación incluye la preparación de alimentos usando la parte interior del elemento de calor superior, que proporciona calor directamente desde arriba a los alimentos. |
| | Parrilla doble: Funcionan la parte interior y exterior del elemento de calor superior. Apto para preparar grandes cantidades de alimentos. |
| | Parrilla doble con ventilador (en la parte trasera): Funcionan la parte interior y exterior del elemento de calor superior con ventilador. Apto para preparar grandes cantidades de carne. |
| | Ventilador: El aire, que se calienta por el calefactor trasero, se reparte rápido y homogéneamente mediante el ventilador del horno. Esto produce un proceso de cocción más rápido y económico. El ventilador posibilita una preparación al mismo tiempo de alimentos en distintos niveles del horno. |
| | Modo ECO: Para una cocina que ahorra energía. Cocinar los ingredientes seleccionados de una manera suave, y el calor viene de arriba y de abajo. |

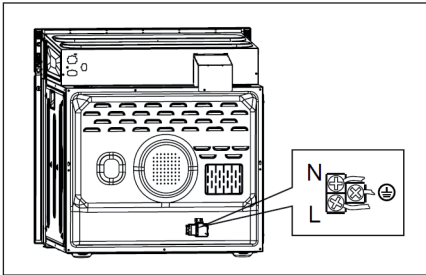
INSTALACIÓN

Aviso sobre la instalación del horno

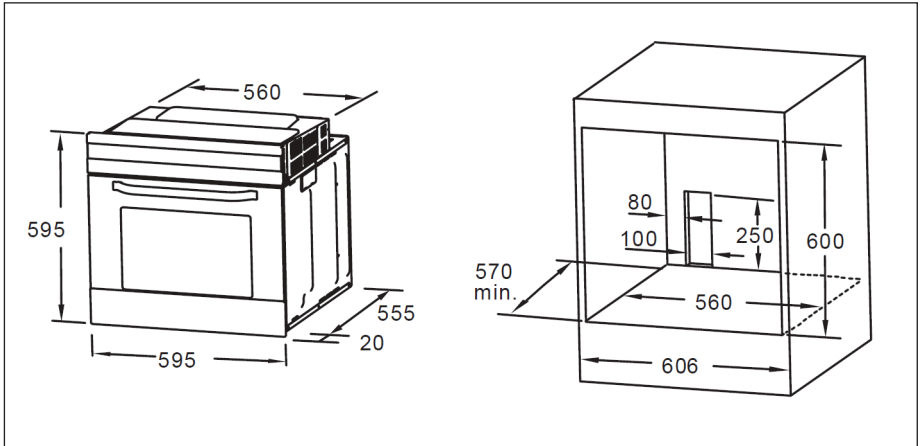
Encaje el horno en la apertura destinada de la cocina. Puede incorporarse bajo una superficie de trabajo o en un mueble. Fije el horno atornillando ambos agujeros de fijación en el marco. Abra la puerta del horno y mire para localizar los agujeros de fijación. Deben observarse las medidas y la distancia mínima para garantizar una correcta ventilación del horno.

- La apertura de la cocina debe ser apta para el horno para que pueda funcionar correctamente.
- Las placas frontales de la cocina que entren en contacto con el horno deben ser de material resistente al calor.
- Asegúrese de que el revestimiento de madera de la cocina está pegado con pegamento resistente a temperaturas de mínimo 120 °C. Los plásticos y materiales adhesivos de no soporten tales temperaturas pueden derretir y deformar los muebles de cocina.
- Tan pronto como el horno esté instalado en la cocina, todas las piezas eléctricas deben ser totalmente aisladas. Esto es un requisito de seguridad.
- Todas las protecciones deben estar fijadas de manera que sea imposible quitarlas sin herramientas especiales.
- Quite la placa trasera del mueble de cocina para garantizar suficiente circulación de aire alrededor del horno. La distancia desde la parte trasera del horno a la pared debe ser de mínimo 45 mm.

Conexión del horno



Dimensiones de montaje (en mm)

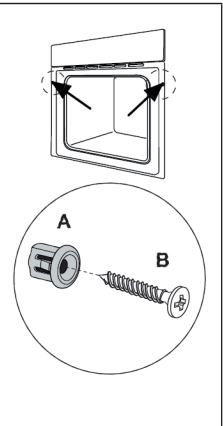


Aviso importante sobre el montaje

- Solo se permiten variaciones en positivo en todas las dimensiones. Esto significa que la apertura en el mueble empotrado solo puede ser levemente más ancha, no más estrecha.
- Los armarios no contienen enchufes o tomas de corriente.
- La cantidad de accesorios incluidos en el envío depende del aparato adquirido.

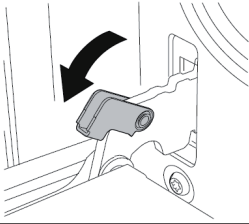
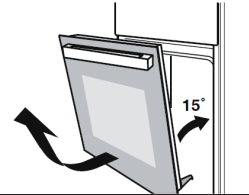
Así se fija el horno en la carcasa

1. Ajuste el horno en la carcasa.
2. Abra la puerta del horno.
3. Asegure el horno con los dos soportes de distancia „A” con los tornillos „B” en los agujeros de fijación m en el marco del horno.



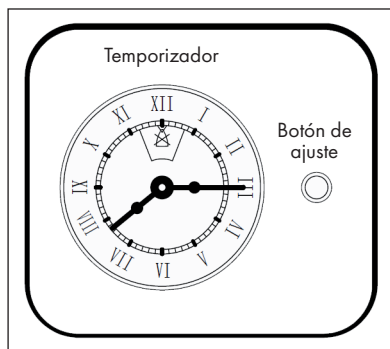
Así se quita la puerta del horno (opcional)

Quitar la puerta del horno le permite un acceso más fácil al interior del horno para su limpieza y mantenimiento.






| | | |
|---|--|---|
| 1 | Abra la puerta para desmontarla hasta el ángulo máximo y luego tire del cierre de la bisagra de la puerta hacia atrás. |  |
| 2 | Cierre la puerta hasta un ángulo máximo de aprox. 15°. Levante la puerta y tire de ella con cuidado. |  |

PUESTA EN MARCHA Y FUNCIONAMIENTO

Ajuste del temporizador

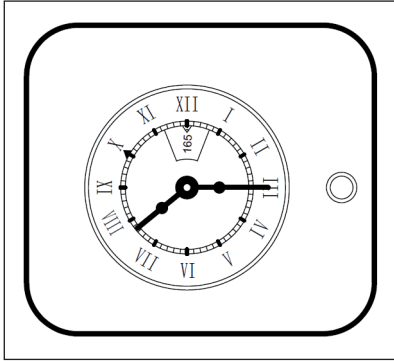


1. **Ajustar la hora:** Pulse y gire el botón de ajuste en sentido contrario a las agujas del reloj. Así puede ajustar la hora a su hora local. Enchufe el horno y el reloj mostrará la hora actual.
2. **Ajustar el tiempo de funcionamiento del horno:** Gire el botón en sentido contrario a las agujas del reloj para ajustar el tiempo de funcionamiento del horno.

| | |
|---|--|
|  | Cuando este símbolo se ilumine, el horno se pone en funcionamiento. |
|  | Cuando este símbolo esté encendido, el horno debe manejarse manualmente (el temporizador no está activo durante todo el periodo de tiempo) |
|  | Cuando este símbolo se ilumina en el interior, significa que el horno |
|  | El temporizador suena cuando ha transcurrido el tiempo establecido y |
|  | Puede interrumpir el sonido girando el botón de ajuste en sentido contrario a las agujas del reloj. |

3. **Ajuste de la hora de inicio del horno:** tire del botón de ajuste y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj. El triángulo rojo de la superficie del reloj muestra la hora de inicio del horno.

Ejemplo, como se muestra en la imagen: La hora de inicio del horno es las 10 (la flecha apunta al X). Tras 165 minutos el horno se apaga y el temporizador suena.



Tiempos de cocción en modo ECO

| Receta | Temperatura | Etapa | Tiempo | Precalen- tamiento |
|---------------------------------|-------------|-------|-------------|-----------------------|
| Patata y queso gratinados | 180 °C | 1 | 90–100 min | no |
| Pastel de queso | 160 °C | 1 | 100–150 min | no |
| Pan de carne | 190 °C | 1 | 110–130 min | no |

Apagar el horno

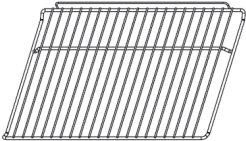
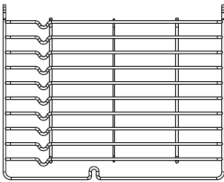
1. Elija el ajuste deseado girando el botón de ajuste.
2. Con el botón de temperatura elija la temperatura deseada.
3. Después de haberlo encendido, el horno se calienta hasta la temperatura anteriormente regulada.
4. Puede hacer lo siguiente durante el horneado:
 - Modificar los ajustes con el botón de función.
 - Modificar la temperatura con el botón de temperatura.
 - Finalizar el proceso de horneado girando el botón de función a „0“.

Aviso: No coloque nunca los alimentos directamente en la base del horno ya que el revestimiento esmaltado podría dañarse. Coloque siempre los alimentos en la bandeja y rejilla suministrados.

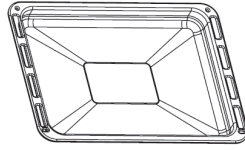
Orificios de ventilación

Cuando haya terminado el proceso de horneado, la temperatura de los orificios de ventilación estará a más de 70 °C y el ventilador refrigerante seguirá por tanto en funcionamiento. El ventilador refrigerador no se pone en funcionamiento hasta que la temperatura no baje de 60 °C.

ACCESORIOS

| | |
|--|--|
| <p>Rejilla Uso para parrilla, boles, bandeja para hornear con contenido para hornear y asar.</p> |  |
| <p>Rejilla deslizante: Se puede usar para preparar grandes cantidades de alimentos. Las guías en el lado izquierdo y derecho de la rejilla se pueden quitar. Los cuencos y boles se pueden colocar en la base del horno si se ha seleccionado una de las tres funciones de grill.</p> |  |

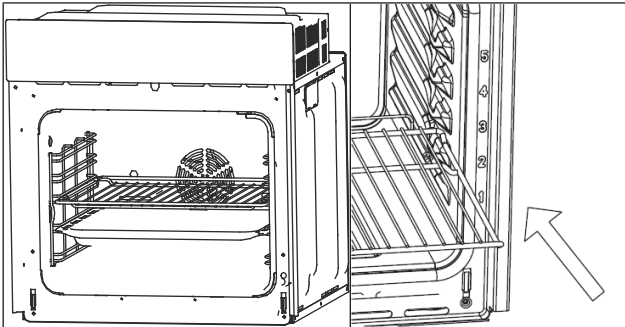
Bandeja universal: Se puede usar para preparar grandes cantidades de alimentos, por ejemplo bizcochos, pastas, alimentos congelados, etc. o para recoger la grasa o jugos de la carne.



Aviso: Si ha colocado un bol o cuenco en la base del horno, no use funciones con calor inferior para evitar acumulación de calor en la base (solo en modelos especiales).

Advertencia importante

- Para garantizar que el horno se usa de forma segura, es necesario colocar correctamente la rejilla y la bandeja.
- La rejilla y la bandeja solo se pueden usar entre el primer y quinto nivel.
- La rejilla y bandeja se deben insertar correctamente en el horno para así garantizar una correcta extracción y que los alimentos no se resbalen.



CUIDADO Y MANTENIMIENTO

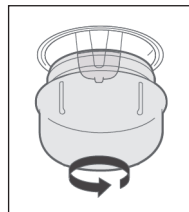
Mantenga el aparato limpio para garantizar una buena apariencia. El diseño moderno del aparato limita el mantenimiento del aparato al mínimo. Las piezas del aparato que entren en contacto con los alimentos se deben limpiar regularmente.

- Apague el aparato antes de la limpieza y mantenimiento y Desenchúfelo de la corriente.
- Gire todos los interruptores a la posición de apagado.
- Espere a que el aparato se haya enfriado y no esté caliente ya que así la limpieza es más fácil.
- Limpie la superficie del aparato con un paño húmedo, un cepillo suave o un estropajo fino y séquelo frotando. En caso de suciedad difícil puede usar agua caliente y un limpiador no abrasivo.
- No use limpiadores abrasivos o agresivos u objetos afilados para limpiar el cristal de la puerta ya que la superficie podría rayarse y el cristal dañarse.
- No use sustancias ácidas (zumo de limón, vinagre) en las partes de acero inoxidable.
- No use una limpiadora de vapor. La bandeja y la rejilla se pueden limpiar con un detergente suave.

Sustitución de la bombilla

Para reemplazar la bombilla, siga estos pasos:

1. Retire el cable de alimentación del enchufe
2. Afloje la tapa de la bombilla girándola en sentido contrario a las agujas del reloj (puede estar muy dura) y cambie la bombilla por una nueva del mismo tipo.
3. Vuelva a apretar la tapa de la bombilla.



Aviso: Para sustituir la bombilla use solo bombillas halógenas de 25-40 W/
220-240 V, 300 °C.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



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

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
United Kingdom

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

Información según el Reglamento UE 65/214

Marca comercial del proveedor: Klarstein

Identificación del modelo: 10032460,10032485

Índice de eficiencia energética por cavidad EEI: 106,5

Clase de eficiencia energética : A

Consumo de energía por ciclo para cada cavidad en modo convencional y en modo circulación de aire en kWh: 0,99 /0,79 kWh

Número de cavidades: 1

Fuente de calor de la cavidad: Electricidad

Volumen por cavidad en litros: 70 l

Información según el Reglamento UE 66/2014

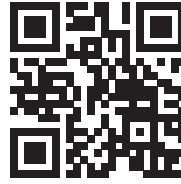
| | Símbolo | Valor | Unidad |
|---|-----------------------|-------|-----------|
| Identificación del modelo | 10032460,10032485 | | |
| Tipo de horno | Horno eléctrico | | |
| Masa del aparato | M | 37,8 | kg |
| Número de cámaras | 1 | | |
| Fuente de calor por cámara (electricidad o gas) | Electricidad | | |
| Volumen de cada cámara | V | 70 | L |
| Consumo de energía (electricidad) necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía eléctrica final) | EC Horno eléctrico | 0,99 | kWh/ciclo |

| | Símbolo | Valor | Unidad |
|--|-----------------------|--------------|---------------------------|
| Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno eléctrico durante un ciclo en modo de circulación forzada, por cavidad (energía eléctrica final) | EC Horno eléctrico | 0,79 | kWh/ciclo |
| Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno de gas durante un ciclo en modo convencional, por cavidad (energía de gas final) | EC Horno de gas | — | MJ/ciclo kWh/ciclo (1) |
| Consumo de energía necesario para calentar una carga normalizada en una cavidad de un horno de gas durante un ciclo en modo de circulación forzada (energía de gas final) | EC Horno de gas | — | MJ/ciclo kWh/ciclo (1) |
| Índice de eficiencia energética por cavidad | EEl Cámara de cocción | 106,5 | |

(1) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo

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. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour accéder à la dernière version du mode d'emploi et à d'autres informations concernant le produit.



SOMMAIRE

| | |
|----------------------------------|----|
| Consignes de sécurité | 54 |
| Boutons et fonctions | 56 |
| Installation | 57 |
| Mise en marche et fonctionnement | 60 |
| Accessoires | 62 |
| Entretien et maintenance | 64 |
| Informations sur le recyclage | 65 |
| Fabricant et importateur (UK) | 65 |
| Fiche de données produit | 66 |

FICHE TECHNIQUE

| | |
|------------------|----------------------|
| Numéro d'article | 10032460, 10032485 |
| Alimentation | 220-240 V ~ 50/60 Hz |

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

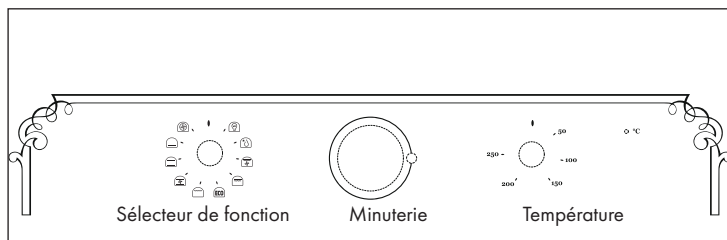
Consignes générales de sécurité



- Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour vous y référer ultérieurement. Assurez-vous que toutes les personnes qui utiliseront cet appareil connaissent également le mode d'emploi.
- Lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois, cela peut provoquer une odeur désagréable. Ceci est provoqué par les produits liants utilisés pour le matériau isolant. Allumez votre nouvel appareil et faites-le fonctionner à vide à 250 °C pendant 90 minutes pour éliminer les restes d'huile à l'intérieur du four.
- Lors de la première utilisation, il est parfaitement normal d'observer un léger dégagement de fumée et d'odeurs. Si cela se produit, attendez que l'odeur disparaisse avant de placer les aliments dans le four.
- Veuillez utiliser cet appareil dans un lieu bien ventilé.
- L'appareil et les parties accessibles 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 se tenir à proximité de l'appareil, en particulier pendant le fonctionnement de celui-ci.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, éteignez immédiatement l'appareil si la surface est fissurée.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales limitées ou peu d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils aient été formés à l'utilisation de l'appareil et comprennent les dangers et risques encourus.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent être effectués par des enfants que sous la supervision et la direction d'un adulte.
- Pour éviter tout risque d'électrocution, assurez-vous que l'appareil est éteint lors du remplacement de la lampe à l'intérieur du four.
- Une possibilité de couper l'alimentation doit être intégrée dans le câblage fixe conformément aux instructions de connexion.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service après-vente ou une personne de qualification similaire pour éviter des dommages matériels et/ou des blessures aux personnes.
- N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte du four, car cela pourrait rayer le verre, ce qui pourrait ensuite le casser.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage du four.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une télécommande externe ou une minuterie externe.

Consignes particulières

- N'utilisez pas le four sans avoir les pieds protégés. Ne touchez pas le four avec les mains ou les pieds mouillés.
- La porte du four doit être ouverte le moins possible lors de l'utilisation de l'appareil.
- L'appareil doit être installé et mis en service par un technicien agréé. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'un emplacement incorrect et d'une installation par des personnes non autorisées.
- Ne laissez rien posé sur la porte ou le tiroir du four ouvert car cela pourrait faire pencher la machine ou endommager la porte.
- Certaines parties de l'appareil peuvent rester chaudes pendant une longue période après arrêt de l'appareil. Attendez qu'il soit complètement refroidi avant de toucher l'appareil.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée, il est recommandé de débrancher le câble d'alimentation de la prise murale.

BOUTONS ET FONCTIONS



| | |
|---|---|
|  | Eclairage du four : Permet de regarder à l'intérieur du four pendant la cuisson sans avoir à ouvrir la porte. La lumière du four fonctionne quel que soit le réglage, sauf la fonction ECO. |
|  | Décongélation : La circulation d'air à température ambiante permet une décongélation plus rapide des aliments (sans utiliser de chaleur supplémentaire). C'est une méthode douce mais rapide pour accélérer le processus de décongélation des produits élaborés et des produits fourrés à la crème. |
|  | Cuisson par le bas : La chaleur est émise uniquement par le bas du four. Cette fonction convient aux recettes qui nécessitent un chauffage lent et pour réchauffer les aliments. |
|  | Cuisson par le haut et par le bas : Les éléments du haut et du bas du four chauffent uniformément les aliments par le haut et par le bas. La cuisson au four et le rôtissage ne sont possibles que sur un seul niveau. |
|  | Cuisson haut et bas avec chaleur tournante : Les éléments chauffants supérieur et inférieur fonctionnent avec des ventilateurs. Les aliments sont chauffés uniformément et rapidement de tous les côtés. |
|  | Gril simple : Cette méthode de préparation comprend la préparation d'aliments en utilisant la partie interne de l'élément chauffant supérieur, qui libère la chaleur directement par le haut sur les aliments. |
|  | Double gril : Les parties intérieure et extérieure de l'élément chauffant supérieur sont en fonctionnement. Convient pour la préparation de grandes quantités de nourriture. |
|  | Double gril avec chaleur tournante (au dos) : Les parties intérieure et extérieure de l'élément chauffant supérieur fonctionnent avec la chaleur tournante. Convient pour la préparation de grandes quantités de viande. |
|  | Chaleur tournante : L'air chauffé par le chauffage arrière est distribué uniformément et rapidement à travers le ventilateur dans le four. Cela conduit à un processus de cuisson plus rapide et économique. La chaleur tournante permet la préparation simultanée de la nourriture à différents niveaux dans le four. |
|  | Mode ECO : Pour une cuisine économe en énergie. La cuisson des ingrédients sélectionnés se fait en douceur, et la chaleur vient du haut et du bas. |

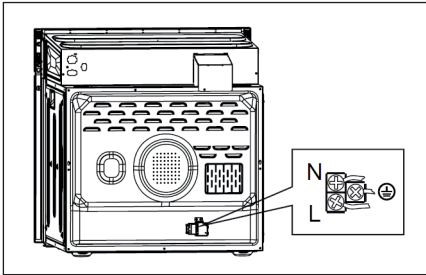
INSTALLATION

Conseils pour l'encastrement dans une cuisine intégrée

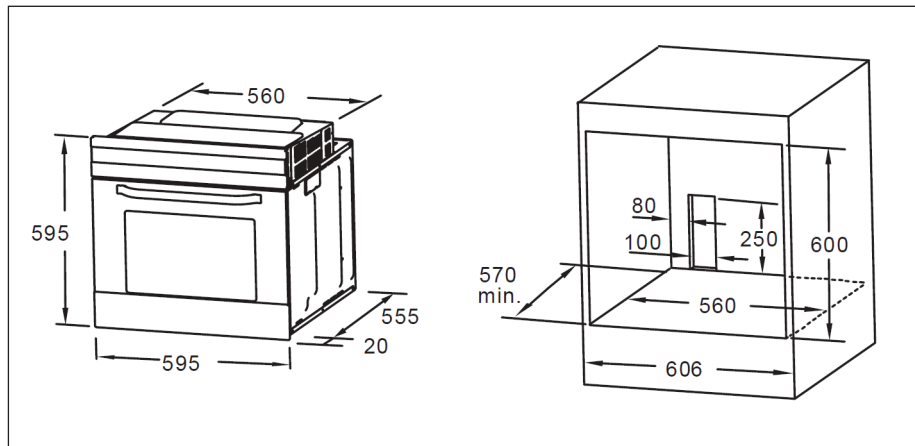
Montez le four dans l'ouverture prévue dans la cuisine intégrée. Vous pouvez l'encastrer sous un plan de travail ou dans une niche. Vissez le four en utilisant les deux trous de fixation dans le cadre. Pour localiser les trous de fixation, ouvrez la porte du four et regardez à l'intérieur. Les dimensions et les distances minimales qui garantissent une ventilation adéquate du four doivent être strictement respectées.

- L'ouverture dans la cuisine intégrée doit être adaptée au four afin qu'il puisse fonctionner correctement.
- Les panneaux de façade de la cuisine intégrée à côté du four doivent être résistants à la chaleur.
- Assurez-vous que les placages en bois de la cuisine ont été collés avec de une colle résistante à la chaleur avec des températures allant jusqu'à au moins 120 °C. Les matières plastiques et adhésives qui ne supportent pas de telles températures peuvent entraîner la fusion et la déformation des panneaux.
- Une fois le four encastré dans la cuisine intégrée, tous les composants électriques doivent être complètement isolés. Ceci est une exigence légale de sécurité.
- Toutes les protections doivent être fixées de manière à ce qu'il soit impossible de les enlever sans outils spéciaux.
- Retirez le panneau arrière de la cuisine intégrée pour assurer une circulation d'air adéquate autour du four. La distance entre l'arrière du four et le mur doit être d'au moins 45 mm après l'installation.

Branchement du four



Dimensions pour l'encastrement (mesures en mm)

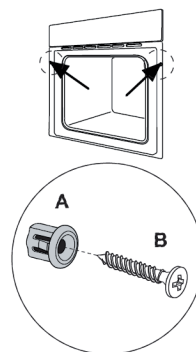


Conseils importants pour l'encastrement

- Seuls les écarts positifs pour toutes les dimensions sont autorisés. Cela signifie que l'ouverture dans la niche d'encastrement peut être légèrement plus large mais pas plus étroite.
- Les niches ne doivent pas contenir d'interrupteurs ou de prises de courant.
- Le nombre d'accessoires fournis dépend de l'appareil que vous avez acheté.

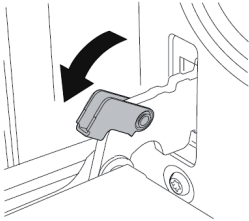
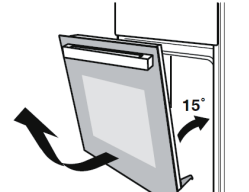
Comment fixer le four dans sa niche d'encastrement

1. Montez l'appareil dans sa niche d'encastrement.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Fixez le four avec deux entretoises „A” et deux vis „B” dans les trous de fixation du cadre du four.



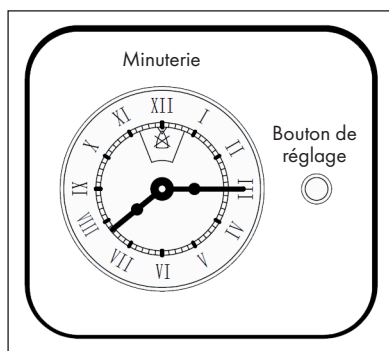
Comment démonter la porte du four (facultatif)

Le démontage de la porte du four vous permet d'accéder plus facilement à son intérieur pour nettoyer et entretenir le four.

| | | |
|---|--|--|
| 1 | <p>Pour la démonter, ouvrez la porte du four jusqu'à l'angle maximum puis tirez la barrette sur la charnière de la porte vers l'arrière.</p> |  A line drawing of the oven door hinge mechanism. A black arrow points to a horizontal bar that is being pulled away from the hinge. The door is shown partially open. |
| 2 | <p>Fermez la porte à un angle d'environ 15°. Soulevez la porte et sortez-la délicatement du four.</p> |  A line drawing of the oven door being lifted out of the oven. The door is tilted upwards at an angle. A black arrow indicates the lifting motion. A curved arrow points to the angle, which is labeled '15°'. The door is shown being pulled away from the oven frame. |

MISE EN MARCHÉ ET FONCTIONNEMENT

Réglage de la minuterie

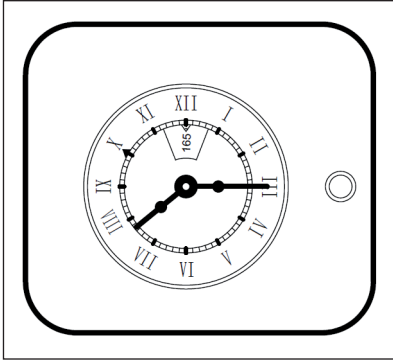


1. **Réglage de l'heure :** Appuyez sur le bouton de réglage et tournez-le en sens antihoraire. Cela vous permet d'ajuster l'heure à votre heure locale. Après le réglage, branchez le four dans la prise et l'horloge affichera l'heure actuelle.
2. **Réglage de l'heure de démarrage du four :** Tournez directement le bouton de réglage dans en sens antihoraire pour régler la durée de fonctionnement du four.

| | |
|--|---|
| | Ce symbole allumé indique que l'appareil a cessé de fonctionner. |
| | Si ce symbole est allumé, le four doit être actionné manuellement (la minuterie n'est pas active durant toute la période) |
| | Si ce symbole s'allume à l'intérieur, cela signifie que le four fonctionne. |
| | La minuterie sonne lorsque la durée programmée est écoulée et cette icône apparaît. |
| | Vous pouvez arrêter la sonnerie en tournant le bouton de réglage en sens antihoraire jusqu'à ce symbole. |

3. **Ajustement de l'heure de démarrage du four :** Tirez le bouton de réglage et tournez-le en sens antihoraire. Le triangle rouge sur l'horloge indique l'heure de début du four.

Exemple illustré : L'heure de début du four est 10 heures (flèche vers X). Au bout de 165 minutes, le four s'éteint et la minuterie sonne.



Temps de cuisson en mode ECO

| Recette | Température | Étape | Temps | Préchauffage |
|--------------------------------------|-------------|-------|-------------|--------------|
| Gratin de pommes de terre au fromage | 180 °C | 1 | 90–100 min | no |
| Gâteau au fromage | 160 °C | 1 | 100–150 min | no |
| Pain de viande | 190 °C | 1 | 110–130 min | no |

Allumer le four

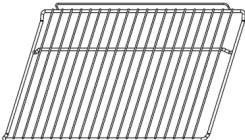
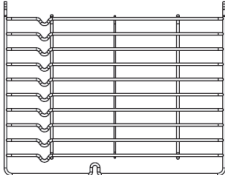
1. Sélectionnez le réglage souhaité en tournant la touche de fonction.
2. Utilisez le bouton de température pour sélectionner la température souhaitée.
3. Une fois allumé, le four chauffe à la température précédemment réglée.
4. Vous pouvez faire ce qui suit pendant la cuisson :
 - modifier les paramètres avec la touche de fonction.
 - changer la température avec le bouton de température.
 - arrêter le processus de cuisson en tournant la touche de fonction sur „0”.

Remarque : Ne posez jamais les aliments directement dans le four car cela pourrait endommager le revêtement émaillé. Placez toujours les aliments sur la plaque de cuisson et la grille fournies.

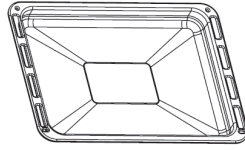
Ouvertures de ventilation

Lorsque la cuisson est terminée, la température des ouvertures de ventilation est supérieure à 70 degrés et le ventilateur de refroidissement continue donc à fonctionner. Le ventilateur de refroidissement cesse de fonctionner uniquement lorsque la température redescend sous 60 degrés.

ACCESSOIRES

| | |
|---|--|
| <p>Grille métallique : A utiliser pour le gril, les plats creux, les moules de cuisson avec un contenu à cuire au four ou à faire griller.</p> |  |
| <p>Grille coulissante : Peut être utilisée pour préparer de plus grandes quantités de nourriture. Ces rails de guidage sur les côtés droit et gauche de la grille peuvent être retirés. Les plats creux et les coupes peuvent être placés directement dans le four lorsque l'une des trois fonctions du gril est sélectionnée.</p> |  |

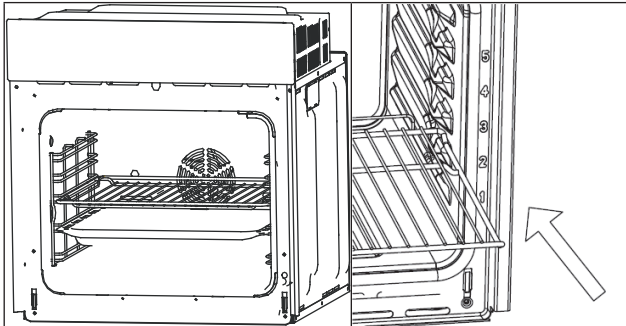
Plaque de cuisson universelle : Peut être utilisée pour préparer de plus grandes quantités d'aliments, tels que des gâteaux moelleux, des tartes, des aliments congelés, etc., ou pour récupérer des matières grasses/les débordements et les jus de viande.



Remarque : Lorsque vous placez des plats creux ou des coupes dans le four, n'utilisez pas les fonctions de cuisson par le bas pour éviter l'accumulation de chaleur sur le bas du four (modèles spéciaux seulement).

Conseils importants

- Afin de garantir une utilisation du four en toute sécurité, il est absolument nécessaire de placer correctement les grilles et les plaques de cuisson.
- Les grilles et la plaque de cuisson ne doivent être utilisées qu'entre le premier et le cinquième niveau.
- Les grilles et la plaque doivent être glissées dans le four dans le bon sens, car cela garantit un retrait soigneux et empêche les aliments chauds de se renverser.



ENTRETIEN ET MAINTENANCE

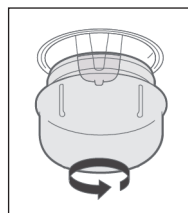
Gardez l'appareil propre pour assurer un bon aspect du four. La conception moderne de l'appareil en réduit la maintenance au minimum. Les composants de l'appareil qui entrent en contact avec les aliments doivent être nettoyés régulièrement.

- Avant tout nettoyage ou entretien, éteignez l'appareil et débranchez-le du secteur.
- Mettez tous les interrupteurs en position „off“.
- Attendez que l'appareil ait suffisamment refroidi pour qu'il soit chaud et non brûlant, car le nettoyage de l'appareil sera plus facile.
- Nettoyez la surface de l'appareil avec un chiffon humide, un chiffon doux ou une éponge fine et séchez-les ensuite. En cas de salissures importantes, vous pouvez utiliser de l'eau chaude et un détergent non abrasif pour le nettoyage.
- N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils pourraient rayer la surface et endommager le verre.
- Ne laissez pas de substances acides (jus de citron, vinaigre) sur les parties en acier inoxydable.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil. Les plaques et les grilles de cuisson peuvent être nettoyées avec un savon doux.

Remplacement des ampoules

Pour remplacer les ampoules, procédez de la façon suivante :

1. Débranchez l'appareil de la prise.
2. Desserrez le couvercle de la lampe en le tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre (il se peut qu'il soit très serré) et remplacez l'ampoule par une nouvelle ayant les mêmes caractéristiques.
3. Revissez le couvercle de l'ampoule.



Remarque : N'utilisez que des ampoules halogènes de 25-40W / 220-240V, 300 ° C pour le remplacement.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



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

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Ltd
PO Box 1145
Oxford, OX1 9UW
United Kingdom

FICHE DE DONNÉES PRODUIT

Informations requises par le règlement (UE) 65/2014

Marque commerciale du fournisseur : Klarstein

Identifiant du modèle du fournisseur : 10032460, 10032485

Indice d'efficacité énergétique (cavité EEI) : 106,5

Classe d'efficacité énergétique : A

Consommation d'énergie par cycle pour chaque cavité de cuisson en mode conventionnel et en mode chaleur tournante en kWh : 0,99 / 0,79 kWh

Nombre de cavités de cuisson : 1

Source(s) de chaleur de la cavité de cuisson : Electricité

Volume de la cavité de cuisson en litres : 70 l

Informations requises par le règlement (UE) 66/2014

| | Symbole | Valeur | Unité |
|--|--------------------|--------|-----------|
| Référence du modèle | 10032460, 10032485 | | |
| Type de four | Four électrique | | |
| Masse de l'appareil | M | 37,8 | kg |
| Nombre de cavités de cuisson | 1 | | |
| Source de chaleur par cavité de cuisson (électricité ou gaz) | Électricité | | |
| Volume par cavité de cuisson | V | 70 | L |
| Consommation d'énergie (électricité) requise pour chauffer une charge normalisée dans la cavité de cuisson d'un four électrique pendant un cycle en mode conventionnel par cavité de cuisson (énergie électrique finale) | Four électrique EC | 0,99 | kWh/Cycle |

| | Symbole | Valeur | Unité |
|--|--------------------------|--------|---------------------------|
| Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans la cavité de cuisson d'un four électrique pendant un cycle en mode chaleur tournante par cavité de cuisson (énergie électrique finale) | Four électrique EC | 0,79 | kWh/Cycle |
| Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans la cavité de cuisson d'un four à gaz pendant un cycle en mode conventionnel par cavité de cuisson (énergie gazière finale) | Four à gaz EC | — | MJ/cycle kWh/cycle (1) |
| Consommation d'énergie requise pour chauffer une charge normalisée dans la cavité de cuisson d'un four à gaz pendant un cycle en mode chaleur tournante par cavité de cuisson (énergie gazière finale). | Four à gaz EC | — | MJ/cycle kWh/cycle (1) |
| Indice d'efficacité énergétique par cavité de cuisson | Cavité de cuisson EEI | 106,5 | |

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

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 tecnici. 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

Avvertenze di sicurezza 70
 Manopola di selezione e funzioni 72
 Installazione 73
 Messa in funzione e utilizzo 76
 Accessori 78
 Pulizia e manutenzione 80
 Avviso di smaltimento 81
 Produttore e importatore (UK) 81
 Scheda informativa del prodotto 82

DATI TECNICI

| | |
|-----------------|----------------------|
| Numero articolo | 10032460, 10032485 |
| Alimentazione | 220-240 V ~ 50/60 Hz |

AVVERTENZE DI SICUREZZA

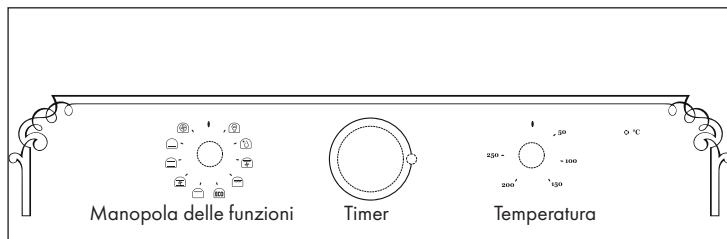
Avvertenze di sicurezza generali

- Leggere attentamente questo manuale prima della messa in funzione del dispositivo e conservarlo per futuri utilizzi. Assicurarsi che tutte le altre persone che utilizzano questo dispositivo conoscano bene il manuale.
- Quando il dispositivo viene acceso per la prima volta, può capitare che si sviluppi un odore sgradevole. Questo dipende dai leganti che sono stati utilizzati nel materiale di isolamento. Accendere il dispositivo e lasciarlo funzionare a vuoto per 90 minuti a 250 °C, in modo da eliminare impurità a base d'olio all'interno del forno.
- Durante il primo utilizzo è normale che si formino degli odori e un po' di fumo. Se questo è il caso, attendere che l'odore scompaia, prima di mettere alimenti nel forno.
- Si prega di utilizzare il dispositivo solo in locali con una buona ventilazione.
- Il dispositivo e i suoi componenti accessibili diventano molto caldi durante il funzionamento. Assicurarsi di non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno. Bambini sotto agli 8 anni non devono sostare nelle vicinanze del dispositivo, in particolare quando è in funzione.
- Spegnerne immediatamente il dispositivo se la superficie presenta delle crepe, in modo da evitare possibili folgorazioni.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e persone con limitate capacità fisiche, psichiche, mentali o da persone con esperienza e conoscenze insufficienti, solo se sono stati informati sulle funzioni del dispositivo e sono consapevoli dei rischi e dei pericoli connessi.
- Il dispositivo non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione del dispositivo possono essere realizzate da bambini solo sotto il controllo e la guida di un adulto.
- Assicurarsi che il dispositivo sia spento quando cambiate la lampadina all'interno del forno, in modo da evitare folgorazioni.
- Una possibilità di spegnimento della rete deve essere integrata nel cablaggio fisso, secondo le normative di allacciamento.
- 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 raschietti in metallo per pulire lo sportello del forno, dato che il vetro potrebbe venire graffiato, comportando una possibile rottura del vetro.
- Non utilizzare pulitrici a vapore per pulire il forno.
- Il dispositivo non può essere utilizzato insieme a un telecomando o a un timer esterni.

Indicazioni speciali

- Utilizzare il forno solo se si indossa qualcosa ai piedi. Non toccare il forno con mani umide o bagnate.
- Lo sportello del forno dovrebbe essere aperto raramente durante il funzionamento.
- Il dispositivo deve essere installato e messo in funzione da un tecnico autorizzato. Il produttore non si assume responsabilità per danni insorti da un posizionamento o installazione scorretti, causati da persone non autorizzate.
- Non poggiare oggetti sullo sportello o sul cassetto aperti, dato che il dispositivo potrebbe rovesciarsi o lo sportello potrebbe rimanere danneggiato.
- Alcuni componenti del dispositivo possono rimanere estremamente caldi anche dopo lo spegnimento. Attendere che il dispositivo sia completamente raffreddato prima di toccarlo.
- Se non si utilizza il dispositivo per tempi prolungati, si consiglia di staccare la spina dalla presa elettrica.

MANOPOLA DI SELEZIONE E FUNZIONI



| | |
|---|--|
|  | Lampada del forno: permette una buona visibilità all'interno durante la cottura, senza bisogno di aprire lo sportello. La lampada si accende con tutte le funzioni, ad eccezione della funzione ECO. |
|  | Scongelare: la circolazione dell'aria permette di scongelare rapidamente alimenti surgelati (senza utilizzare ulteriore calore). Questo è un metodo rapido e delicato per velocizzare il processo di scongelamento di prodotti già pronti o con ripieni cremosi. |
|  | Calore in basso: il calore viene emesso solo dal lato inferiore del forno. Questa funzione è adatta a ricette che richiedono un lento incremento di temperatura e per riscaldare alimenti. |
|  | Calore in basso e in alto: gli elementi riscaldanti in alto e in basso riscaldano in modo omogeneo gli alimenti da entrambe le direzioni. Cuocere e arrostitire è possibile su un solo ripiano. |
|  | Calore in basso e in alto con ventola: gli elementi riscaldanti in alto e in basso lavorano con la ventola. Gli alimenti vengono riscaldati in modo omogeneo e rapido da tutti i lati. |
|  | Grill semplice: questo metodo di preparazione comprende l'utilizzo della parte interna dell'elemento riscaldante in alto, che trasmette il calore direttamente sugli alimenti. |
|  | Grill doppio: la parte interna ed esterna dell'elemento riscaldante in alto sono in funzione. Adatto per la preparazione di grandi quantità di alimenti. |
|  | Grill doppio con ventola (sul retro): la parte interna ed esterna dell'elemento riscaldante in alto sono in funzione con la ventola. Adatto per la preparazione di grandi quantità di carne. |
|  | Ventilato: l'aria riscaldata dal riscaldamento posteriore viene distribuita rapidamente e in modo omogeneo dalla ventola nel forno. Questo comporta un processo di cottura più rapido ed economico. La ventilazione permette di preparare contemporaneamente alimenti su diversi ripiani. |
|  | Modalità ECO : Per una cottura a risparmio energetico. Per cucinare gli ingredienti selezionati in modo delicato e il calore proviene dall'alto e dal basso. |

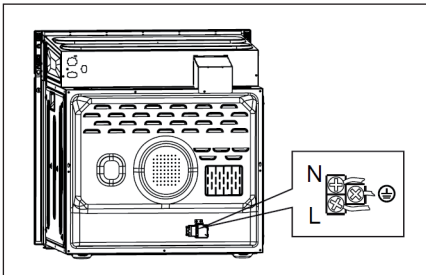
INSTALLAZIONE

Indicazioni per il montaggio in cucine monoblocco

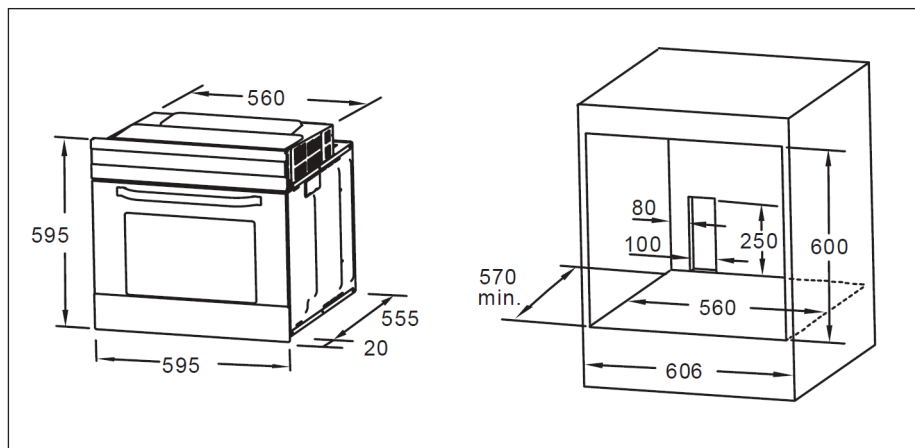
Inserire il forno nell'apposito vano del monoblocco. Può essere inserito sotto al piano di lavoro o in un armadietto. Fissare il forno avvitando entrambi i fori sul telaio. Aprire lo sportello per localizzare i fori di fissaggio e guardare all'interno. Le misure e le distanze minime devono essere assolutamente rispettate per garantire una sufficiente ventilazione del forno.

- Il vano nel monoblocco deve essere adatto al forno per consentirne il corretto funzionamento.
- I pannelli frontali del monoblocco che si trovano direttamente accanto al forno devono essere di materiali resistenti al calore.
- Assicurarsi che le impiallaccature del monoblocco siano state incollate con colla resistente a temperature fino ad almeno 120 °C. Plastica e materiali adesivi, che non resistono a tali elevate temperature, possono causare lo scioglimento o la deformazione della cucina monoblocco.
- Non appena il forno è inserito nel monoblocco, tutti i componenti elettrici devono essere completamente isolati. Questo è un requisito di sicurezza necessario a termini di legge.
- Tutti i dispositivi di sicurezza devono essere fissati in modo da non poter essere rimossi senza speciali attrezzi.
- Rimuovere la parete posteriore del monoblocco per garantire una sufficiente circolazione d'aria intorno al forno. La distanza tra la parte posteriore del forno e la parete dopo l'incasso deve essere di almeno 45 mm.

Collegare il forno



Dimensioni d'incasso (indicate in mm)

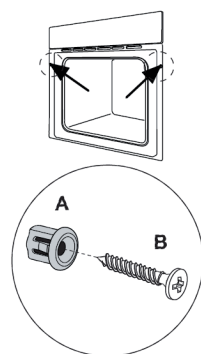


Indicazioni importanti per l'incasso

- Sono consentite solo discrepanze positive per tutte le misure. Ciò significa, che il vano per l'incasso può essere leggermente più largo, ma non più stretto.
- I vani non sono dotati di interruttori generali o prese elettriche.
- La quantità di accessori inclusi nel volume di consegna dipende dal dispositivo acquistato.

Come fissare il forno nell'alloggiamento

1. Inserire lo sportello nell'alloggiamento.
2. Aprire lo sportello.
3. Fissare il forno con due distanziatori "A" e due viti "B" nei fori sul telaio.



Come rimuovere lo sportello del forno (opzionale)

Rimuovere lo sportello del forno permette di accedere più facilmente al forno per pulizia e manutenzione.

| | | |
|---|---|---|
| 1 | Per estrarre lo sportello, aprirlo alla massima angolazione e tirare indietro la chiusura sulla cerniera dello sportello. |  |
| 2 | Chiudere lo sportello fino a un'angolazione di circa 15°. Sollevare lo sportello con attenzione e toglierlo dal forno. |  |

MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

Impostare il timer

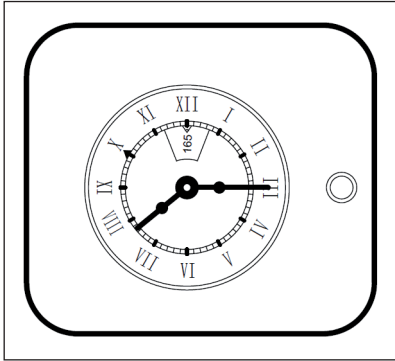


1. **Impostare l'ora:** premere il tasto di regolazione e ruotarlo in senso antiorario per regolare l'ora. In questo modo è possibile regolare l'orologio sulla vostra ora locale. Dopo la regolazione, collegare il forno a una presa elettrica e l'orologio indica l'ora esatta.
2. **Impostare la durata di funzionamento del forno:** ruotare il tasto di regolazione in senso antiorario per impostare la durata di funzionamento.

| | |
|--|---|
| | Quando si illumina questo simbolo, il forno entra in funzione. |
| | Quando questo simbolo è acceso, il forno deve essere gestito manualmente (il timer non è attivo per tutta la durata). |
| | Quando questo simbolo si illumina all'interno, significa che il forno è in funzione. |
| | Il timer suona quando il tempo è scaduto e questo simbolo si accende. |
| | Il segnale acustico può essere interrotto ruotando il tasto di regolazione in senso antiorario su questo simbolo. |

3. **Regolare il momento di avvio del forno:** tirare il tasto di regolazione e ruotarlo in senso antiorario. Il triangolo rosso sulla superficie dell'orologio indica il momento di avvio del forno.

Esempio, come mostrato in immagine: il momento di avvio del forno è alle ore 10 (la freccia indica su X). Dopo 165 minuti il forno si spegne e il timer suona.



Tempi di cottura in modalità ECO

| Ricetta | Temperatura | Fase | Tempo | Preriscaldamento |
|------------------------------|-------------|------|-------------|------------------|
| Gratin di patate e formaggio | 180 °C | 1 | 90–100 min | no |
| Torta di formaggio | 160 °C | 1 | 100–150 min | no |
| Polpettone | 190 °C | 1 | 110–130 min | no |

Accendere il forno

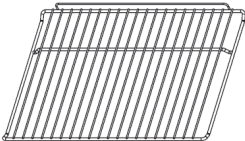
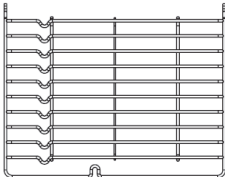
1. Selezionare l'impostazione desiderata ruotando il tasto delle funzioni.
2. Selezionare la temperatura desiderata con l'apposito tasto.
3. Dopo essere stato acceso, il forno si riscalda alla temperatura impostata in precedenza.
4. Durante la cottura è possibile fare quanto segue:
 - Modificare l'impostazione con il tasto delle funzioni.
 - Modificare la temperatura con l'apposito tasto.
 - Terminare la cottura ruotando il tasto delle funzioni su "0".

Avvertenza: non poggiare mai alimenti direttamente sul fondo del forno, altrimenti il rivestimento smaltato potrebbe rovinarsi. Poggiare gli alimenti sempre su teglie e griglie incluse nel volume di consegna.

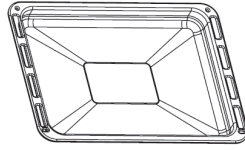
Aperture di ventilazione

Finita la cottura, la temperatura delle aperture di ventilazione sarà oltre i 70 gradi e la ventola di raffreddamento continuerà ad essere in funzione. La ventola si spegne quando la temperatura è sotto ai 60 gradi.

ACCESSORI

| | |
|---|--|
| <p>Graticola: utilizzabile per funzione grill, ciotole o forme da forno con contenuto da cuocere o grigliare.</p> |  |
| <p>Griglia estraibile: può essere utilizzata per preparare grandi quantità di alimenti. Le guide sui lati della griglia possono essere tolte. Ciotole e contenitori possono essere posizionati sul fondo del forno, se viene selezionata una delle tre funzioni grill.</p> |  |

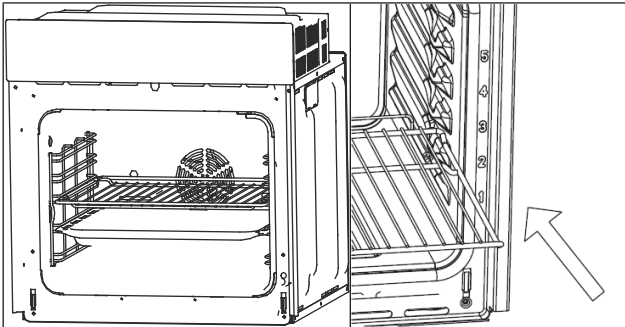
Teglia universale: può essere utilizzata per preparare grandi quantità di alimenti, come ad es. torte umide, pasticcini, alimenti surgelati ecc., o per raccogliere grasso/liquidi della carne.



Avvertenza: Se posizionate ciotole o contenitori sul fondo del forno, non utilizzare nessuna funzione con calore dal basso, per evitare un accumulo di calore sul fondo (solo in alcuni modelli).

Indicazioni importanti:

- Per garantire un utilizzo sicuro del forno, il posizionamento corretto di griglie e teglia è assolutamente necessario.
- Le griglie e la teglia possono essere utilizzate solo tra il primo e il quinto livello.
- Le griglie e la teglia devono essere inserite nel verso giusto nel forno, in modo da garantire un'estrazione attenta e l'impossibilità di caduta di alimenti bollenti.



PULIZIA E MANUTENZIONE

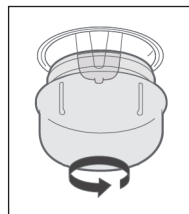
Tenere il forno pulito per garantire un buon aspetto. Il design moderno del dispositivo limita la manutenzione al minimo. I componenti del dispositivo che entrano in contatto con gli alimenti devono essere puliti regolarmente.

- Prima di pulizia e manutenzione, spegnere il dispositivo e staccare la spina dalla presa elettrica.
- Posizionare tutti gli interruttori su "OFF".
- Attendere che il dispositivo si sia raffreddato fino ad essere caldo, ma non bollente, in modo da facilitare la pulizia.
- Pulire le superfici del forno con un panno umido, una spazzola morbida o una spugna fine e sfregarlo poi fino ad averlo asciugato. In caso di sporco ostinato, utilizzare acqua bollente e un detergente non abrasivo.
- Per pulire il vetro dello sportello non utilizzare prodotti abrasivi, aggressivi o raschietti in metallo, dato che la superficie potrebbe venire graffiata e il vetro danneggiato.
- Non lasciare sostanze acide (succo di limone, aceto) sui componenti in acciaio inox.
- Non utilizzare dispositivi a vapore per la pulizia. Teglia e griglia possono essere pulite con un detergente delicato.

Sostituire la lampadina

Per sostituire la lampadina procedere come segue:

1. Staccare la spina dalla presa elettrica.
2. Allentare la copertura ruotandola in senso antiorario (potrebbe essere fissata saldamente) e sostituire la lampadina con una nuova dello stesso tipo.
3. Fissare nuovamente la copertura.



Avvertenza: utilizzare solo lampadine alogene da 25-40 W/220-240 V, 300 °C.

AVVISO DI SMALTIMENTO



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

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

SCHEDA INFORMATIVA DEL PRODOTTO

Informazioni secondo il regolamento (UE) 65/2014

Marchio del fornitore: Klarstein

Identificativo del modello del fornitore: 10032460,10032485

Indice di efficienza energetica (EEI cavity): 106,5

Classe di efficienza energetica: A

Consumo energetico per ciascuna cavità in modo convenzionale e a circolazione d'aria forzata in kWh: 0,99 / 0,79 kWh

Numero di cavità: 1

Fonte di calore di ciascuna cavità: Elettricità

Volume di ciascuna cavità in litri: 70 l

Informazioni secondo il regolamento (UE) 66/2014

| | Simbolo | Valore | Unità |
|---|-----------------------|--------|-----------|
| Identificativo del modello | 10032460,10032485 | | |
| Tipologia di forno | Forno elettrico | | |
| Massa dell'apparecchio | M | 37,8 | kg |
| Numero di cavità | 1 | | |
| Fonte di calore di ciascuna cavità (energia elettrica o gas) | Energia elettrica | | |
| Volume di ciascuna cavità | V | 70 | L |
| Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (energia elettrica finale) | EC Forno elettrico | 0,99 | kWh/ciclo |

| | Simbolo | Valore | Unità |
|---|-----------------------|---------------|---------------------------|
| Consumo energetico (energia elettrica) necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno elettrico durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (energia elettrica finale) | EC Forno elettrico | 0,79 | kWh/ciclo |
| Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno a gas durante un ciclo in modo convenzionale per ciascuna cavità (gas finale) | EC Forno a gas | — | MJ/ciclo kWh/ciclo (1) |
| Consumo energetico necessario per riscaldare un carico normalizzato in una cavità di un forno a gas durante un ciclo in modo a circolazione d'aria forzata per ciascuna cavità (gas finale) | EC Forno a gas | — | MJ/ciclo kWh/ciclo (1) |
| Indice di efficienza energetica per ciascuna cavità | EEl Cavità | 106,5 | |

(1) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo

Exmo. Cliente,

queremos desde já dar-lhe os parabéns pela compra do seu aparelho. Leia cuidadosamente as instruções seguintes e deve segui-las para evitar possíveis danos. Não aceitamos qualquer responsabilidade por danos causados por um eventual desrespeito das instruções e utilização indevida. Digitalize o seguinte código QR para aceder às últimas instruções de funcionamento e a mais informações sobre o produto.



ÍNDICE

| | |
|---------------------------------------|----|
| Instruções de segurança | 86 |
| Interruptores e funções | 88 |
| Instalação | 89 |
| Comissionamento e operação | 92 |
| Acessórios | 94 |
| Cuidados e manutenção | 96 |
| Notas sobre a eliminação de resíduos | 97 |
| Fabricante & Importador (Reino Unido) | 97 |
| Ficha de dados do produto | 98 |

DADOS TÉCNICOS

| | |
|----------------------|----------------------|
| Número do artigo: | 10032460, 10032485 |
| Fonte de alimentação | 220-240 V ~ 50/60 Hz |

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

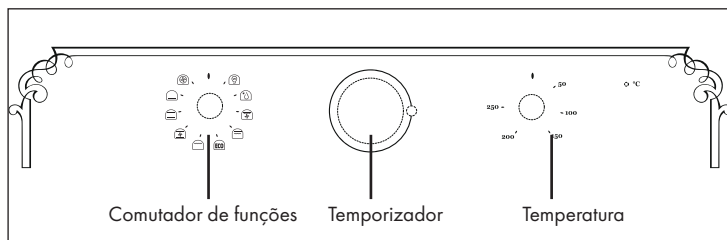
Instruções de segurança gerais

- Leia atentamente estas instruções de utilização antes de utilizar o aparelho e guarde-as para utilização futura. Certifique-se de que todas as outras pessoas que utilizam este aparelho também estão familiarizadas com as instruções de funcionamento.
- Quando a unidade é ligada pela primeira vez, pode aparecer um odor desagradável. Isto deve-se aos aglutinantes utilizados para o material de isolamento. Ligue o novo aparelho e coloque o aparelho vazio a 250 °C durante 90 minutos para remover a contaminação por óleo no interior do forno.
- Durante a primeira utilização, é perfeitamente normal deitar fumo ligeiro e odores. Se for este o caso, espere até que o cheiro desapareça antes de colocar os alimentos no forno.
- Por favor, utilize este aparelho numa sala bem ventilada.
- O aparelho e as partes acessíveis do aparelho tornam-se muito quentes durante a sua utilização. Tenha sempre atenção para não tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno. As crianças com menos de 8 anos de idade não devem estar perto do aparelho, especialmente quando este está a ser utilizado.
- Desligue imediatamente o aparelho se a superfície estiver rachada para evitar possíveis choques elétricos.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, se lhes for dada a devida supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho, para compreensão dos perigos envolvidos.
- O aparelho não é um brinquedo. A limpeza e manutenção do aparelho só deve ser efetuada por crianças sob a supervisão e orientação de um adulto.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado quando substituir a lâmpada no interior do forno para evitar possíveis choques elétricos.
- Uma opção de desconexão da rede deve ser integrada na cablagem fixa, em conformidade com os regulamentos de ligação.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo serviço ao cliente ou por uma pessoa com qualificações semelhantes, a fim de evitar danos materiais e/ou danos pessoais.
- Não utilizar agentes de limpeza agressivos ou raspadores de metal afiados para limpar a porta do forno, pois isto poderia riscar o vidro, provocando a sua quebra.
- Nunca utilizar um aparelho de limpeza a vapor para limpar o forno.
- O aparelho não deve ser utilizado em conjunto com um comando de controlo remoto externo ou um temporizador.

Notas especiais

- Utilize o forno apenas quando estiver a usar algo nos seus pés. Não tocar no forno com as mãos ou pés molhados.
- A porta do forno deve ser aberta com pouca frequência enquanto o aparelho estiver a ser utilizado.
- O aparelho deve ser instalado e comissionado por um técnico autorizado para o efeito. O fabricante não aceita qualquer responsabilidade por danos causados por colocação e instalação incorretas por pessoas não autorizadas.
- Não deixar quaisquer objetos na porta do forno ou gaveta aberta, pois isso poderia fazer com que o aparelho tombasse ou poderia danificar a porta.
- Alguns componentes do aparelho podem permanecer quentes durante muito tempo após ser desligado. Espere até que tenham arrefecido completamente antes de tocar no aparelho.
- Se não vai utilizar o aparelho durante um longo período de tempo, recomenda-se que desligue a ficha da tomada.

INTERRUPTORES E FUNÇÕES



| | |
|--|---|
| | <p>Lâmpada do forno: permite ver o interior do forno durante o processo de cozedura sem ter de abrir a porta do forno. A luz do forno acende-se em todas as regulações exceto no modo ECO.</p> |
| | <p>Descongelação: a circulação do ar à temperatura ambiente permite uma descongelação mais rápida dos alimentos congelados (sem o uso de calor adicional). Este é um método suave mas rápido para acelerar o processo de descongelação de produtos prontos e produtos com enchimento de creme.</p> |
| | <p>Calor de fundo: o calor é emitido apenas do fundo do forno. Esta função é adequada para receitas que requerem aquecimento lento e para reaquecer alimentos.</p> |
| | <p>Calor superior e inferior: os elementos de aquecimento da parte superior e inferior do forno aquecem os alimentos uniformemente por cima e por baixo. Cozer e assar só é possível a um nível.</p> |
| | <p>Calor superior e inferior com ventilador: os elementos de aquecimento superior e inferior funcionam com ventiladores. A comida é aquecida de forma uniforme e rápida por todos os lados.</p> |
| | <p>Grill - simples: este método de preparação envolve cozinhar alimentos utilizando a parte interior do elemento de aquecimento superior, que fornece calor diretamente para os alimentos a partir de cima.</p> |
| | <p>Grill - duplo: as partes interior e exterior do elemento de aquecimento superior estão em funcionamento. Adequado para a preparação de maiores quantidades de alimentos.</p> |
| | <p>Grill - duplo com ventilador (no painel traseiro): a parte interior e exterior dos elementos de aquecimento superiores estão com o ventilador em funcionamento. Adequado para a preparação de maiores quantidades de alimentos.</p> |
| | <p>Recirculação: o ar aquecido pelo aquecedor do painel traseiro é distribuído de forma uniforme e rápida através do ventilador no forno. Isto resulta num processo de cozedura mais rápido e mais barato. A recirculação de ar permite que os alimentos sejam preparados a diferentes níveis no forno ao mesmo tempo.</p> |
| | <p>Modo ECO: para cozinhar com economia de energia. Os ingredientes desejados são cuidadosamente cozinhados. Vem de cima e de baixo.</p> |

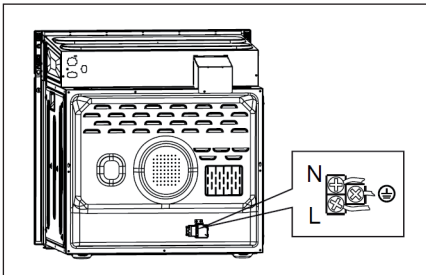
INSTALAÇÃO

Instruções para instalar numa unidade de cozinha

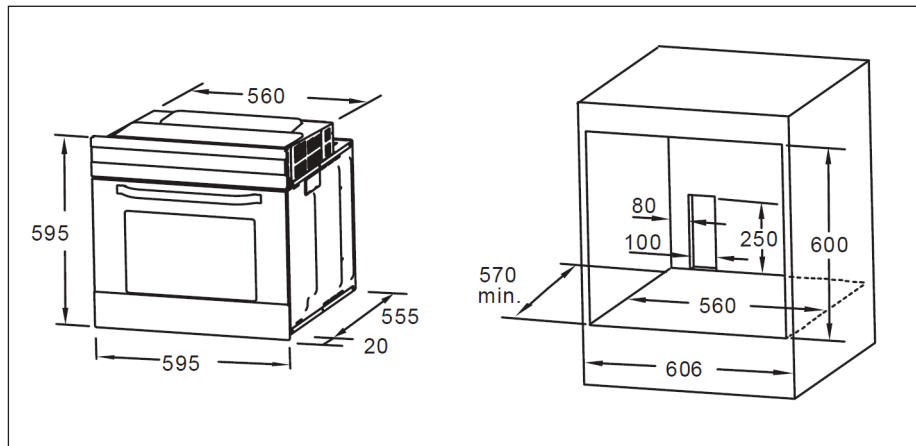
Encaixar o forno no espaço fornecida na unidade de cozinha. Pode ser inserido debaixo de uma bancada de trabalho ou num armário fixo. Fixar o forno aparafusando-o no seu lugar utilizando as duas perfurações de fixação da estrutura. Para localizar as perfurações de fixação, abrir a porta do forno e encontram-se no interior. As dimensões e distâncias mínimas que garantem uma ventilação suficiente do forno devem ser rigorosamente respeitadas.

- A abertura na unidade de cozinha deve ser adequada para que o forno funcione corretamente.
- Os painéis frontais da cozinha que estão diretamente junto ao forno devem ser feitos de material resistente ao calor.
- Certifique-se de que os folheados de madeira da unidade de cozinha foram colados com cola resistente ao calor a temperaturas até pelo menos 120 °C. Os materiais plásticos e adesivos que não suportam temperaturas tão elevadas podem provocar o derretimento e deformação da unidade de cozinha.
- Uma vez o forno inserido na unidade de cozinha, todos os componentes elétricos devem ser completamente isolados. Este é um requisito legal de segurança.
- Todos os dispositivos de proteção devem ser fixados de tal forma que seja impossível removê-los sem ferramentas especiais.
- Remover o painel traseiro da unidade de cozinha para assegurar uma circulação de ar suficiente à volta do forno. A distância da parte de trás do forno à parede deve ser de pelo menos 45 mm após a instalação.

Ligação do forno



Dimensões de instalação (em mm)

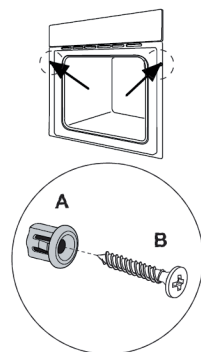


Nota importante sobre a instalação

- Só são permitidos desvios positivos para todas as dimensões. Isto significa que a abertura no armário incorporado pode ser ligeiramente mais larga mas não mais estreita do que o especificado.
- Os armários não contêm quaisquer interruptores ou tomadas de corrente.
- O número de acessórios incluídos no âmbito da entrega depende do aparelho que adquiriu.

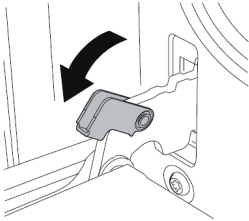
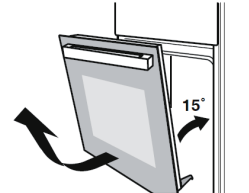
Para fixar o forno na unidade de cozinha

1. Encaixe o forno na unidade de cozinha.
2. Abra a porta do forno.
3. Fixe o forno com dois espaçadores "A" com dois parafusos "B" nos orifícios de fixação m da armação do forno.



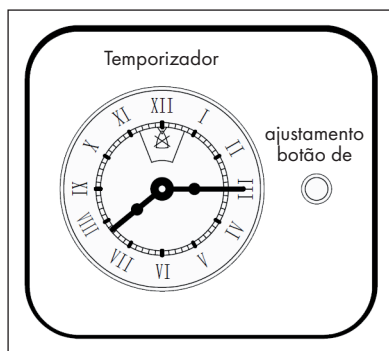
Para remover a porta do forno (opcional)

A remoção da porta do forno facilita-lhe o acesso a todo o interior do forno para limpeza e manutenção do forno.






| | | |
|---|---|---|
| 1 | Para remover a porta, abri-la ao ângulo máximo e depois puxar o fecho da dobradiça da porta para trás. |  |
| 2 | Fechar a porta a um ângulo de cerca de 15°. Levantar a porta e puxá-la cuidadosamente para fora do forno. |  |

COMISSIONAMENTO E OPERAÇÃO

Ajuste do temporizador

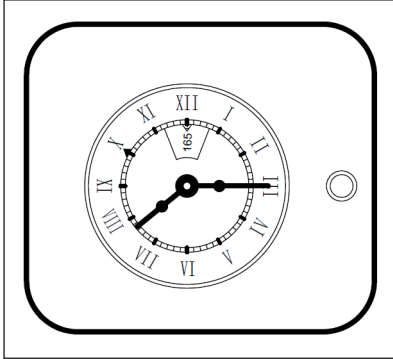


1. **Ajuste das horas:** pressione o botão de ajuste e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para ajustar. Isto permite-lhe ajustar a hora à sua hora local. Após a regulação, ligue o forno à tomada e o relógio mostrará a hora atual.
2. **Definir o tempo de funcionamento do forno:** rode o botão de ajuste diretamente no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para definir o tempo de funcionamento do forno.

| | |
|---|--|
|  | Quando este símbolo se acende, o forno deixa de funcionar. |
|  | Quando este símbolo está ligado, o forno deve ser operado manualmente (o temporizador não está ativo durante todo o período) |
|  | Quando este símbolo se acende no interior, significa que o forno está em funcionamento. |
|  | O temporizador toca quando o tempo definido tiver expirado e este símbolo aparecer. |
|  | Pode interromper o toque rodando o botão de ajuste no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para este símbolo. |

3. **Ajuste da hora de arranque do forno:** puxe o botão de ajuste e rode-o no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. O triângulo vermelho na superfície do relógio indica a hora de início do forno.

Exemplo como se mostra na imagem: a hora de início do forno é 10 horas (pontos de seta a X). Após 165 minutos, o forno desliga-se e o temporizador toca.



Tempos de cozedura em modo ECO

| Receita | Temperatura | Nível | Hora | Pré-aquecimento |
|------------------------------|-------------|-------|-------------|-----------------|
| Gratinado de batata e queijo | 180 °C | 1 | 90-100 min | não |
| Cheesecake | 160 °C | 1 | 100-150 min | não |
| Rolo de carne | 190 °C | 1 | 110-130 min | não |

Ligar o forno

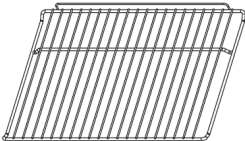
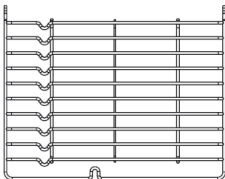
1. Selecione a configuração desejada rodando a tecla de função.
2. Utilize o botão de temperatura para selecionar a temperatura desejada.
3. Após ter sido ligado, o forno aquece até à temperatura previamente definida.
4. Pode fazer o seguinte durante a cozedura:
 - alterar as definições com a tecla de função.
 - alterar a temperatura com o botão de temperatura.
 - terminar o processo de cozedura, rodando a tecla de função para "0".

Atenção: nunca deve colocar os alimentos diretamente no fundo do forno, pois isto pode danificar o revestimento do esmalte. Colocar sempre os alimentos nas chapas e grelhas incluídas na entrega.

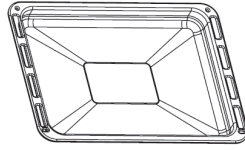
Aberturas de ventilação

Quando o processo de cozedura estiver terminado, a temperatura das aberturas será superior a 70 graus e o ventilador de arrefecimento continuará, portanto, a funcionar. O ventilador de arrefecimento só deixa de funcionar quando a temperatura é inferior a 60 graus.

ACESSÓRIOS

| | |
|--|--|
| <p>Rede de arame: ideal para grelhar, tigelas, assadeira com conteúdo para assar e grelhar.</p> |  |
| <p>Grelha deslizante: pode ser utilizada para a preparação de maiores quantidades de alimentos. Estas calhas de guia no lado direito e esquerdo da grelha podem ser removidas. As taças e pratos podem ser colocados no fundo do forno quando uma das três funções da grelha é selecionada.</p> |  |

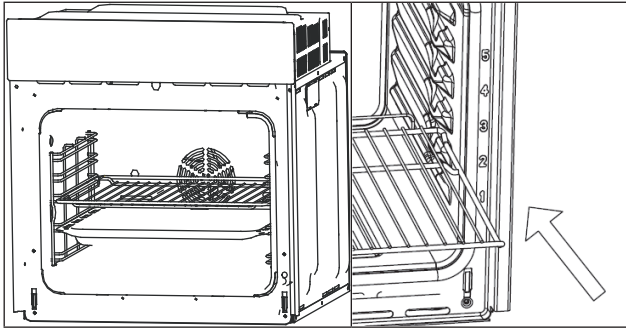
Tabuleiro universal para panificação: pode ser utilizado para preparar maiores quantidades de alimentos, tais como bolos húmidos, tartes, alimentos congelados, etc., ou para recolher gordura/derramamento e sumos de carne.



Nota: ao colocar taças ou pratos no fundo do forno, não utilizar funções com calor no fundo para evitar a acumulação de calor no fundo (apenas em modelos especiais).

Notas importantes

- Para garantir que o forno possa ser utilizado com segurança, é imperativa a colocação correta das chapas e grelhas de cozedura.
- As grelhas e o tabuleiro do forno só podem ser utilizados entre o primeiro e o quinto nível.
- As grelhas e tabuleiro devem ser colocadas no forno da forma correta, uma vez que isto assegura uma remoção cuidadosa e evita que os alimentos quentes escorreguem.



CUIDADOS E MANUTENÇÃO

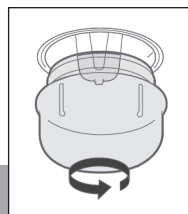
Manter o aparelho limpo para assegurar uma boa aparência do forno. O design moderno da unidade mantém a manutenção a um nível mínimo. Os componentes do aparelho que entram em contacto com os alimentos devem ser limpos regularmente.

- Desligar o aparelho e desligá-lo da fonte de alimentação antes de qualquer limpeza ou manutenção.
- Desligar todos os interruptores para a posição "off".
- Esperar até que o aparelho tenha arrefecido ao ponto de estar apenas morno e não quente, pois a limpeza do aparelho será então mais fácil.
- Limpar a superfície do aparelho com um pano húmido, escova macia ou esponja fina e depois esfregar a seco. Em caso de sujidade pesada, pode utilizar água quente e um detergente não abrasivo para a limpeza.
- Não utilizar agentes de limpeza agressivos ou abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro na porta do forno, pois estes podem riscar a superfície e danificar o vidro.
- Não deixar substâncias ácidas (sumo de limão, vinagre) em peças de aparelhos de aço inoxidável.
- Não utilizar produtos de limpeza a vapor para limpar o aparelho. Os tabuleiros e grelhas podem ser limpos com um detergente suave.

Substituição da lâmpada

Para substituir a lâmpada, deve seguir as seguintes indicações:

1. Desligar o aparelho da fonte de alimentação
2. Soltar a tampa da lâmpada rodando-a no sentido anti-horário (pode estar muito apertada) e substituir a lâmpada por uma nova lâmpada do mesmo tipo.
3. Voltar a colocar a tampa da lâmpada.



Nota: utilizar apenas lâmpadas de halogéneo 25-40 W/220-240 V, 300 °C como substitutos.

NOTAS SOBRE A ELIMINAÇÃO DE RESÍDUOS



Se existir uma regulamentação legal no seu país relativa à eliminação de equipamento elétrico e eletrónico, este símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não deve ser eliminado com o lixo doméstico. Em vez disso, deve ser levado para um ponto de recolha para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao eliminar os resíduos de acordo com as regras, protege o ambiente e a saúde dos seus semelhantes das consequências negativas. Para informações sobre reciclagem e eliminação deste produto, contacte o seu governo local ou o serviço de eliminação de resíduos domésticos.

FABRICANTE & IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlim, Alemanha.

Importador para a Grã-Bretanha:

Berlin Brands Group UK Ltd

Caixa Postal 1145

Oxford, OX1 9UW

Reino Unido

FICHA DE DADOS DO PRODUTO

Dados de acordo com 65/2014

Marca comercial do fornecedor: Klarstein

Identificador do modelo do fornecedor: 10032460, 10032485

Índice de eficiência energética (cavidade EEI): 106,5

Classe de eficiência energética: A

Consumo energético por ciclo para cada câmara de cozedura em modo convencional e modo de convexão em kWh: 0,99 / 0,79 kWh

Número de compartimentos de cozedura: 1

Fonte(s) de calor da câmara de cozedura: eletricidade

Volume da câmara de cozedura em litros: 70 l

Dados de acordo com 66/2014

| | Símbolo | Valor | Unidade |
|---|--------------------|-------|---------|
| Identificador do modelo | 10032460, 10032485 | | |
| Tipo de forno | Forno elétrico | | |
| Volume da unidade | M | 37,8 | kg |
| Número de câmaras de cozedura | 1 | | |
| Fonte de calor por câmara de cozedura (eletricidade ou gás) | eletricidade | | |
| Volume por câmara de cozedura | V | 70 | L |

| | Símbolo | Valor | Unidade |
|---|------------------------|--------------|------------------------|
| Consumo energético (eletricidade) ao aquecer uma carga padrão na câmara de cozedura de um forno elétrico durante um ciclo no modo convencional por câmara de cozedura (energia elétrica final) | Forno elétrico CE | 0,99 | kWh/ciclo |
| Consumo energético (eletricidade) ao aquecer uma carga padrão na câmara de cozedura de um forno elétrico durante um ciclo no modo de recirculação de ar por câmara de cozedura (energia elétrica final) | Forno elétrico CE | 0,79 | kWh/ciclo |
| Consumo energético ao aquecer uma carga padrão na câmara de cozedura de um forno a gás durante um ciclo no modo convencional por câmara de cozedura (energia a gás) | Forno a gás CE | — | MJ/ciclo kWh/ciclo (1) |
| Consumo energético ao aquecer uma carga padrão na câmara de cozedura de um forno a gás durante um ciclo no modo recirculação de ar por câmara de cozedura (energia a gás) | Forno a gás CE | — | MJ/ciclo kWh/ciclo (1) |
| Índice de eficiência energética por câmara de cozedura | Câmara de cozedura EEI | 106,5 | |

(1) 1 kWh/ciclo = 3,6 MJ/ciclo



KLARSTEIN