



## Mini-Backofen

10029192 10029193

# KLARSTEIN

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.

## Inhaltsverzeichnis

Technische Daten 2
Sicherheitshinweise 2
Geräteübersicht und Zubehör 3
Inbetriebnahme und Bedienung 4
Reinigung und Pflege 6
Hinweise zur Entsorgung 7
Konformitätserklärung 7

## Technische Daten

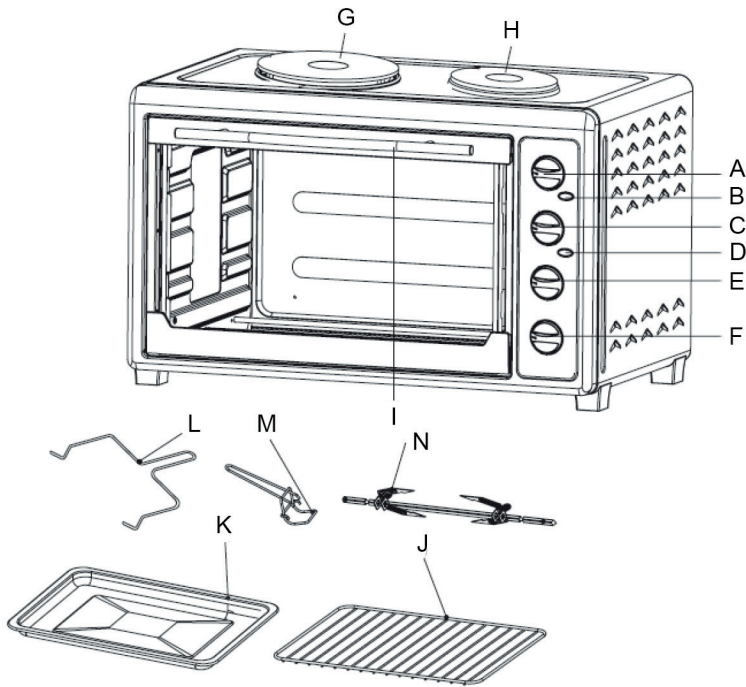
Artikelnummer	10029192, 19929193
Stromversorgung	230 V ~ 50 Hz
Leistung	4100 W (2500 W Ofen / 1000 W linke Platte / 600 W rechte Platte)

## Sicherheitshinweise

- Lesen Sie sich alle Hinweise sorgfältig durch und bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen gut auf.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen, fassen Sie nur die Regler und Griffe an.
- Benutzen Sie das Gerät in Anwesenheit von Kindern nur unter Aufsicht.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche hängen oder über heiße Flächen verlaufen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht wenn es beschädigt wurde, das Netzkabel beschädigt ist oder das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert. Versuchen Sie es nicht selbst zu reparieren, sondern wenden Sie sich an einen Fachbetrieb.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör.
- Stellen Sie das Gerät nicht neben eine Gasofen oder einen elektrischen Ofen.
- Lassen Sie um das Gerät herum 20 cm Platz, damit die Luft ausreichend zirkulieren kann.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose wenn Sie das Gerät länger nicht benutzen oder reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile abnehmen oder es reinigen.
- Schalten Sie bevor Sie den Stecker ziehen den Timer auf OFF und ziehen Sie dann den Stecker. Halten Sie den Stecker immer mit der Hand fest, ziehen sie nie am Kabel.
- Bedecken Sie keinen Teil des Ofens mit Aluminiumfolie, da er sich sonst überhitzen könnte.
- Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie Ablagen, Behälter oder heiße Flüssigkeiten bewegen.
- Reinigen Sie die Innenseite des Ofens nicht mit Metallschwämmen, da kleine Teile abbrechen und die elektronischen Komponenten beschädigen könnten.
- Geben Sie keine Übergroßen Stücke in den Ofen, da sie sich entzünden könnten.
- Decken Sie den Ofen nicht mit brennbaren Materialien, wie Vorhängen ab. Stellen Sie während des Betriebs nichts auf den Ofen.

- Seien Sie vorsichtig, wenn sie Koch- oder Backbehälter benutzen, die nicht aus Metall oder ofenfestem Glas bestehen.
- Achten Sie darauf, dass während des Betriebs nichts die Oberfläche des Ofens berührt.
- Benutzen Sie keine Behältnisse aus: Pappe, Plastik, Papier oder ähnlichem im Ofen.
- Verstauen Sie nicht außer dem Zubehör im Ofen.
- Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn sie Essen entnehmen oder in den Ofen schieben.
- Dieses Gerät verfügt über eine gehärtete Sicherheitsglastür. Das Glas ist stärker als gewöhnliches Glas und bruchsicherer. Gehärtetes Glas kann immer noch brechen um Kanten. Vermeiden Sie Kratzer auf der Türinnenfläche oder in den Kanten.
- Sobald Sie den Timer auf die Position „OFF“ stellen, geht das Gerät aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.

## Geräteübersicht und Zubehör



A Regler Herdplatte	E Funktionsregler	I Griff	M Backblech-Griff
B Betriebsanzeige	F Timer	J Rost	N Drehspieß
C Temperaturregler	G Linke Herdplatte	K Backblech	
D Betriebsanzeige	H Rechte Herdplatte	L Drehspieß-Griff	

# Inbetriebnahme und Bedienung

## Vor dem erste Betrieb

Versichern Sie sich, dass der Ofen nicht eingesteckt ist. Waschen Sie alle Zubehörteile in warmem Seifenwasser oder im Geschirrspüler. Trocknen Sie alle Teile sorgfältig ab und setzen Sie sie wieder in den Backofen. Stecken Sie den Ofen wieder ein und lassen Sie ihn 15 Minuten lang auf höchster Temperatur (230 °C) laufen, damit er noch etwas ausgasen kann.



Machen Sie sich vor dem ersten Betrieb mit den folgenden Funktionen und Zubehörteilen vertraut:

- **Herdplattenregler:** Auf OFF ist die Platte ausgeschaltet. Auf links ist nur die linke Herdplatte an, auf rechts nur die rechte Herdplatte. Auf links & rechts sind beide Herdplatten an.
- **Temperaturregler:**  
Wählen Sie eine Temperatur zwischen 100 °C und 230 °C aus.
- **Funktionsregler:**  
Das Gerät ist mit einem 5-stufigen Regler für verschiedene Funktionen ausgestattet:

Aus	Das Gerät heizt nicht.
Oberhitze	Nur die oberen Heizelemente arbeiten.
Oberhitze und Drehspieß	Die oberen Heizelemente und der Drehspieß arbeiten.
Ober- und Unterhitze	Beiden Heizelemente arbeiten gleichzeitig.
Unterhitze	Nur die unteren Heizelemente arbeiten.

- **Timer:**  
Um den Timer zu aktivieren, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn nach rechts. Sie können damit die Kochzeit einstellen oder ihn einfach nur als Timer benutzen. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Klingelton.
- **Umluftfunktion:** Die Umluft geht automatisch an, sobald der Funktionsschalter auf AN steht.
- **Betriebsanzeige:** Geht an, sobald das Heizelement angeht.
- **Backblech:** Zum Grillen und Rösten von Fleisch, Fisch und anderen Lebensmitteln.
- **Handgriff für Backblech und Drehspieß:**  
Ermöglicht es Ihnen das heiße Blech oder den heißen Spieß aus dem Ofen zu nehmen.
- **Rost:** Zum Toasten, Backen und zur Zubereitung von Aufläufen.
- **Innenlicht:** Sobald Sie den Timer gestellt haben, geht das Innenlicht an.

## So benutzen Sie die Umluft-Funktion

Beim Umluftgaren wird die heiße Luft mittels Ventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Dadurch wird das Essen in der Regel schneller und gleichmäßiger gar, was zusätzlich Energie spart. Die Umluftfunktion können Sie starten, indem Sie den Funktionsregler auf Umluft  oder Drehspieß und Umluft  stellen. Die Umluft geht automatisch an, sobald der Funktionsschalter auf AN steht.

## So benutzen Sie den Drehspieß

Wir empfehlen Ihnen den Drehspieß mit nicht mehr als 4-5 Fleisch zu bestücken. Achten Sie darauf, dass alle Fleischstücke und Hühnerenteile sicher mit den Klammern am Spieß befestigt sind. Sie sollten sich während des Grillens nicht lösen, damit sich der Spieß gleichmäßig drehen kann. Wir empfehlen Ihnen den Ofen vor dem Grillen 15 Minuten lang auf 230 °C vorzuheizen.

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Spießen Sie das Fleisch, das Sie grillen möchten auf den Drehspieß. Achten Sie darauf, dass das Fleisch sicher auf dem Spieß sitzt und von den Spießern festgehalten wird. Achten Sie darauf, dass das Grillgut mittig auf dem Spieß sitzt.
- Schieben Sie das spitze Ende des Drehspießes in den Antrieb an der rechten Innenseite des Ofens. Versichern Sie sich, dass das viereckige Ende des Spießes fest in der Halterung an der linken Innenseite sitzt.
- Schieben Sie das Backblech auf die unterste Position, um herabtropfendes Fett aufzufangen.
- Drehen Sie den Regler auf Oberhitze und Drehspieß.
- Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.
- Sobald die Zeit abgelaufen ist ertönt ein Klingelton. Drehen Sie den Regler auf OFF.
- Entfernen Sie den Drehspieß, indem Sie die Haken des Drehspießhalters unter die Einkerbungen an beiden Seiten des Drehspießes schieben. Heben Sie zuerst die Linke Seite des Spießes aus der Halterung und entfernen Sie dann die Spitze aus dem Antrieb und heben Sie den Spieß vorsichtig aus dem Ofen.
- Nehmen Sie das Fleisch vom Spieß und richten Sie es auf einer Servierplatte an.

## Grillen

Für bestmögliche Ergebnisse empfehlen wir Ihnen den Ofen 15 Minuten bei 230 °C vorzuheizen.

- Geben Sie die Nahrungsmittel auf den Rost und schieben Sie ihn in die oberste Position. Das Grillgut sollte so nah wie möglich am oberen Heizelement liegen, ohne es direkt zu berühren.
- Schieben Sie die Backform in die unterste Position, um herabtropfendes Fett aufzufangen.
- Um Feuer zu vermeiden empfehlen wir Ihnen das Essen in Aluminiumfolie einzuwickeln.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Bestreichen Sie das Grillgut mit Öl oder Marinade.
- Stellen Sie den Funktionsregler auf Oberhitze.
- Stellen Sie am Timer die gewünschte Zeit ein.
- Drehen Sie das Grillgut nach der Hälfte der Zeit.
- Sobald das Essen fertig ist, drehen Sie den Funktionsregler auf AUS.

## Backen

Bitte benutzen beim Backen nur die Unterhitze. Um bestmögliche Ergebnisse zu erzielen, empfehlen wir Ihnen den Ofen 15 Minuten auf 230 °C vorzuheizen.

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Schieben Sie den Rost auf die untere oder mittlere Position.
- Geben Sie das Essen auf den Rost.
- Das Essen sollte sich so nah wie möglich am unteren Heizelement befinden, ohne es zu berühren.
- Streichen Sie das Essen nach Belieben mit Öl oder Marinade ein.
- Drehen Sie den Funktionsregler auf Unterhitze.
- Drehen Sie das Essen nach der Hälfte der Zeit um.
- Wenn Sie fertig sind, drehen Sie den Funktionsregler auf AUS.

### Rost-Positionen beim Backen

Cookies: Untere und mittlere Position.

Kuchen: Nur untere Position.

Pasteten und Quiches: Untere und mittlere Position.

### Toasten

Benutzen Sie zum Toasten die Ober- und Unterhitze. Der Backofen eignet sich zum Toasten von 4-6 Scheiben Brot, 6 Muffins, Waffeln oder tiefgefrorene Pfannkuchen. Falls Sie nur 1 oder 2 Teile toasten, legen Sie sie auf die Mitte des Backblechs und schieben Sie den Rost in die mittlere Position.

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Stellen Sie den Funktionsregler auf Ober- und Unterhitze.
- Geben Sie das Essen auf den Rost.
- Schieben Sie den Rost in den Ofen.
- Sobald Sie fertig sind, drehen Sie den Funktionsregler auf AUS.

### So benutzen Sie die rechte Herdplatte:

- Stellen Sie das Essen auf die Herdplatte.
- Wählen Sie mit dem Funktionsregler die rechte Herdplatte  aus.
- Stellen Sie die gewünschte Kochzeit ein und die Herdplatte heizt mit 600 W.
- Sobald Sie fertig sind, drehen Sie den Regler auf OFF. Drehen Sie auch den Timer auf OFF.

### So benutzen Sie die linke Herdplatte:

- Stellen Sie das Essen auf die Herdplatte.
- Wählen Sie mit dem Funktionsregler die linke Herdplatte  aus.
- Stellen Sie die gewünschte Kochzeit ein und die Herdplatte heizt mit 1000 W.
- Sobald Sie fertig sind, drehen Sie den Regler auf OFF. Drehen Sie auch den Timer auf OFF.

**ACHTUNG:** Seien Sie vorsichtig, wenn Sie das Blech, den Rost oder heiße Behälter aus dem Ofen nehmen. Benutzen Sie immer die Handgriffe oder Ofenhandschuhe, wenn Sie Dinge aus dem Ofen entnehmen!

## Reinigung und Pflege

- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Reinigen Sie das Blech, den Rost und den Griff in warmer Seifenlauge. Spülen Sie die Teile danach unter klarem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig.
- Reinigen Sie den Innenraum, die Außenseite und die Tür mit einem feuchten Lappen. Trocknen sie alles sorgfältig ab.
- Befestigen Sie das Zubehör wieder im Ofen und verstauen Sie ihn.

### WICHTIG:

Benutzen Sie zu Reinigung keine Scheuermittel oder scharfkantige Objekte, wie Messer oder Scheuerschwämme, da sie die Oberfläche beschädigen. Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

## Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

## Konformitätserklärung

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



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:  
2014/30/EU (EMV)  
2014/35/EU (LVD)  
2011/65/EU (RoHS)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability.

## Contents

Technical Data	8
Safety Instructions	8
Product Description and Accessory	9
Use and Operation	10
Cleaning and Care	12
Hints on Disposal	13
Declaration of Conformity	13

## Technical Data

Item number	10029192, 19929193
Power supply	230 V ~ 50 Hz
Power consumption	4100 W (2500 W oven / 100 W left plate / 600 W right plate)

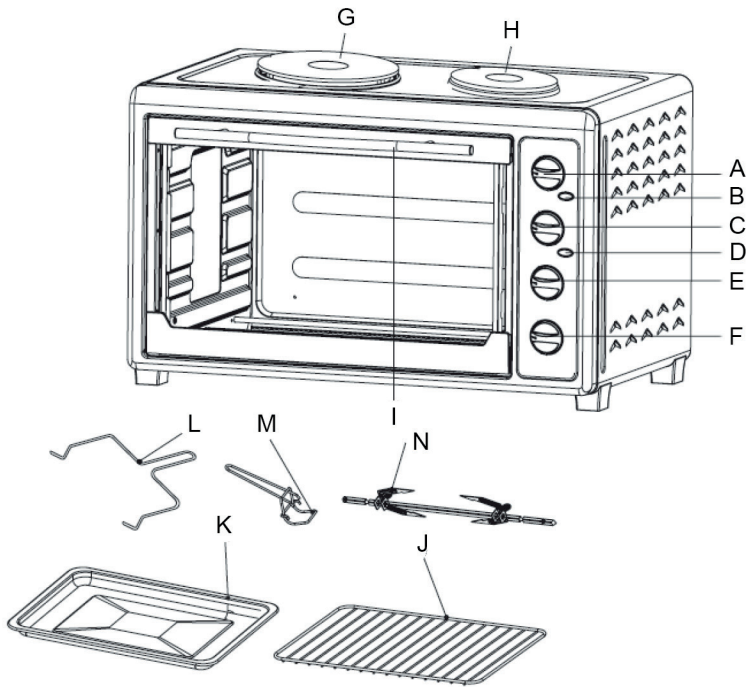
## Safety Instructions

- Read all the safety and operating instructions carefully and retain them for future reference.
- Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the oven in water or any other liquids.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to its authorized agent for repair, as special purpose tools are required.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner.
- When operating the oven, keep at least four inches of free space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
- Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- To disconnect, turn the time control to OFF, then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.
- Use extreme caution when removing the tray, racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
- Do not clean the inside of the oven with metal scouring pads, pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric risk.
- A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including the curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.



- Extreme cautions should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.
- Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven.
- Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
- Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
- Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
- This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can still break around edges. Avoid scratching door surface or nicking edges.
- This appliance is OFF when the Timer Control button is in the "OFF" position.
- Do not use outdoors. Do not use appliance for other than intended use.

## Product Description and Accessory



A Hotplate control	E Function control	I Handle	M Tray handle
B Indicator light	F Timer	J Wire rack	N Rotisseries
C Temperature control	G Left hotplate	K Bake tray	
D Indicator light	H Right hotplate	L Rotisserie handle	

# Use and Operation

## Before first Use

Wash all the accessories in hot, soapy water or in the dish washer. Thoroughly dry all accessories and re-assemble in oven, plug oven into outlet and you are ready to use your new toaster oven. After re-assembling your oven, we recommend that you run it at the highest temperature (230 °C) on the toast function for approximately 15 minutes to eliminate any packing residue that may remain after shipping.



Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:

- **Hotplate Control:** on „OFF“ the hotplate does not work; on „LEFT“ the left hotplate can work; on „RIGHT“ the right hotplate can work; on „LEFT&RIGHT“ two hotplates work together.
- **Temperature Control:**  
Choose the desired temperature from 100 °C to 230 °C for cooking.
- **Main Function Control:**  
: this oven is equipped with five positions for a variety of cooking needs:

Off	The device doesn't work.
Upper heater	On this position, the upper two heating elements work.
Upper heater & Rotisserie	On this position, the upper two heating elements and rotisserie can work together.
Upper and Lower heater	On this position, upper and lower heating elements work together.
Lower heater	On this position, the lower two heating elements work.

- **Timer:**  
When you turn activate the timer segment of the control, turn to the right ( clockwise) to toast or use as a timer. This function also has a bell rings at the end of the programmed time.
- **Convection fan:** The convection fan works automatically when the function knob is turned on.
- **Indicator light:** It will light when the heating element is turned on.
- **Bake Tray:** For use in broiling and roasting meat, poultry, fish and various other foods.
- **Tray Handle:** Allows you to pick up the wire rack, and bake tray when they are hot.
- **Wire Rack:** For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and standard pans.
- **Inner Light:** The inner light works automatically when the function knob is turned on.

## How to use the Convection Function

Convection cooking combines hot air movement by means of a fan with the regular features (broil, bake and toast). Convection cooking provides faster cooking in many cases than regular radiant types toaster oven. The convection fan works when you turn the first knob to Convection Function  or Convection & Rotisserie Function . The convection fan works automatically when the function knob is turned on

## How to use the Rotisserie

We recommend that you do not cook a roast larger than 4-5 lbs. on the rotisserie set. Chicken should be bound in a string to prevent the chicken legs or wings from unraveling during roasting so that rotisserie assembly will rotate smoothly. For best results we recommend that you preheat the oven for 15 minutes on 230 °C.

1. Set the temperature control to desired heat.
2. Insert the meat or poultry that you are going to cook onto the rotisserie skewer .Making sure that the meat or poultry is secured tightly with the skewer clamps and thumbscrews. Make sure that the meat or poultry is centered onto the skewer.
3. Insert the pointed end of the rotisserie skewer into the drive socket,located on the right hand side of the oven wall. Make sure that the square end of the rotisserie skewer rests on the rotisserie skewer support located on the left hand side of the oven wall.
4. Slide the bake tray onto the lowest position to catch the food drippings.
5. Turn function control to „Upper heater&Rotisserie“.
6. Turn the time control to your desired cooking time.
7. When the cooking is completed, the oven bell will ring,turn the function control to „OFF“.
8. Remove the rotisserie skewer from the oven by placing the hooks of the rotisserie handle under the grooves on either side of the rotisserie skewer, lift the left side of the rotisserie skewer first by lifting it up and out. Then pull the rotisserie skewer out of the drive socket and carefully remove the roast from the oven.
9. Take the meat or poultry off the rotisserie skewer and place on a cutting board or platter.

## How to Broil

For best results, it is recommended that your preheat the oven for 15 minutes on 230 °C.

- Place food on the wire rack and slide into the top rack position. Food should be placed as close as possible to the top heating element without touching it.
- Put bake tray at the lowest rack position to catch possible dripping.
- To prevent fire hazards, it is suggested to wrap food with aluminum foil.
- Set temperature knob to appropriate temperature.
- Brush food with sauces or oil, as desired.
- Set function knob to Broil Function.
- Turn time knob to your desired cooking time.
- Turn food over midway through the prescribed cooking time.
- When broiling is complete, turn the third knob to “OFF” position.

## How to Bake

Please note that the BAKE function uses only the bottom heating elements. For best results, it is recommended that you preheat the oven for 15 minutes on 230 °C.

- Place food on the wire rack or bake tray and slide into the lowest rack position.
- To prevent fire hazards, it is suggested to wrap food with aluminum foil.
- Set temperature knob to appropriate temperature.
- Brush food with sauces or oil, as desired.
- Set function knob to Bake Function.
- Turn time knob to your desired cooking time.
- Turn food over midway through the prescribed cooking time.
- When baking is complete, turn the third knob to "OFF" position.

## Positioning of the Wire Racks

Cookies – Use bottom and middle Support Guides.

Layer Cakes – Use bottom Support Guide only (bake one at a time).


Pies – Use bottom and middle Support Guides.

## How to Toast


Please note that the TOAST function uses all the heating elements. Large capacity oven allows for toasting 4 to 6 slices of bread, 6 muffins, frozen waffles or frozen pancakes. When toasting only 1 or 2 items, place food on the bake rack in the center of the oven.

- Set the Temperature Control Knob to desired temperature.
- Turn the function control to „Upper & Lower Heater“
- Place food to be toasted on the wire rack.
- Ensure the tray is in place.
- When toasting is complete, turn function control to „OFF“.

## How to use the right Hotplate

- Place food to be cooked on the hotplate.
- Turn the main function switch knob to the right hotplate " selector.
- Turn the timer control to your desired cooking time, and the hotplate can work. (600 W)
- When cookie is complete, turn the selector to "OFF". Finally turn the timer control to "OFF".

## How to use the left Hotplate

- Place food to be cooked on the hotplate.
- Turn the main function switch knob to the left hotplate " selector.
- Turn the timer control to your desired cooking time, and the hotplate can work. (1000 W)
- When cookie is complete, turn the selector to "OFF". Finally turn the timer control to "OFF".

**ATTENTION:** Always use extreme care when removing bake tray, wire rack or a any hot container from a hot oven. Always use the rack handle, or an oven mitt when removing hot items from the oven.

## Cleaning and Care

- Clean the appliance every time after use.
- Remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.
- Use warm water with a small amount of washing-up liquid to clean the baking tray, the grille and the removal tool. Rinse the items with plenty of water and dry them thoroughly.
- Use a damp cloth to clean the interior and exterior of the oven and the door. Dry them thoroughly.
- Place all the items back in the oven and store the oven.

### IMPORTANT:

Never use corrosive or scouring cleaning agents or sharp objects (such as knives or hard brushes) to clean the appliance. Never immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other fluid.

## Hints on Disposal



According to the European waste regulation 2002/96/EC this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

## Declaration of Conformity

Producer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.



This product is conform to the following European Directives:  
2014/30/EU (EMC)  
2014/35/EU (LVD)  
2011/65/EU (RoHS)

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.

## Índice

Datos técnicos	14
Indicaciones de seguridad	14
Descripción del aparato y accesorios	15
Puesta en marcha y uso	16
Limpieza y cuidado	18
Indicaciones para la retirada del aparato	19
Declaración de conformidad	19

## Datos técnicos

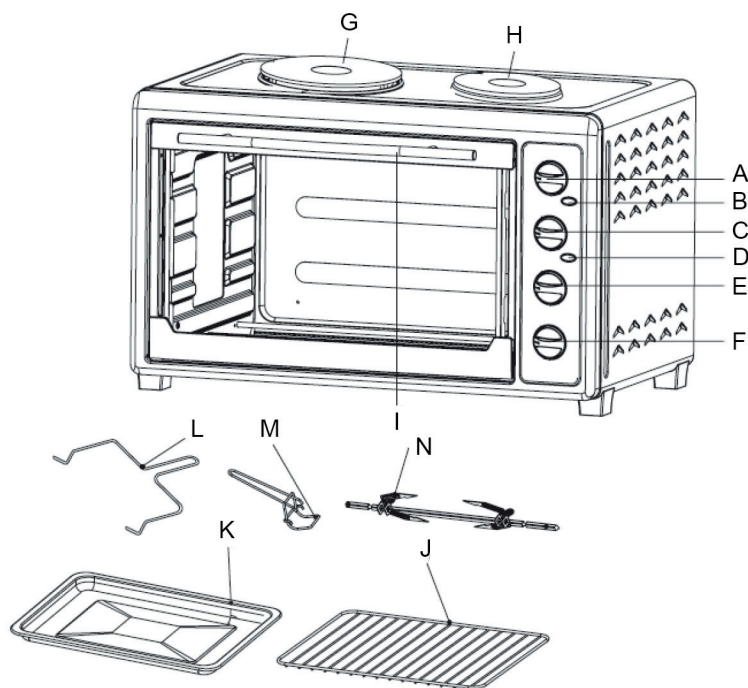
Número de artículo	10029192, 10029193
Suministro eléctrico	230V ~ 50 Hz
Potencia	4100 W (2500 W horno / 1000 W hornillo izquierdo / 600W hornillo derecho)

## Indicaciones de seguridad

- Lea atentamente todas las indicaciones y conserve este manual para consultas posteriores.
- No toque las superficies calientes, toque solamente el regulador y los tiradores.
- En presencia de niños, utilice el aparato solamente si estos están bajo supervisión.
- No deje que el cable de alimentación quede colgando de la superficie en la que ha colocado el horno ni que entre en contacto con superficies calientes.
- No utilice el aparato si este o el cable de alimentación están dañados o si el aparato no funciona correctamente. No intente reparar el aparato usted mismo, diríjase a un servicio técnico.
- Utilice exclusivamente los accesorios recomendados por el fabricante.
- No coloque el aparato cerca de hornos de gas ni hornos eléctricos.
- Deje al menos 20 cm alrededor del aparato para que el aire pueda circular correctamente.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando no utilice el aparato durante un período de tiempo prolongado o antes de limpiarlo. Deje que se enfríe completamente antes de retirar los accesorios o limpiarlo.
- Antes de desconectar el enchufe, coloque el temporizador en la posición OFF. Para desenchufar el aparato no tire del cable, sino del cuerpo del enchufe.
- No cubra ninguna parte del horno con papel de aluminio, podría sobrecalentarse.
- Tenga cuidado al mover las bandejas, recipientes o líquidos calientes.
- No limpie el interior del horno con estropajos metálicos, podrían desprenderse pequeños restos y dañar los componentes electrónicos.
- No introduzca elementos de gran tamaño dentro del horno, podrían provocar un incendio.
- Tenga cuidado al utilizar recipientes que no estén fabricados en metal o cristal apto para hornos.

- No cubra el horno con materiales inflamables, como cortinas. No coloque nada encima del horno durante su funcionamiento.
- Asegúrese de que durante el funcionamiento del horno no toca su superficie.
- No utilice recipientes fabricados en papel, plástico, cartón o similares.
- No almacene nada dentro del horno salvo sus propios accesorios.
- Utilice siempre guantes de cocina antes de retirar o introducir comida en el horno.
- Este aparato cuenta con un cristal de seguridad. El cristal es más opaco de lo habitual y a prueba de roturas. No obstante, el cristal templado puede romperse en los cantos. Evite rayar la superficie de la puerta del horno o los cantos.
- Cuando haya colocado el temporizador en la posición OFF, el aparato se apagará.
- No utilice este aparato al aire libre. Utilícelo solamente con el fin descrito en este manual.

## Descripción del aparato y accesorios



A Regulador de la placa	E Regulador de funciones	I Tirador	M Mango de la bandeja
B Indicador de funcionamiento	F Temporizador	J Parrilla	N Espetón giratorio
C Regulador de temperatura	G Hornillo izquierdo	K Bandeja	
D Indicador de funcionamiento	H Hornillo derecho	L Asa del espetón giratorio	

# Puesta en marcha y uso

## Antes del primer uso

Asegúrese de que el horno no está enchufado. Lave todos los accesorios en agua tibia con jabón o en el lavavajillas. Seque completamente todas las piezas y vuelva a colocarlas en el horno. Vuelva a enchufarlo y conéctelo 15 minutos a la temperatura máxima (250°) para que pueda liberar el aire.

Familiarícese con las siguientes funciones y accesorios antes de utilizar el horno por primera vez.



- **Control de placas de cocción:** en la posición OFF los hornillos estarán apagados. En la posición izquierda solamente se encenderá el hornillo izquierdo y en la derecha el hornillo derecho. Para encender ambos hornillos, seleccione la posición "LEFT & RIGHT".
- **Regulador de temperatura:**  
Seleccione una temperatura entre 100 y 230 °C.
- **Regulador de funciones:**  
El aparato está equipado con un regulador de cinco niveles para distintas funciones:

Off	El aparato no calienta.
Calor arriba	Solamente funcionará la resistencia superior.
Calor arriba y espetón giratorio	Funcionarán la resistencia superior y el espetón.
Calor arriba y abajo	Ambas resistencias funcionarán.
Calor abajo	Solamente funcionará la resistencia inferior.

- **Temporizador:**  
Para ajustar el temporizador, gire el regulador en el sentido de las agujas del reloj. Podrá ajustar el tiempo de cocción o utilizarlo solamente como minutero. Cuando el tiempo haya transcurrido, escuchará un timbre.
- **Función de ventilación:** la ventilación se activa automáticamente cuando el interruptor de funcionamiento esté en la posición ON.
- **Indicador de funcionamiento:** se enciende al mismo tiempo que la resistencia.
- **Bandeja:** para asar y tostar carne, pescado y otros alimentos.
- **Mango para la bandeja y espetón giratorio:**  
Le permite retirar la bandeja o el espetón calientes del horno.
- **Parrilla:** para tostar, hornear y preparar gratinados.
- **Luz interior:** se enciende en cuanto haya configurado el temporizador.



## Cómo utilizar la función de ventilación

Durante la función de aire caliente, el aire se distribuye de manera igualitaria por todo el interior del horno gracias al ventilador. Así, la comida se hará más rápidamente y de manera más homogénea, además de ahorrar energía. Puede iniciar la función de ventilación ajustando el regulador en el símbolo ventilación  o en combinación con el espetón . La ventilación se activa automáticamente cuando el interruptor de funcionamiento esté en la posición ON.

## Cómo utilizar el espetón

Le recomendamos no utilizar el espetón con más de 4-5 trozos de carne. Asegúrese de que todos los trozos están clavados en el espetón. No deben soltarse durante el proceso para que este pueda girar siempre del mismo modo. Le recomendamos precalentar el horno 15 minutos a 230 °C.

- Ajuste la temperatura deseada.
- Fije la carne al espetón. Asegúrese de que todos los trozos están bien sujetos y que los alimentos están centrados.
- Coloque el extremo puntiagudo del espetón en el eje de la parte derecha del horno. Asegúrese de que el extremo plano de la estaca queda colgando en la parte izquierda.
- Coloque la bandeja en la posición inferior del horno para recoger la grasa generada.
- Gire el regulador de función a hasta la posición “Calor arriba y espetón”.
- Ajuste la temperatura deseada.
- En cuanto el tiempo haya transcurrido, escuchará un timbre. Coloque el regulador de función en la posición OFF.
- Retire el espetón colocando los ganchos del mango bajo las muescas de cada lado. Levante primero el espetón por el lado izquierdo y tire de él. A continuación, desenganche la estaca del eje con cuidado para retirarla del horno.
- Retire la carne del espetón y sívala.

## Asar

Para obtener los mejores resultados, le recomendamos precalentar el horno 15 minutos a 230 °C.

- Introduzca los alimentos en la parrilla y esta en la posición superior del horno. La parrilla deberá estar colocada lo más cerca posible de la resistencia, sin llegar a tocarla.
- Coloque la bandeja en la posición inferior para recoger la grasa generada.
- Para evitar incendios, le recomendamos cubrir los alimentos con papel de aluminio.
- Ajuste la temperatura deseada.
- Adobe los alimentos con aceite o marinada.
- Coloque el regulador de función en Calor arriba.
- Ajuste el temporizador con el tiempo deseado.
- En mitad del proceso, voltee los alimentos.
- Cuando la comida esté lista, coloque el regulador de función en la posición OFF.

## Hornear

Utilice solamente la función Calor abajo. Para obtener los mejores resultados, le recomendamos precalentar el horno 15 minutos a 230 °C.

- Ajuste la temperatura deseada.
- Coloque la parrilla en la posición media o inferior.
- Coloque la comida en la parrilla.
- La comida debe estar lo más cerca posible de la resistencia, sin llegar a tocarla.
- Adobe la comida con aceite o marinada si lo desea.
- Gire el regulador hasta la función Calor abajo.
- Voltee la comida transcurrida la mitad del tiempo.
- Cuando la comida esté lista, coloque el regulador de función en la posición OFF.

### Posiciones de la parrilla durante el horneado

Galletas: posición intermedia e inferior

Tartas: solo posición inferior


Hojaldres y quiches: posición intermedia e inferior

## Tostar


Para tostar, utilice la función Calor arriba y abajo. El horno es apto para tostar de 4 a 6 rebanadas de pan, 6 magdalenas, gofres o filloas descongeladas. Si solo desea tostar una o dos unidades, coloque la parrilla en la posición intermedia.

- Ajuste la temperatura deseada.
- Coloque el regulador en la función Calor arriba y abajo.
- Introduzca la comida sobre la parrilla.
- Introduzca la parrilla en el horno.
- Cuando haya terminado, coloque el regulador de función en la posición OFF.

### Cómo utilizar el hornillo derecho:

- Coloque la comida sobre el hornillo.
- Seleccione con el regulador de función el hornillo derecho .
- Ajuste el tiempo de cocción deseado y el hornillo comenzará a calentar a 600 W.
- Cuando haya terminado, gire el regulador y el temporizador hasta la posición OFF.

### Cómo utilizar el hornillo izquierdo:

- Coloque la comida sobre el hornillo.
- Seleccione con el regulador de función el hornillo izquierdo .
- Ajuste el tiempo de cocción deseado y el hornillo comenzará a calentar a 1000 W.
- Cuando haya terminado, gire el regulador y el temporizador hasta la posición OFF.

**Advertencia:** tenga cuidado al retirar la bandeja, la parrilla o recipientes calientes del horno. Utilice siempre los mangos o guantes de cocina para retirar los alimentos del horno.

## Limpeza y cuidado

- Limpie el aparato después de cada uso.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente y deje que se enfríe completamente.
- Limpie la bandeja, la parrilla y el mango con agua tibia y jabón. Enjuague las piezas con agua limpia y séquelas completamente.
- Limpie el interior, la parte exterior y la puerta con un paño húmedo. Seque todo completamente.
- Coloque de nuevo los accesorios en el horno.

### IMPORTANTE:

No utilice productos abrasivos u objetos con punta, como cuchillos o estropajos, podrían dañar la superficie del horno. Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.

## Indicaciones para la retirada del aparato



Si el aparato lleva adherida la ilustración de la izquierda (el contenedor de basura tachado) entonces rige la normativa europea, directiva 2002/96/CE. Este producto no debe arrojarse a un contenedor de basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Respete las leyes territoriales y no arroje aparatos viejos al cubo de la basura doméstica. Una retirada de aparatos conforme a las leyes contribuye a proteger el medio ambiente y a las personas a su alrededor frente a posibles consecuencias perjudiciales para la salud. El reciclaje ayuda a reducir el consumo de materias primas.

## Declaración de conformidad

Fabricante: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179, Berlín (Alemania).



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:  
2014/30/UE (EMC)  
2014/35/UE (baja tensión)  
2011/65/UE (refundición RoHS)

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

## Sommaire

Données techniques	20
Consignes de sécurité	20
Aperçu de l'appareil et accessoires	21
Mise en marche et utilisation	22
Nettoyage et entretien	24
Information sur le recyclage	25
Déclaration de conformité	25

## Données techniques

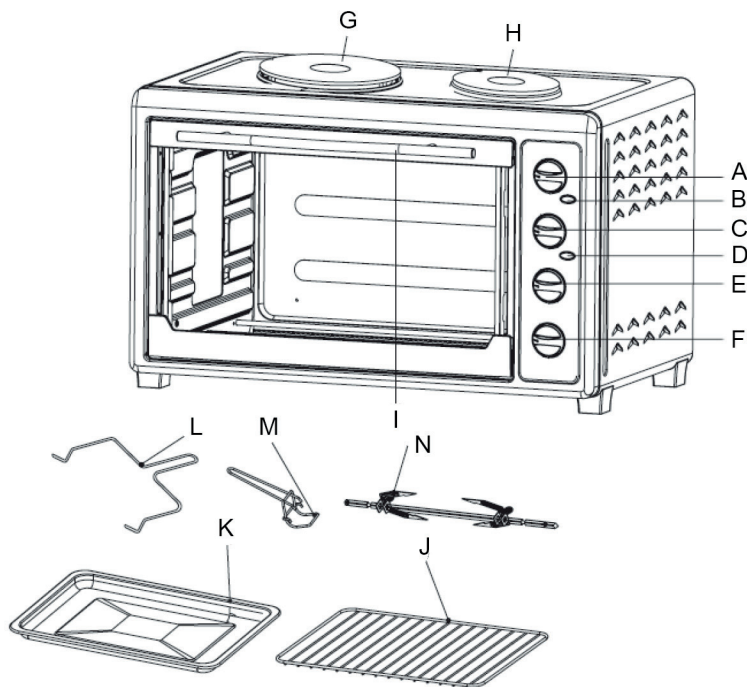
Numéro d'article	10029192, 10029193
Alimentation électrique	230 V ~ 50 Hz
Puissance	4 100 W (2 500 W four / 1 000 W plaque de gauche / 600 W plaque de droite)

## Consignes de sécurité

- Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi, et conservez-le pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes, toucher uniquement le régulateur et la poignée.
- N'utiliser l'appareil en présence d'enfants que s'ils sont sous surveillance.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation sur le bord d'un plan de travail et ne pas le faire passer au-dessus de surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est endommagé, si le cordon d'alimentation est endommagé, ou si l'appareil présente des dysfonctionnements. Ne pas essayer de le réparer soi-même, mais contacter une entreprise spécialisée.
- Utiliser exclusivement les accessoires recommandés par le fabricant.
- Ne pas installer l'appareil à proximité d'un four à gaz ou d'un four électrique.
- Laisser un espace de 20 cm autour de l'appareil pour permettre une circulation de l'air suffisante.
- Débrancher l'appareil en cas d'inutilisation prolongée ou avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant de retirer des pièces ou de le nettoyer.
- Mettre le régulateur en position OFF avant de débrancher l'appareil. Pour débrancher, tirer sur la fiche d'alimentation, jamais sur le cordon.
- Ne pas recouvrir le four de feuilles d'aluminium au risque de le faire surchauffer.
- Déplacer les plateaux, les récipients ou les liquides chauds avec grande précaution.
- Ne pas nettoyer l'intérieur du four avec une éponge métallique, car de petites pièces pourraient se casser et des composants électroniques pourraient être endommagés.
- Ne pas enfourner d'aliments trop volumineux, car ils pourraient s'enflammer.
- Ne pas recouvrir le four de tissus inflammables, comme des rideaux. Ne rien poser sur le four pendant son fonctionnement.

- Utiliser les récipients de cuisine et de cuisson au four avec vigilance s'ils ne sont pas en métal ou résistants à la chaleur du four.
- Veiller à ne pas toucher les surfaces du four pendant son fonctionnement.
- Ne pas enfourner de récipient en carton, en plastique, en papier ou équivalent.
- Ne pas introduire dans le four autre chose que les accessoires.
- Toujours utiliser des maniques pour sortir de la nourriture du four ou pour l'enfourner.
- Cet appareil dispose d'une porte vitrée de sécurité renforcée. Le verre est plus résistant que les verres classiques. Le verre renforcé peut cependant se briser au niveau des rebords. Éviter de rayer la surface de la porte ou les rebords.
- Dès que le régulateur est en position OFF, l'appareil s'éteint.
- Ne pas utiliser l'appareil en extérieur. Utiliser l'appareil uniquement aux fins prévues.

## Aperçu de l'appareil et accessoires



A Bouton de réglage des plaques chauffantes	E Commutateur de fonctions	I Poignée	M Poignée du bac de cuisson
B Témoin de marche	F Minuteur	J Grille	N Tournebroche
C Régulateur de température	G Plaque chauffante de gauche	K Bac de cuisson	
D Témoin de marche	H Plaque chauffante de droite	L Poignée du tournebroche	

# Mise en marche et utilisation

## Avant la première utilisation

S'assurer que le four n'est pas branché. Nettoyer tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Sécher minutieusement tous les éléments et les replacer dans le four. Brancher de nouveau le four et le faire fonctionner à vide pendant 15 minutes à température maximale (230 °C) pour l'épurer.



Avant utilisation, prendre connaissance des fonctions et des accessoires suivants :

- **Contrôle de la plaque chauffante:** la plaque est éteinte lorsqu'elle est sur OFF. Sur gauche, seule la plaque de cuisson de gauche est allumée, et sur droite, seule la plaque de cuisson de droite est allumée. En sélectionnant gauche et droite, les deux plaques fonctionnent en même temps.
- **Bouton de réglage de la température :**  
Sélectionner une température entre 100 °C et 230 °C.
- **Commutateur de fonctions :**  
L'appareil dispose de 5 niveaux de réglage correspondant à différentes fonctions :

Éteint.	L'appareil ne chauffe pas.
Chaleur supérieure	Seuls les éléments chauffants du haut fonctionnent.
Oberhitze und Drehspieß	Les éléments chauffants et le tournebroche fonctionnent.
Chaleur supérieure et inférieure	Les éléments chauffants du haut et du bas fonctionnent simultanément
Chaleur inférieure	Seuls les éléments chauffants du bas fonctionnent.

- **Minuteur :**  
Pour paramétrer le minuteur, tourner le bouton de réglage vers la droite, dans le sens des aiguilles d'une montre. Une fois le temps écoulé, l'appareil produit un bruit de sonnette.
- **Chaleur tournante :** la chaleur tournante se met en marche dès que le commutateur de fonctions est sur ON.
- **Témoin de marche :** s'allume dès que les éléments chauffants sont en marche.
- **Bac de cuisson :** pour faire griller et rôtir de la viande, du poisson ou d'autres aliments.
- **Poignée pour bac de cuisson et pour tournebroche :**  
Permet de sortir le bac de cuisson brûlant ou la fourche hors du four.
- **Grille :** pour griller du pain, cuire des pâtisseries et pour préparer des gratins.
- **Lumière interne :** une fois que le minuteur est paramétré, la lumière interne s'allume.

## Comment utiliser la fonction de chaleur tournante

Avec la cuisson à chaleur tournante, l'air chaud est réparti de manière homogène dans tout le four. C'est pourquoi, en général, la nourriture est cuite plus rapidement et de manière plus homogène. Ce qui, de plus, permet des économies d'énergie. Démarrer la fonction de chaleur tournante en sélectionnant  (chaleur tournante) sur le commutateur de fonctions, ou bien  (tournebroche couplé à la chaleur tournante). La chaleur tournante se met en marche automatiquement dès que le commutateur de fonctions est enclenché.

## Comment utiliser le tournebroche

Il est recommandé d'utiliser le tournebroche avec un maximum de 4 à 5 pièces de viande. Veiller à ce que les morceaux de viande ou de poulet sont bien fixés aux pinces de la broche. Ils ne doivent pas pendre en cours de cuisson pour permettre au tournebroche de tourner de manière homogène. Il est conseillé de préchauffer le four à 230 °C avant la cuisson, et ce pendant 15 minutes.

- Sélectionner la température souhaitée.
- Fixer la viande de son choix au tournebroche. S'assurer que la viande est bien fixée à la broche et qu'elle ne tombe pas. Veiller à centrer correctement la viande sur la broche.
- Introduire le bout de la broche dans l'embase du moteur sur la paroi de droite du four. S'assurer que le bout rectangulaire de la broche est bien maintenu dans l'embase de gauche.
- Installer le bac de cuisson à l'étage inférieur pour recueillir l'égouttement de la graisse.
- Positionner le commutateur de fonctions sur chaleur supérieure et tournebroche.
- Sélectionner le temps souhaité sur le minuteur.
- Une fois que le temps est écoulé, un bruit de sonnette se fait entendre. Mettre le bouton de réglage sur OFF.
- Retirer le tournebroche en positionnant les crochets de la poignée à droite et à gauche de la broche. Soulever d'abord la broche par la gauche et sortir le bout gauche. Puis, avec précaution, sortir le tournebroche de la base moteur puis du four.
- Retirer la viande de la broche et la servir sur un plat.

## Cuisson au gril

Pour un résultat optimal, il est recommandé de préchauffer le four à 230 °C pendant 15 minutes.

- Placer la nourriture sur la grille et introduire celle-ci dans l'étage supérieur du four. Les aliments à rôtir doivent se trouver le plus près possible des éléments chauffants sans les toucher.
- Installer le bac de cuisson à l'étage inférieur pour recueillir l'égouttement de la graisse.
- Pour empêcher les aliments de prendre feu, il est recommandé de les emballer dans des feuilles d'aluminium.
- Sélectionner la température souhaitée.
- Badigeonner les aliments à griller avec de l'huile ou de la marinade.
- Positionner le commutateur de fonctions sur la chaleur supérieure.
- Sélectionner le temps souhaité sur le minuteur.
- Retourner les aliments à mi-cuisson.
- Une fois que la nourriture est prête, mettre le commutateur de fonctions en position OFF.

## Cuisson à la sole

Pour cuire à la sole, utiliser uniquement les éléments chauffants inférieurs. Pour un résultat optimal, il est recommandé de préchauffer le four à 230 °C pendant 15 minutes.

- Sélectionner la température souhaitée.
- Introduire la grille à l'étage intermédiaire du four.
- Placer la nourriture sur la grille.
- La nourriture doit être placée aussi près que possible des éléments chauffants inférieurs, sans qu'elle ne les touche.
- Badigeonner la nourriture d'huile ou de marinade, à sa convenance.
- Positionner le commutateur de fonctions sur la chaleur inférieure.
- Retourner les aliments à mi-cuisson.
- Une fois que la nourriture est prête, mettre le commutateur de fonctions en position OFF.

## Positionnement du gril pendant la cuisson

Cookies : étages inférieur et intermédiaire.

Gâteaux : uniquement l'étage inférieur.

Pâtés et quiches : étages inférieur et intermédiaire.

## Cuisson couplée

Pour la préparation de toasts, utiliser la chaleur supérieure et inférieure. Le four permet de cuire 4 à 6 tranches de pain, 6 muffins, 6 gaufres ou 6 crêpes congelées. Pour ne cuire que 1 ou 2 éléments, les placer sur le bac de cuisson à l'étage intermédiaire et glisser la grille à l'étage inférieur.

- Sélectionner la température souhaitée.
- Positionner le commutateur de fonctions sur la chaleur supérieure et inférieure.
- Placer la nourriture sur la grille.
- Introduire la grille dans le four.
- Une fois que la nourriture est prête, mettre le commutateur de fonctions en position OFF.

## Comment utiliser la plaque de droite

- Mettre la nourriture sur la plaque de cuisson.
- Sélectionner la plaque de droite à l'aide du bouton de réglage.
- Sélectionner le temps de cuisson souhaité et la plaque se met à chauffer à 600 W.
- En fin d'utilisation, mettre le bouton de réglage sur OFF. Tourner également le minuteur sur OFF.

## Comment utiliser la plaque de gauche

- Mettre la nourriture sur la plaque de cuisson.
- Sélectionner la plaque de droite à l'aide du bouton de réglage.
- Sélectionner le temps de cuisson souhaité et la plaque se met à chauffer à 1 000 W.
- En fin d'utilisation, mettre le bouton de réglage sur OFF. Tourner également le minuteur sur OFF.

**ATTENTION** : manipuler le bac de cuisson avec précaution, de même que le gril ou les récipients chauds. Toujours utiliser les poignées ou des maniques pour sortir les éléments du four !



## Nettoyage et entretien

- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Débrancher l'appareil et laisser l'appareil refroidir complètement.
- Nettoyer le bac de cuisson, la grille et la poignée à la lessive chaude. Puis rincer les éléments à l'eau claire et les sécher minutieusement.
- Nettoyer l'intérieur du four, les surfaces extérieures et la porte avec une éponge humide. Sécher minutieusement le tout.
- Replacer les accessoires dans le four et ranger celui-ci.

### IMPORTANT :

Ne pas utiliser de produit abrasif ou d'objets à rebords coupants, comme un couteau ou une éponge métallique, car ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil. Ne jamais plonger l'appareil, le cordon et la fiche d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.

## Information sur le recyclage



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2002/96/CE. Renseignez-vous sur les dispositions en vigueur dans votre région concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les appareils usagés avec les ordures ménagères. La mise au rebut correcte du produit usagé permet de préserver l'environnement et la santé. Le recyclage des matériaux contribue à la préservation des ressources naturelles.

## Déclaration de conformité

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



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :  
2014/30/UE (CEM)  
2014/35/UE (LVD)  
2011/65/UE (RoHS)

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo..

## Indice

Dati tecnici	26
Avvertenze di sicurezza	26
Descrizione prodotto e accessori	27
Messa in funzione e utilizzo	28
Pulizia e manutenzione	30
Smaltimento	31
Dichiarazione di conformità	31

## Dati tecnici

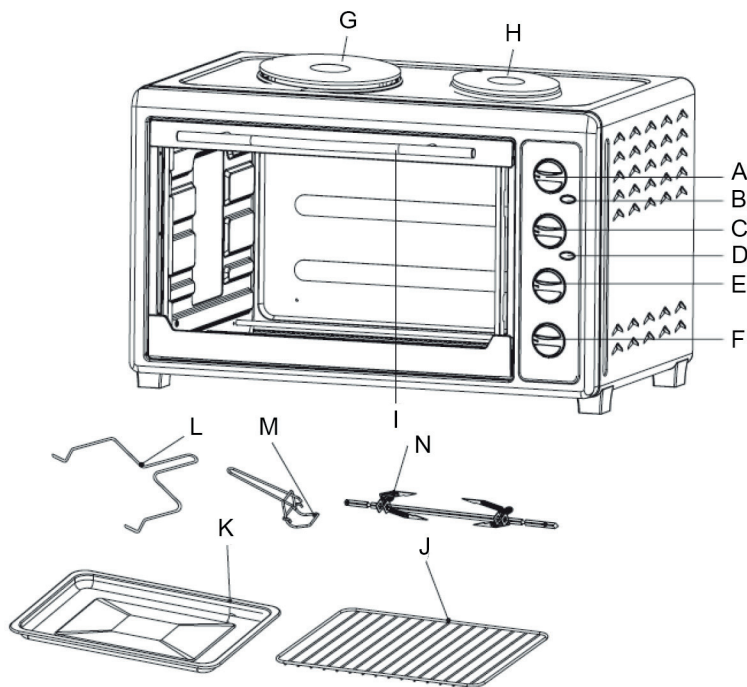
Numero articolo	10029192, 19929193
Alimentazione	230 V ~ 50 Hz
Potenza	4100 W (2500 W Ofen / 1000 W linke Platte / 600 W rechte Platte)

## Avvertenze di sicurezza

- Leggere attentamente tutte le istruzioni e conservare il manuale per consultazioni future.
- Non toccare le superfici calde, afferrare solo le manopole e le impugnature.
- Sorvegliare i bambini se si utilizza il dispositivo in loro presenza.
- Non fare pendere il cavo di alimentazione sul piano di lavoro o su superfici calde.
- Non utilizzare il dispositivo se è danneggiato, se non funziona correttamente, oppure se il cavo di alimentazione è danneggiato. Non tentare di riparare il dispositivo da soli, ma rivolgersi ad un centro assistenza specializzato.
- Utilizzare esclusivamente gli accessori consigliati dal produttore.
- Non collocare il dispositivo in prossimità di un forno a gas o di un forno elettrico.
- Lasciare intorno al dispositivo 20 cm di spazio libero in modo che l'aria possa circolare liberamente.
- Disinserire la spina dalla presa di corrente in caso di inutilizzo e prima di ogni operazione di pulizia. Far raffreddare il dispositivo prima di rimuovere i componenti o di pulirlo.
- Prima di staccare la spina, disattivare il timer. Non tirare mai il cavo per staccare la spina, ma estrarre sempre la spina alla base.
- Non coprire il forno con fogli di alluminio poiché potrebbero surriscaldarsi.
- Fare molta attenzione quando si spostano i ripiani, i contenitori o i liquidi caldi.
- Non pulire l'interno del forno con spugnette abrasive poiché piccole parti potrebbero staccarsi e danneggiare i componenti elettronici.
- Non coprire il forno con materiali infiammabili come ad esempio tende. Non collocare nessun oggetto sul dispositivo quando questo è in funzione.

- Fare attenzione se si usano contenitori che non sono in metallo o in vetro resistente al calore.
- Assicurarsi che gli alimenti non tocchino le superfici del forno mentre è in funzione.
- Non usare contenitori di cartone, plastica, carta o simili.
- Non introdurre nessun altro oggetto all'interno del dispositivo ad eccezione degli accessori.
- Utilizzare sempre guanti da forno per estrarre o introdurre i contenitori nel forno.
- Il forno dispone di uno sportello di sicurezza in vetro. Il vetro di cui è composto lo sportello è particolarmente resistente, tuttavia evitare di graffiare la superficie dello sportello o i bordi.
- Una volta impostato il timer in posizione „OFF”; il dispositivo si spegne.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto. Utilizzare il dispositivo solo per lo scopo al quale è destinato.
- Non introdurre nel forno alimenti di grandi dimensioni, poiché potrebbero incendiarsi.

## Descrizione del prodotto e accessori



A Manopola piastra	E Selettore di funzione	I Impugnatura	M Impugnatura teglia
B Spia operatività	F Timer	J Griglia	N Girarrosto
C Manopola temperatura	G Piastra sinistra	K Teglia	
D Spia operatività	H Piastra destra	L Impugnatura girarrosto	

# Messa in funzione e utilizzo

## Avvertenze per il primo utilizzo

Assicurarsi anzitutto che la spina sia disinserita. Lavare gli accessori in acqua tiepida e sapone oppure in lavastoviglie. Asciugarli con cura e reinserirli nel forno. Inserire di nuovo la spina nella presa e lasciare il forno in funzione per 15 minuti alla temperatura più elevata (230 °C).



Prima dell'utilizzo si consiglia di familiarizzare con le seguenti funzioni e accessori:

- **Controllo della piastra riscaldante:** la piastra è spenta se la manopola è posizionata su OFF, se posizionata a sinistra è accesa solo la piastra sinistra, se posizionata a destra solo la piastra destra.
- **Manopola temperatura:**  
Selezionare una temperatura compresa tra i 100°C e i 230 °C.
- **Selettore di funzione:**  
Il forno dispone di 5 funzioni per diverse esigenze di cottura:

Off	Il forno non è in funzione
Cottura superiore	Solo l'elemento riscaldante superiore è in funzione.
Cottura superiore e girarrosto	L'elemento riscaldante superiore e il girarrosto sono in funzione.
Cottura superiore e inferiore	Entrambi gli elementi riscaldanti sono in funzione.
Cottura inferiore	Solo l'elemento riscaldante inferiore è in funzione.

- **Timer:**  
Per impostare il timer, ruotare la manopola in senso orario. Con questa manopola è possibile regolare il tempo di cottura oppure impostare il timer. Allo scadere del tempo, il dispositivo emette un segnale acustico.
- **Funzione cottura ad aria calda:** questa funzione si attiva automaticamente appena il selettore di funzione è su ON .
- **Spia di operatività:** si accende quando l'elemento riscaldante è acceso.
- **Teglia:** per grigliare e arrostitire carne, pesce ecc.
- **Impugnatura per teglia e girarrosto:**  
per afferrare il piatto caldo o il girarrosto.
- **Griglia:** per tostare e cuocere.
- **Luce interna:** Dopo aver impostato il timer, la luce interna si accende.

## Come utilizzare la funzione di cottura ad aria calda

Durante la cottura ad aria calda, l'aria calda si distribuisce uniformemente all'interno del forno tramite il sistema di ventilazione. In questo modo gli alimenti si cuociono velocemente e in modo uniforme, risparmiando anche energia. Selezionare la funzione cottura ad aria calda  oppure è possibile utilizzare la cottura ad aria calda  in combinazione con il girarrosto. Questa funzione si attiva automaticamente appena il selettore di funzione è su ON.

## Come utilizzare il girarrosto

Si consiglia di non mettere nel girarrosto più di 4-5 pezzi di carne. Assicurarsi che tutti i pezzi di carne e siano ben fissati e che non si stacchino. Si consiglia di preriscaldare il forno per 15 minuti a 230 °C.

- Impostare la temperatura desiderata.
- Mettere la carne che si intende arrostire nel girarrosto. Assicurarsi che i pezzi di carne non si stacchino. Sistemare i pezzi di carne al centro del girarrosto.
- Inserire l'estremità appuntita del girarrosto nell'albero motore situato nella parete destra del forno.
- Assicurarsi che l'estremità quadrata sia ben fissata nel supporto del girarrosto posto nella parete sinistra del forno.
- Mettere la teglia in basso per raccogliere il grasso.
- Impostare la cottura superiore con girarrosto.
- Impostare il tempo desiderato.
- Allo scadere del tempo, il dispositivo emette un segnale acustico. Ruotare la manopola su OFF.
- Rimuovere il girarrosto sollevando i ganci del supporto. Sollevare prima il lato sinistro del girarrosto dal supporto e rimuovere poi l'estremità appuntita dall'albero motore. Rimuovere con cautela il girarrosto dal forno.
- Togliere la carne dal girarrosto e metterla su un piatto.

## Grigliare

Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di preriscaldare il forno a 230°C per 15 minuti.

- Sistemare gli alimenti sulla griglia e inserirla in alto all'interno del forno. Collocare gli alimenti vicino all'elemento riscaldante, senza che lo tocchino.
- Collocare la teglia in basso per raccogliere il grasso che cola.
- Si consiglia inoltre di avvolgere gli alimenti in un foglio di alluminio.
- Impostare la temperatura desiderata.
- Aggiungere a piacimento olio o marinata.
- Impostare il selettore di funzione sulla cottura superiore.
- Impostare la durata desiderata del timer.
- Una volta che il cibo è pronto, ruotare il selettore di funzione su OFF.

## Cuocere al forno

Per la cottura al forno, utilizzare esclusivamente l'impostazione cottura inferiore. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di preriscaldare il forno per 15 minuti a 230 °C.

- Impostare la temperatura desiderata.
- Introdurre la griglia in basso o al centro.
- Sistemare gli alimenti sulla griglia.
- Gli alimenti devono essere il più vicino possibile all'elemento riscaldante inferiore, tuttavia non devono toccarlo.
- Aggiungere olio a piacimento.
- Ruotare il selettore di funzione sulla cottura inferiore.
- Girare gli alimenti a metà cottura.
- Al termine, ruotare il selettore di funzione su OFF.

## Posizione della griglia

Cookies: in basso o al centro

Torta: solo in basso


Timballo e quiche: in basso e al centro

## Tostare


Per tostare, utilizzare l'impostazione cottura superiore e inferiore. Il forno è adatto per tostare 4-6 fette di pane, 6 muffin, cialde o frittelle surgelate. Se si tostano solo 1 o 2 pezzi, sistemarli al centro della griglia e collocare quest'ultima in posizione centrale.

- Impostare la temperatura desiderata.
- Impostare il selettore di funzione su cottura superiore e inferiore.
- Sistemare gli alimenti sulla griglia.
- Introdurre la griglia nel forno.
- Al termine, ruotare il selettore di funzione su OFF.

## Come utilizzare la piastra di destra:

- Sistemare gli alimenti sulla piastra.
- Selezionare con la manopola la piastra di destra .
- Impostare il tempo di cottura desiderato, la piastra si riscalda con 600 W.
- Al termine, ruotare la manopola su OFF. Ruotare anche il timer su OFF.

## Come utilizzare la piastra di sinistra:

- Sistemare gli alimenti sulla piastra.
- Selezionare con la manopola la piastra di sinistra .
- Impostare il tempo di cottura desiderato e il piano di cottura si riscalda a 1000 W.
- Al termine, ruotare la manopola su OFF. Ruotare anche il timer su OFF.

**ATTENZIONE:** Prestare la massima attenzione quando si estrae dal forno la teglia, la griglia o i contenitori caldi. Utilizzare sempre le presine e le impugnature per non scottarsi.

## Pulizia e manutenzione

- Pulire il dispositivo dopo ogni uso.
- Far raffreddare completamente il dispositivo e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Pulire la piastra, la griglia e l'impugnatura con acqua tiepida e sapone. Sciacquare i componenti acqua pulita e farli asciugare completamente.
- Pulire la parte interna, la parte esterna e lo sportello con un panno umido. Infine asciugare tutto accuratamente.
- Inserire di nuovo gli accessori nel forno e conservarlo.

### IMPORTANTE:

Non utilizzare per la pulizia abrasivi o oggetti taglienti come coltelli o spugnette in acciaio per non danneggiare le superfici. Non immergere mai il dispositivo, il cavo di alimentazione, la spina in acqua o in altri liquidi.

## Smaltimento



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2002/96/CE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

## Dichiarazione di conformità

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



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2014/30/UE (EMC)

2014/35/UE (LVD)

2011/65/UE (RoHS)