

OMNICHEF

Mini-Backofen

Mini oven

Mini horno

Mini four

Mini forno

10030102 10030103



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
Geräteübersicht und Zubehör	5
Bedienung	6
Zubereitungstabelle	9
Reinigung und Pflege	10
Hinweise zur Entsorgung	10
Hersteller & Importeur (UK)	10

English	11
Français	19
Español	27
Italiano	35

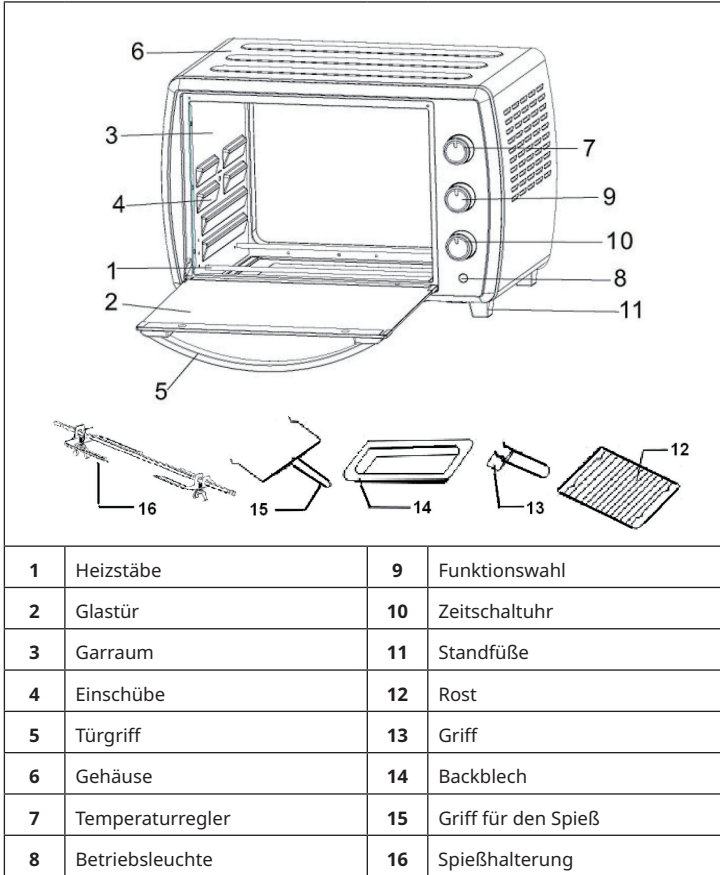
TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10030102, 10030103
Stromversorgung	220-240 V~ 50/60 Hz
Leistung	1500 W

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.
- 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 Türoberfläche oder in den Kanten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.

GERÄTEÜBERSICHT UND ZUBEHÖR



VORSICHT

Brandgefahr! Falls Sie Backpapier verwenden, achten Sie darauf, dass es die ungeschützten Heizelemente nicht berührt. Andernfalls kann sich das Backpapier entzünden.

BEDIENUNG

Bevor Sie das Gerät das erste Mal benutzen

1. Setzen Sie das Backblech und den Rost ein.
2. Stellen Sie den Funktionswahlregler auf Ober- und Unterhitze. Stellen Sie die Temperatur auf 230 °C ein und heizen Sie den leeren Ofen für 10 Minuten.

Hinweis: Am Anfang kann es zu einer Rauchentwicklung und verbranntem Geruch kommen. Dies stellt aber keine Fehlfunktion dar.

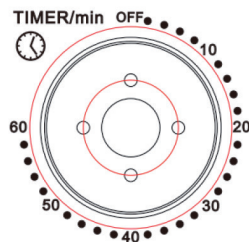
Temperaturregler

Stellen Sie den Temperaturregler auf eine geeignete Temperatur für die Gerichte ein, die Sie zubereiten möchten.

Funktionswahl





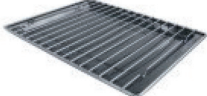
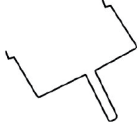
Wählen Sie Oberhitze, Unterhitze oder Ober- und Unterhitze, je nachdem, welche Gerichte Sie zubereiten wollen. Sie können durch die Betriebsleuchte sehen, ob die Heizelemente in Betrieb sind.

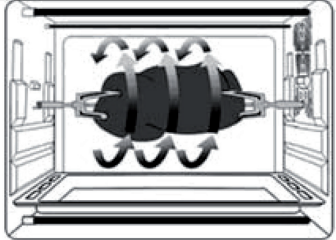
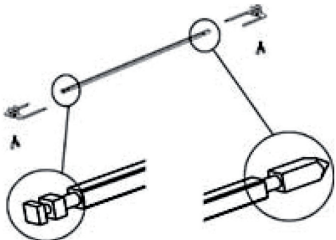
1. Stellen Sie den Pfeil auf der Zeitschaltuhr auf die gewünschten Minuten.
2. Drehen Sie den Regler der Zeitschaltuhr im Uhrzeigersinn. Der Ofen schaltet sich am Ende der eingestellten Garzeit automatisch aus und die Glocke ertönt. Wenn Sie die Zeitschaltuhr beispielsweise auf unter 5 Minuten stellen möchten, drehen Sie den Regler über 6 Minuten hinaus und drehen ihn langsam auf die gewünschte Zeit zurück.
3. Der Ofen kann während des Backens per Hand ausgeschaltet werden, indem Sie den Regler für die Zeitschaltuhr entgegen dem Uhrzeigersinn auf die Position OFF drehen.

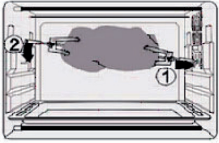
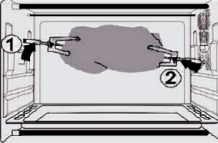
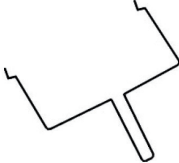


Hinweis: Wenn der Ofen innen verunreinigt ist, ist die Garzeit länger als gewöhnlich.

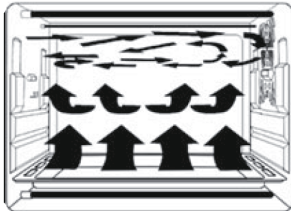
Verwendung des Zubehörs

Backblech und Rost		
Zubehör	Speisen (Beispiele)	Verwendung des Griffs
	Brathähnchen, Hähnchenflügel, Frikadelle, Gratin, Kuchen, und fast alle anderen Gerichte	
	Gebackene Kartoffeln, Trockene Speisen	
	Für tropfende Lebensmittel	

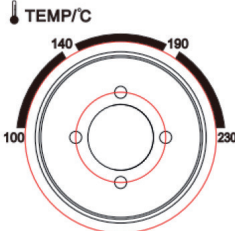
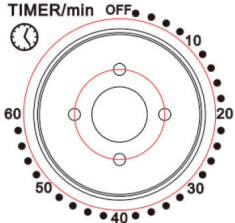
Drehspießfunktion		
Verwendung mit dem Drehspieß	Einsetzen des Drehspießes	
		
Mit dieser Funktion wird ein gleichmäßiges Garen gewährleistet. Die Drehspieße können bis zu 3 kg halten.	links	rechts

Drehspieß einsetzen	Drehspieß herausnehmen	Drehspießgriff
		
<p>Setzen Sie den Drehspieß auf der einen Seite in die Öffnung und auf der anderen Seite in die Halterung.</p>	<p>Zum Herausnehmen verwenden Sie den Griff, um den Drehspieß auf der Halterung und anschließen aus der Öffnung zu heben.</p>	<p>Verwenden Sie zum Herausnehmen des Drehspießes immer den Drehspießgriff.</p>

Vorsicht: Beachten Sie tropfendes Fett!

Umluftbetrieb	
	<p>Das Gerät ist mit einem besonders effektiven Umluftmodus ausgestattet. Ein vollständig zirkulierender Luftstrom sorgt für ein vollständigeres Durchbacken. Der ursprüngliche Geschmack bleibt dabei erhalten.</p>


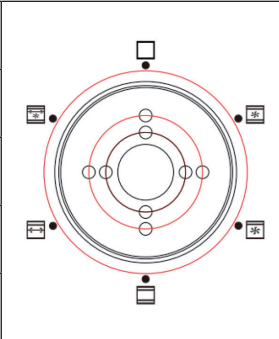




Einstellungen

	
<p>Stellen Sie die für Ihre Speisen geeignete Temperatur ein, indem Sie den Regler "TEMP/°C" im Uhrzeigersinn drehen.</p>	<p>Stellen Sie den Drehregler "TIMER/min" auf die benötigte Garzeit in Minuten. Nun geht der Ofen in Betrieb.</p>

**VORSICHT**

Verbrennungsgefahr! Öffnen Sie während des Backens nicht die Glastür und benutzen Sie beim Entnehmen der Speisen und des Zubehörs immer Ofenhandschuhe oder verwenden Sie den Drehspießgriff.

Heizmodi

	Oberhitze und Unterhitze + Umluft	
	Oberhitze + Umluft	
	Oberhitze und Unterhitze	
	Oberhitze + Drehspieß	
	Oberhitze und Unterhitze + Drehspieß + Umluft	

ZUBEREITUNGSTABELLE

Speise	Anzahl / Dicke	Temperatur (°C)	Timer (min.)
Sandwich	2-3 Stück	200	2-3
Toast	2-4 Stück	230	2-5
Hamburger	2-3 Stück	200	3-5
Fisch	-	200	7-10
Rind	2 cm	200	7-12
Wurst	3-4 Stück	200-230	8-10
Kuchen	-	150	20-30
Steak	1-2 cm	230	10-15
Hähnchen	½ Hähnchen	175-200	30-40

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Ziehen Sie vor der Reinigung immer zuerst den Stecker aus der Steckdose.
2. Falls nötig, wischen Sie die Wände mit einem feuchten Lappen und einem milden Reinigungsmittel ab. Benutzen Sie zur Reinigung keine Stahl- und Scheuerschwämme oder Scheuermittel, da diese die Wände zerkratzen können.
3. Waschen Sie die Zubehörteile mit heißem Seifenwasser ab. Die Zubehörteile können auch im Geschirrspüler gereinigt werden. Wischen Sie die Tür mit einem feuchten Schwamm ab und trocknen Sie sie mit einem Küchentuch ab. Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Schwamm.
4. Benutzen Sie keine Scheuermittel, da sie die äußere Beschichtung beschädigen könnten. Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Stahlwolle. Lassen Sie alle Teile und Oberflächen trocknen, bevor Sie das Gerät wieder einstecken und in Betrieb nehmen.

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:

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

Dear customer,

Congratulations on the purchase of your appliance. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent potential damage. We accept no liability for damage caused by disregarding the instructions and improper use. Please scan the QR code to access the latest operating instructions and further information about the product.



CONTENTS

Safety instructions 12
 Appliance overview and accessories 13
 Operation 14
 Preparation chart 17
 Cleaning and care 18
 Disposal instructions 18
 Manufacturer & Importer (UK) 18

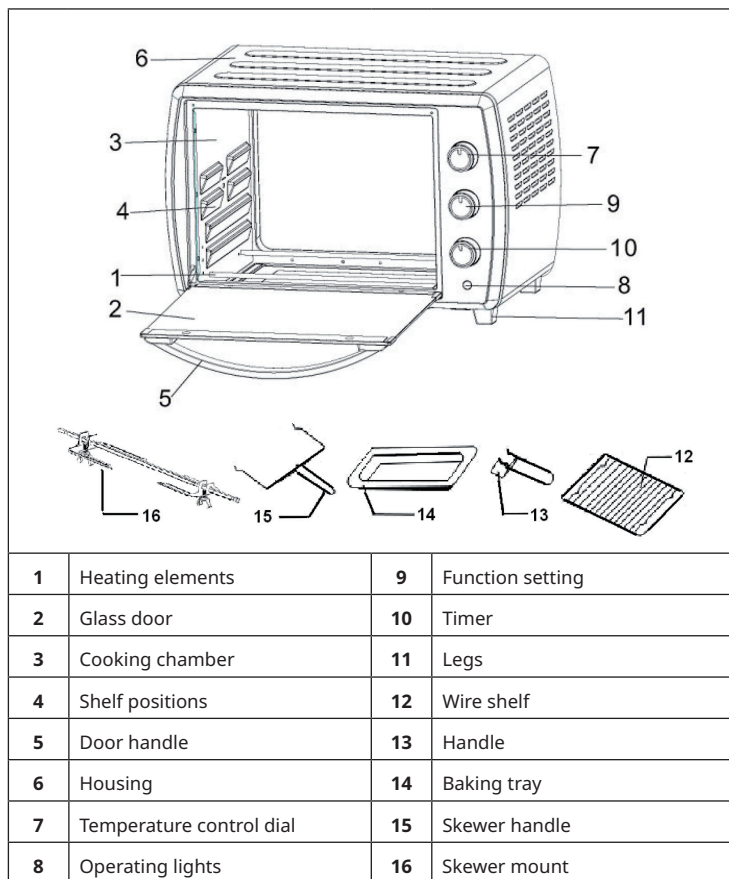
TECHNICAL INFORMATION

Product code	10030102, 10030103
Power supply	220-240 V~ 50/60 Hz
Power	1500 W

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read all instructions carefully and keep the manual in a safe place for future reference.
- Do not touch any hot surfaces. Please make sure to only use the handles and control dials.
- Please ensure that you supervise children when using this appliance.
- Do not allow the power cable to run over worktops of hot surfaces.
- Do not use the appliance if it or the power cable is damaged or if the appliance is not working properly. Do not try and repair the appliance yourself. Instead, please contact a specialised retailer.
- Only use accessories recommended by the manufacturer.
- Do not set the appliance up next to a gas or electric oven.
- Ensure there is a 20cm space around the whole appliance to allow for enough air to circulate.
- Unplug the machine before cleaning or when no longer in use. Allow parts to cool before removing or cleaning them.
- Do not cover any parts with tin foil due to the risk over overheating.
- Be very careful when moving oven racks, containers or any hot liquids.
- Do not use a metal sponge to clean the inside of the oven due to the risk of small parts breaking off and damaging electrical components.
- Do not use the oven to cook oversized produce as they may set alight.
- Do not cover the oven with flammable materials such as curtains. Do not place anything on top of the oven during use.
- Please only use cooking or baking trays made of glass or metal.
- Ensure that the surface of the oven remains free of all obstructions during use.
- Do not use trays made of: cardboard, plastic, paper or similar materials.
- Only store oven accessories inside the appliance.
- Always use oven gloves when removing food from the oven or putting food into the oven.
- This appliance has a reinforced safety glass door. It is stronger than conventional glass as well as shatterproof. Reinforced glass can, however, still crack around the edges. Try to avoid scratching the surface of the door or the edges of it.
- Do not use the appliance outdoors. Only use the appliance for its defined purpose.
- Children from the age of 8 years and mentally, sensory and physically impaired persons may only use the device if they have been informed in detail about the functions and safety precautions by a supervisor responsible for them beforehand and understand the associated risks.

APPLIANCE OVERVIEW AND ACCESSORIES



CAUTION

Fire hazard! If you are using baking paper, ensure that it does not touch any exposed heating elements. If it does, it may set alight.

OPERATION

Before using the appliance for the first time

1. Insert the baking tray and wire shelf
2. Set the function dial to top / bottom grill. Set the temperature to 230°C and heat the oven empty for 10 minutes.

Note: The oven may produce smoke and/or a burning smell when pre-heating. This is not indicative of a defect.

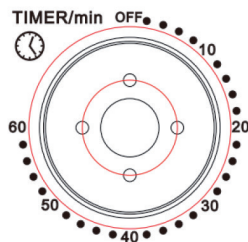
Temperature control dial

Using the temperature control dial, set the temperature of the oven so that it is best suited to cook the meal you have prepared.

Function setting






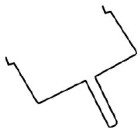
Choose either top grill, bottom grill or top/bottom grill depending on the meal you want to prepare. You will be able to tell by the operation lights whether the heating elements are currently on.

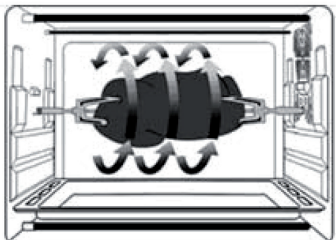
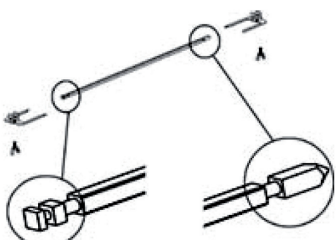
1. Set the arrow indicator on the timer to the desired amount of minutes.
2. Turn the timer dial clockwise. The oven will turn itself off once the set time has elapsed and give off a tone to alert the user. If you want to set the timer for less than 5 minutes, turn the dial past 6 minutes and then slowly turn it back to the desired time.
3. The oven can also be manually switched off in use by turning the timer dial anti-clockwise to the OFF position.

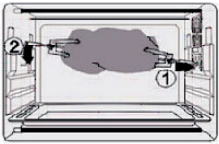
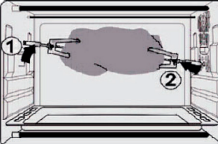
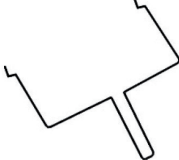


Note: If the inside of the oven is soiled, cooking time may take slightly longer than usual.

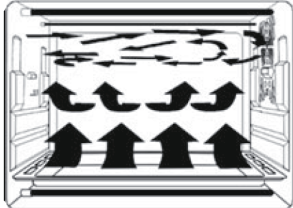
Accessory use

Baking tray and wire shelf		
Accessories	Dishes (Example)	Use of the handle
	Roast chicken, chicken wings, burgers, gratin, cakes, and almost all other dishes.	
	Jacket potatoes, dry foods	
	For foods that drip fat etc.	

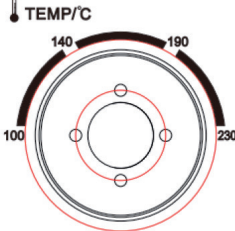
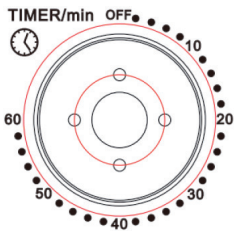
Skewer function	
For use with the rotary spit	Using the rotary spit
	
This function ensures your food is cooked evenly on all sides The spits can hold up to 3kg of food.	left right

To insert the spit	To remove the spit	Spit handle
		
<p>Insert the spit into the hole on one side and the respective bracket on the other side of the oven.</p>	<p>In order to remove it use the handle to firstly remove the spit from the bracket and then lift it out of the hole again.</p>	<p>Always use the handle to remove the rotary spit.</p>

Warning: Be mindful of spitting fat!

Convection functionality	
	<p>The appliance comes equipped with a particularly effective convection functionality. An even circulation of air throughout the oven ensures you are able to evenly cook your food. All original flavour is retained here too.</p>

Settings

	
<p>Set the temperature best suited to your food by turning the dial "TEMP/°C" clockwise.</p>	<p>Set the dial "TIMER/min" to the required time in minutes. This will activate the oven.</p>

**CAUTION**

Burn risk! Do not open the glass door during use and always use oven gloves or the rotary spit handle to remove food and accessories.

Heat settings

	Top heat and bottom heat + convection function	
	Top heat + convection function	
	Top heat and bottom heat	
	Top heat + rotary spit	
	Top heat and bottom heat + rotary spit + convection function	

PREPARATION CHART

Dishes	Amount / Thickness	Temperature (°C)	Timer (min.)
Sandwich	2-3	200	2-3
Toast	2-4	230	2-5
Hamburger	2-3	200	3-5
Fish	-	200	7-10
Red meat	2 cm	200	7-12
Sausage	3-4	200-230	8-10
Cake	-	150	20-30
Steak	1-2 cm	230	10-15
Chicken	½ Chicken	175-200	30-40

CLEANING AND CARE

1. Disconnect the power plug from the socket before cleaning.
2. If necessary, clean the internal walls of the oven with a damp cloth and mild cleaning agent. Do not use any metal or scouring sponges to clean the walls as this may scratch them.
3. Always use hot soapy water to clean oven accessories. Accessories can also be cleaned using a dishwasher. Clean the door with a damp sponge and dry with kitchen towel. Clean the door's exterior with a damp sponge.
4. Do not use abrasive cleaners as these may damage the coating of the glass. Do not use abrasive cleaners or steel wool. Allow all parts and surfaces of the oven to dry before plugging it back in and reusing.

DISPOSAL INSTRUCTIONS



If there is a legal regulation in your country regarding the disposal of electrical and electronic equipment, 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 this product in accordance with the regulations, you protect the environment and the health of those around you from negative consequences. For information on recycling and disposal of this product, contact your local government or household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

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

Cher client, chère cliente,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Lisez attentivement les indications suivantes et suivez-les pour éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi ainsi que d'autres informations concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité 20
Appareil et accessoires 21
Utilisation 22
Tableau des temps de cuisson 25
Nettoyage et entretien 26
Informations sur le recyclage 26
Fabricant et importateur (GB) 26

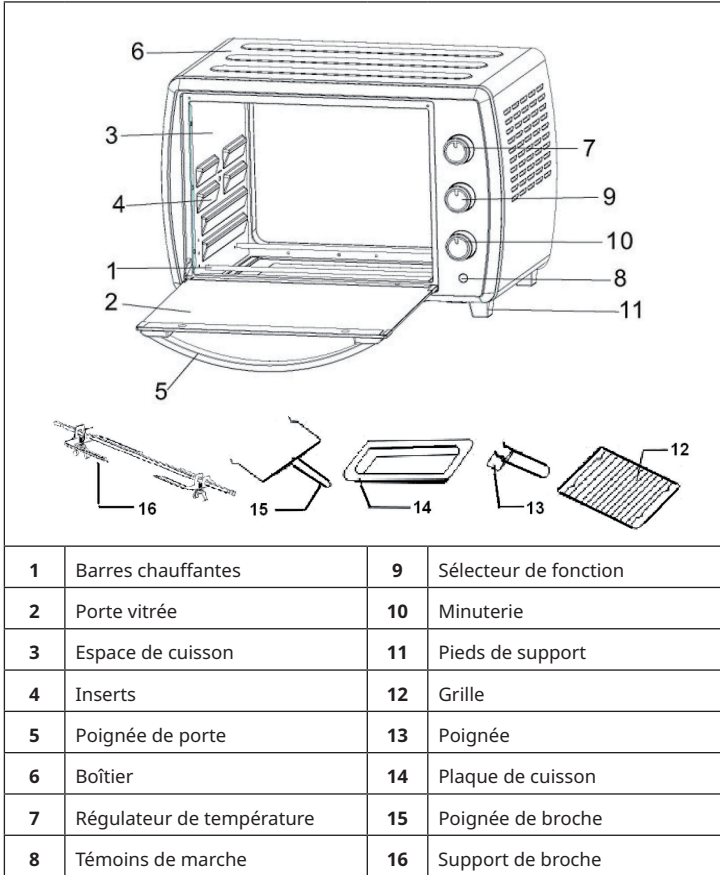
FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10030102, 10030103
Alimentation	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance	1500 W

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement toutes les consignes et conservez le mode d'emploi pour vous y référer ultérieurement.
- Ne touchez aucune surface chaude, utilisez uniquement les boutons de réglage et les poignées.
- En présence d'enfants, surveillez toujours l'appareil.
- Ne faites pas pendre le cordon d'alimentation du plan de travail ni passer sur des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé, si le cordon d'alimentation est endommagé ou s'il ne fonctionne pas correctement. Ne réparez pas l'appareil vous-même, adressez-vous à un professionnel.
- Utilisez exclusivement les accessoires recommandés par le fabricant.
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'une cuisinière à gaz ou d'un four électrique.
- Laissez 20 cm d'espace tout autour de l'appareil pour que l'air puisse circuler correctement.
- Lorsque vous n'utilisez plus l'appareil et avant de le nettoyer, débranchez la fiche de la prise. Laissez-le refroidir avant de retirer des pièces ou de le nettoyer.
- Ne recouvrez aucune partie du four avec du papier d'aluminium car il pourrait surchauffer.
- Soyez très prudent lorsque vous déplacez des plaques, des récipients ou des liquides chauds.
- N'utilisez pas d'éponges métalliques pour nettoyer l'intérieur du four car de petites pièces peuvent se détacher et endommager les composants électroniques.
- Ne mettez pas de morceaux trop grands dans le four car ils pourraient s'enflammer.
- Ne couvrez pas le four avec des matériaux inflammables tels que des rideaux. Ne placez rien sur le four pendant le fonctionnement.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des récipients de cuisson qui ne sont pas en métal ou en verre allant au four.
- Assurez-vous que rien ne touche la surface du four pendant le fonctionnement.
- N'utilisez pas de récipients en : carton, plastique, papier ou similaire dans le four.
- Ne rangez rien d'autre que les accessoires dans le four.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les aliments ou les mettre au four.
- Cet appareil possède une porte en verre de sécurité trempé. Le verre est plus résistant que du verre ordinaire et incassable. Le verre trempé peut encore se briser sur les bords. Évitez de rayer la surface de la porte ou les bords.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Utilisez l'appareil aux fins prévues uniquement.
- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes souffrant de handicaps mentaux, sensoriels et physiques ne peuvent utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les précautions de sécurité par une personne responsable et s'ils comprennent les risques associés.

APPAREIL ET ACCESSOIRES



ATTENTION

Risque d'incendie ! Si vous utilisez du papier sulfurisé, assurez-vous qu'il ne touche pas les éléments chauffants non protégés. Sinon le papier sulfurisé pourrait prendre feu.

UTILISATION

Avant la première utilisation de l'appareil

1. Insérez la grille et la plaque de cuisson
2. Réglez le sélecteur de fonction sur chauffage de sole et de voûte. Réglez la température sur 230°C et chauffez le four vide pendant 10 minutes.

Remarque : au début, il peut y avoir de la fumée et une odeur de brûlé. Ce n'est pas un signe de dysfonctionnement.

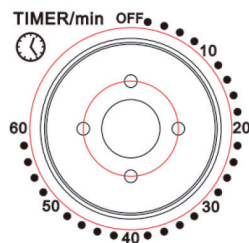
Régulateur de température

Réglez le sélecteur de température en fonction des plats que vous souhaitez préparer.

Sélecteur de fonction





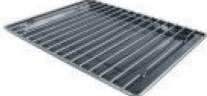

Sélectionnez la chaleur de voûte, la chaleur de sole ou la chaleur de voûte et de sole, selon les plats que vous souhaitez préparer. Les témoins de marche vous indiquent les éléments chauffants allumés.

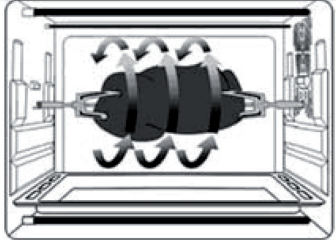
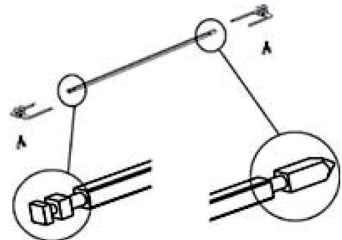
1. Réglez la flèche de la minuterie sur la durée souhaitée.
2. Tournez le bouton de la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre. Le four s'éteint automatiquement à la fin du temps de cuisson réglé et la sonnerie retentit. Par exemple, si vous souhaitez régler la minuterie sur moins de 5 minutes, tournez la commande au-delà de 6 minutes et ramenez-la lentement à la durée souhaitée.
3. Vous pouvez éteindre le four manuellement pendant la cuisson en tournant la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF.

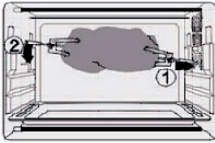
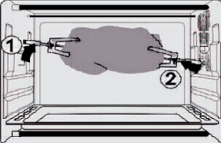
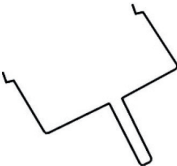


Remarque : Si l'intérieur du four est sale, le temps de cuisson sera plus long que d'habitude.

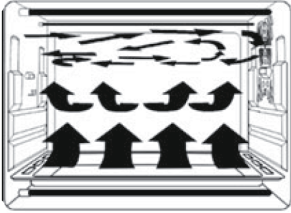
Utilisation des accessoires

Plaque et grille de cuisson		
Accessoires	Plats (exemples)	Utilisation de la poignée
	Poulet rôti, ailes de poulet, boulette de viande, gratin, gâteau et presque tous les autres plats	
	Pommes de terre au four, plats secs	
	Pour égoutter les aliments	

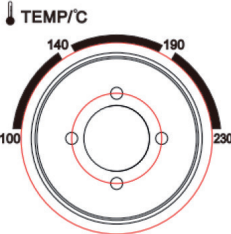
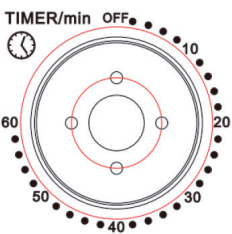
Fonction rôtissoire	
Utilisation avec la broche	Installation de la broche
	
Cette fonction garantit une cuisson uniforme. La rôtissoire peut supporter jusqu'à 3 kg.	gauche droite

Installation de la broche	Pour retirer la broche	Poignée de la broche
		
<p>Placez la broche dans l'ouverture d'un côté et dans le support de l'autre.</p>	<p>Pour retirer, utilisez la poignée pour soulever la broche sur le support puis hors de l'ouverture.</p>	<p>Utilisez toujours la poignée pour retirer la broche.</p>

Attention : méfiez-vous de la graisse qui s'égoutte !

Mode convection	
	<p>L'appareil est équipé d'un mode convection particulièrement efficace. Un flux d'air en circulation permanente assure une cuisson plus complète. Le goût d'origine est conservé.</p>

Réglages

	
<p>Réglez la température adaptée à vos plats en tournant le sélecteur "TEMP/°C" dans le sens des aiguilles d'une montre.</p>	<p>Réglez la molette "TIMER / min" sur le temps de cuisson souhaité en minutes. Le four se met maintenant en marche.</p>

**ATTENTION**

Risque de brûlure ! N'ouvrez pas la porte vitrée pendant la cuisson et utilisez toujours des gants de cuisine ou utilisez la poignée de la broche pour retirer les aliments et les accessoires.

Modes de chauffage

	Chaleur voûte et sole + convection	
	Chaleur de voûte + convection	
	Chaleur voûte et de sole	
	Chaleur de voûte + rôtissoire	
	Chaleur voûte et sole + rôtissoire + convection	

TABLEAU DES TEMPS DE CUISSON

Plats	Quantité / épaisseur	Température (°C)	Minuterie (mn)
Sandwich	2-3 pièces	200	2-3
toast	2 - 4 pièces	230	2-5
Hamburger	2-3 pièces	200	3-5
Poisson	-	200	7-10
Boeuf	2 cm	200	7-12
Saucisse	3 - 4 pièces	200-230	8-10
Gâteau	-	150	20-30
Steak	1-2 cm	230	10-15
Poulet	1/2 poulet	175-200	30-40

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez toujours la fiche de la prise avant le nettoyage.
2. Si nécessaire, essuyez les murs avec un chiffon humide et un détergent doux. N'utilisez pas de tampons à récurer ou de nettoyeurs abrasifs car ils peuvent rayer les parois.
3. Lavez les accessoires à l'eau chaude savonneuse. Les accessoires peuvent également se nettoyer au lave-vaisselle. Essuyez la porte avec un chiffon humide et séchez la plaque avec un torchon. Nettoyez les surfaces externes avec une éponge humide.
4. N'utilisez pas de produits abrasifs car ils peuvent endommager le revêtement extérieur. N'utilisez pas de produits abrasifs ni de laine d'acier. Laissez sécher toutes les pièces et surfaces avant de rebrancher l'appareil et de commencer à l'utiliser.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



Si l'élimination des appareils électriques et électroniques est réglementée dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique qu'il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez l'acheminer vers un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En respectant des règles de recyclage, vous protégez l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, contactez votre autorité locale ou votre service d'élimination des déchets ménagers.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (GB)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

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

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 siguiente código QR para obtener acceso al manual de usuario más reciente y otra información sobre el producto.



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	28
Vista general del aparato y accesorios	29
Puesta en marcha	30
Tabla de tiempos de preparación	33
Limpieza y cuidado	34
Indicaciones sobre la retirada del aparato	34
Fabricante e importador (Reino Unido)	34

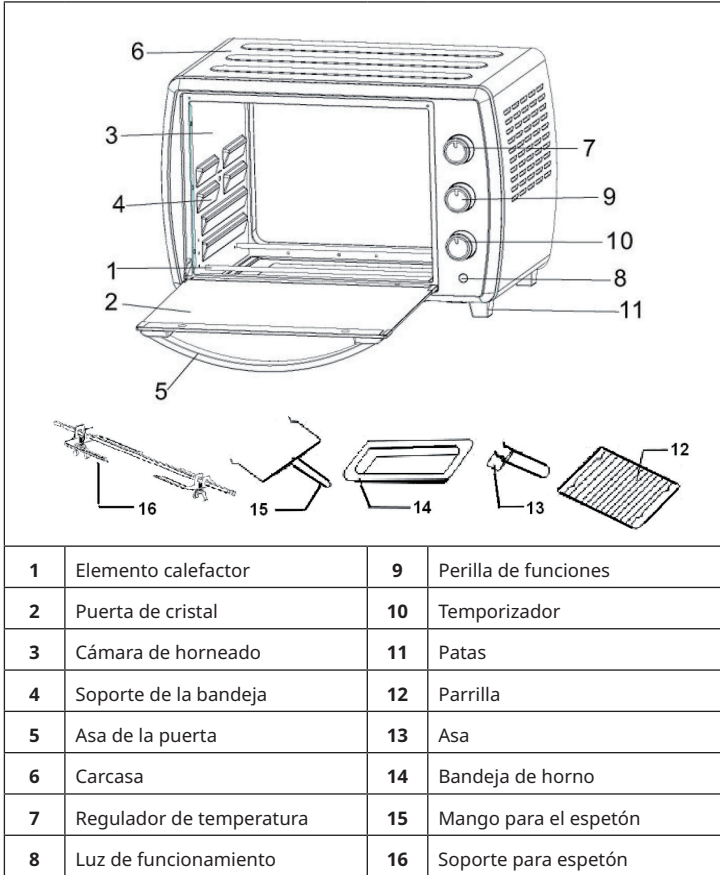
DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10030102, 10030103
Suministro eléctrico	220-240 V~ 50/60 Hz
Potencia	1500 W

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Lea atentamente todas las indicaciones y conserve este manual de instrucciones para futuras consultas.
- No toque ninguna superficie caliente, toque solo los reguladores y mangos.
- Si utiliza el aparato en presencia de niños, estos deberán estar bajo supervisión.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelga sobre la superficie de trabajo ni toca superficies calientes.
- No utilice el aparato si este o el cable de alimentación están dañados o si el aparato no funciona correctamente. No intente repararlo usted mismo, acuda a personal cualificado.
- Utilice exclusivamente los accesorios recomendados por el fabricante.
- No coloque el aparato cerca de hornos de gas o eléctricos.
- Deje una distancia de 20 cm alrededor del aparato para que pueda circular suficiente aire.
- Desenchufe el aparato si no va a utilizarlo durante un periodo prolongado de tiempo o antes de limpiarlo. Deje que se enfríe completamente antes de retirar los accesorios o limpiarlo.
- No cubra ninguna parte del horno con papel de aluminio, ya que se podría sobrecalentar.
- Tenga cuidado al mover las bandejas, recipientes o líquidos calientes.
- No limpie el interior del horno con estropajos metálicos, ya que podrían desprenderse pequeños restos y dañar los componentes electrónicos.
- No introduzca elementos de gran tamaño dentro del horno, ya que podrían provocar un incendio.
- No cubra el horno con materiales inflamables, como cortinas. No coloque nada encima del horno durante su funcionamiento.
- Tenga cuidado al usar utensilios de cocina o recipientes para hornear que no estén hechos de metal o vidrio resistente al horno.
- Tenga cuidado de no tocar la superficie del horno durante el funcionamiento.
- 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 una puerta de seguridad hecha de vidrio templado. El vidrio es más duro que los vidrios convencionales y resistente a rupturas. Aun así, el vidrio templado puede romperse en los cantos. Evite rayar la superficie de la puerta del horno o los cantos.
- No utilice el aparato al aire libre. Utilícelo solamente con el fin descrito en este manual.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidad física, sensorial o psíquica pueden utilizar el aparato si han sido previamente instruidos por una persona responsable sobre el funcionamiento del mismo y conocen las funciones, las indicaciones de seguridad y los riesgos asociados.

VISTA GENERAL DEL APARATO Y ACCESORIOS



ATENCIÓN

¡Peligro de incendio! Si utiliza papel de horno, asegúrese de que no toque los elementos calefactores desprotegidos. De lo contrario, el papel podría incendiarse.

PUESTA EN MARCHA

Antes de utilizar el aparato por primera vez

1. Introduzca la bandeja y la parrilla.
2. Configure la perilla de funciones para calor arriba y abajo. Ajuste la temperatura a 230 °C y precaliente el horno vacío durante 10 minutos.

Nota: al principio puede generarse un olor a quemado y humo. Esto no representa ningún error en el funcionamiento.

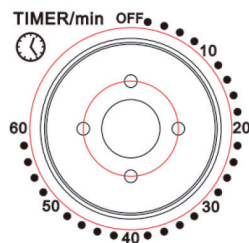
Regulador de temperatura

Configure el regulador de temperatura a una temperatura adecuada al plato que desea preparar.

Perilla de funciones






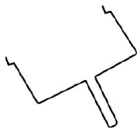
Seleccione «calor arriba», «calor abajo» o «calor arriba y abajo» en función del alimento que desee preparar. Puede ver por medio de la luz de funcionamiento si los elementos calefactores están en marcha.

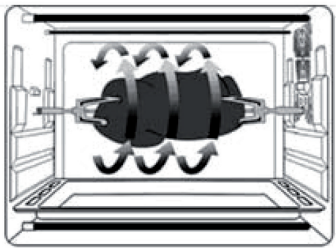
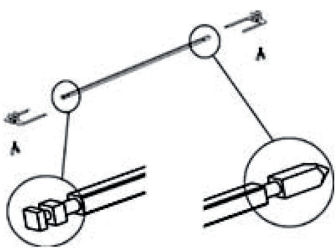
1. Coloque la flecha del temporizador en los minutos deseados.
2. Gire el regulador del temporizador en el sentido de las agujas del reloj. El horno se apaga automáticamente al finalizar el tiempo de horneado seleccionado y sonará un pitido. Si desea regular el temporizador, por ejemplo, por debajo de 5 minutos, gire el regulador hasta la posición de 6 minutos y revíértalo lentamente hasta el tiempo deseado.
3. Si desea regular el temporizador, por ejemplo, por debajo de 5 minutos, gire el regulador hasta la posición de 6 minutos y revíértalo lentamente hasta el tiempo deseado.

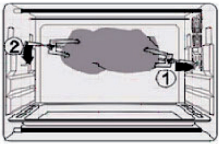
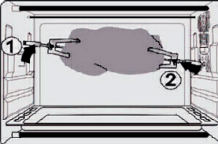
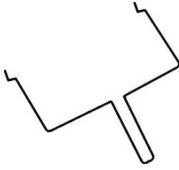


Nota: si el horno está sucio, el tiempo de horneado será superior al habitual.

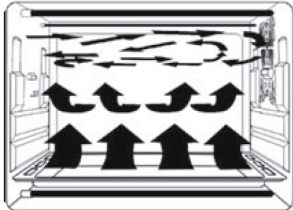
Uso de los accesorios

Bandeja y parrilla		
Accesorio	Platos (ejemplos)	Uso de los mangos
	Pollo asado, alitas de pollo, hamburguesas, gratinados, tartas y casi todos los platos	
	Patatas asadas, platos secos	
	Para alimentos que gotean	

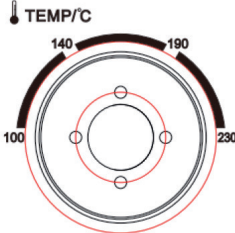
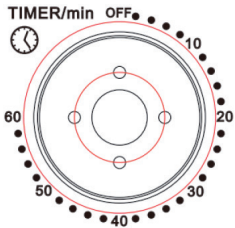
Espetón	
Uso con el espetón	Colocación del espetón
	
Con esta función se garantiza un asado homogéneo. El espetón puede soportar hasta 3 kg de peso	izquierda derecha

Colocar el espetón	Retirar el espetón	Mango del espetón
		
<p>Coloque el espetón en el orificio correspondiente y el otro extremo del mismo sobre el soporte.</p>	<p>Para retirarlo, utilice el mango para levantar el espetón del soporte y extraerlo del orificio.</p>	<p>Para extraer el espetón, utilice siempre el mango correspondiente.</p>

Atención: ¡tenga cuidado con la grasa que gotee!

Modo de convección	
	<p>El aparato está equipado con un modo de convección muy efectivo. Una corriente de aire en circulación permanente garantiza un horneado completo. El sabor original no se ve alterado.</p>

Ajustes

	
<p>Ajuste la temperatura adecuada para sus platos girando el regulador «TEMP/°C» en el sentido de las agujas del reloj.</p>	<p>Ajuste el regulador «TIMER/min» en el tiempo de horneado en minutos necesario. El horno se pondrá en funcionamiento.</p>

**ATENCIÓN**

¡Riesgo de quemaduras! No abra la puerta de cristal durante la cocción y utilice siempre manoplas o el mango giratorio para retirar los alimentos y los accesorios.

Modos de calentamiento

	Calor arriba y calor abajo + convección	
	Calor arriba + convección	
	Calor arriba y calor abajo	
	Calor arriba + espetón	
	Calor arriba y calor abajo + espetón + convección	

TABLA DE TIEMPOS DE PREPARACIÓN

Plato	Cantidad o grosor	Temperatura (°C)	Temporizador (min.)
Sándwich	2-3 unidades	200	2-3
Tostada	2-4 unidades	230	2-5
Hamburguesa	2-3 unidades	200	3-5
Pescado	-	200	7-10
Ternera	2 cm	200	7-12
Salchicha	3-4 unidades	200-230	8-10
Bizcocho	-	150	20-30
Filete	1-2 cm	230	10-15
Pollo	½ pollo	175-200	30-40

LIMPIEZA Y CUIDADO

1. Antes de limpiar el aparato, desconéctelo de la toma de corriente.
2. Si fuera necesario, limpie las paredes con un paño húmedo y un detergente neutro. No utilice estropajos ni productos abrasivos, ya que podrían rayar las paredes.
3. Lave los accesorios con agua tibia y jabón. Los accesorios pueden lavarse también en el lavavajillas. Limpie la puerta con una esponja húmeda y séquela con un paño de cocina. Limpie el exterior con una esponja húmeda.
4. No utilice productos abrasivos, ya que podrían dañar el recubrimiento. No utilice estropajos ni productos abrasivos. Deje que todos los accesorios y las superficies se sequen antes de volver a enchufar y utilizar el aparato.

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. Debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. 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. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

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

Gentile cliente,

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



INDICE

Istruzioni di sicurezza 36
 Dispositivo e accessori 37
 Utilizzo 38
 Tabella preparazioni 41
 Pulizia e manutenzione 42
 Indicazioni per lo smaltimento 42
 Produttore e importatore (UK) 42

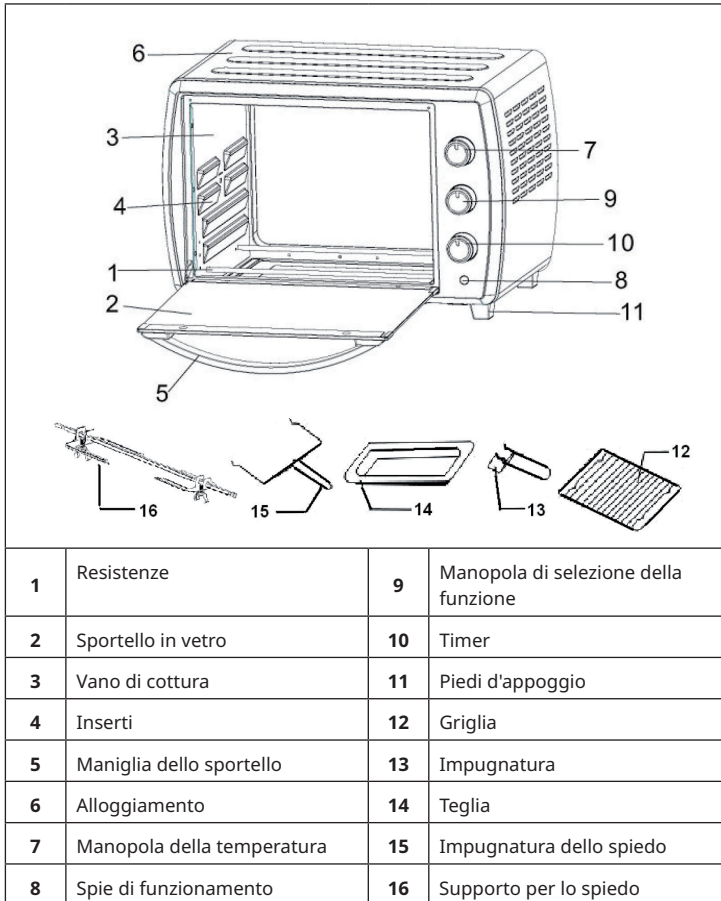
DATI TECNICI

Numero articolo	10030102, 10030103
Alimentazione	220-240 V~ 50/60 Hz
Potenza	1500 W

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Leggere attentamente tutte le istruzioni e conservare il manuale per consultazioni future.
- Stare lontani dalle superfici calde e toccare esclusivamente i pulsanti e le apposite impugnature.
- Prestare particolare attenzione se si utilizza l'apparecchio in presenza di bambini.
- Assicurarsi che il cavo di rete non rimanga sospeso sopra il piano di lavoro o che passi sopra superfici calde.
- Non utilizzare l'apparecchio se l'apparecchio stesso è danneggiato o non funziona regolarmente o se il cavo di rete è danneggiato. Non provare a riparare l'apparecchio in autonomia, bensì rivolgersi a una ditta specializzata.
- Utilizzare esclusivamente accessori consigliati dal produttore.
- Non poggiare l'apparecchio vicino a una stufa a gas o a un forno elettrico.
- Lasciare uno spazio di 20 cm attorno al dispositivo, in modo da garantire una circolazione d'aria adeguata.
- Durante la pulizia o quando il dispositivo non è in uso da diverso tempo, staccare la spina dalla presa. Far raffreddare l'apparecchio prima della pulizia o della rimozione delle componenti.
- Non ricoprire nessun componente del forno con l'alluminio: l'apparecchio potrebbe surriscaldarsi.
- Fare attenzione quando si toccano i ripiani, i contenitori o si ha a che fare con fluidi caldi.
- Non pulire l'interno del forno con spugne di metallo: potrebbero staccarsi dei frammenti che danneggerebbero le componenti elettriche dell'apparecchio.
- Non inserire pezzi troppo grandi nel forno, perché potrebbero prendere fuoco.
- Non coprire il forno con materiali infiammabili come, per esempio, un telo. Quando l'apparecchio è in uso, non poggiare nulla sul forno.
- Ricordarsi di utilizzare esclusivamente contenitori da cucina in metallo o in vetro resistente al forno.
- Assicurarsi non ci sia nulla che tocchi la superficie del forno durante il suo utilizzo.
- Non inserire nel forno contenitori in cartone, plastica, carta o simili.
- Non poggiare nessun altro tipo di oggetto all'interno del forno.
- Utilizzare sempre i guanti quando si prende o toglie qualcosa dal forno.
- Questo apparecchio è dotato di uno sportello di sicurezza in vetro temprato, infrangibile e più resistente del vetro normale. Il vetro temprato può comunque rompersi lungo i bordi. Evitare di graffiare la superficie dello sportello di vetro o i bordi.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per l'uso previsto.
- I bambini a partire da 8 anni e le persone con limitate capacità fisiche, psichiche e sensoriali possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti da una persona responsabile della loro sicurezza sulle modalità d'uso e sulle procedure di sicurezza e se questi comprendono i rischi associati.

DISPOSITIVO E ACCESSORI



ATTENZIONE

Pericolo di incendio! Quando si usa la carta da forno, fare attenzione a non farla entrare a contatto con gli elementi riscaldanti. In caso contrario, la carta potrebbe prendere fuoco.

UTILIZZO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

1. Inserire la teglia e la griglia all'interno del forno.
2. Impostare la manopola di selezione della funzione su resistenza superiore e inferiore. Impostare la temperatura a 230°C e scaldare il forno vuoto per 10 minuti.

Avvertenza: durante il primo utilizzo è possibile che si crei del fumo e si senta odore di bruciato, non si tratta di un malfunzionamento dell'apparecchio.

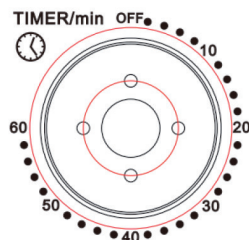
Manopola della temperatura

Impostare una temperatura adeguata per il piatto che si desidera preparare girando l'apposita manopola.

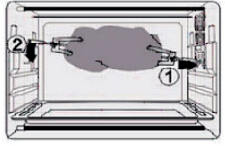
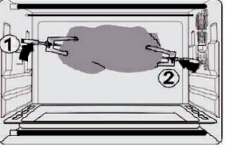
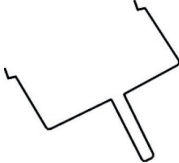
Manopola di selezione della funzione

Scegliere resistenza superiore, resistenza inferiore, oppure resistenza superiore e inferiore in base al piatto da preparare. Grazie alle spie di funzionamento è possibile assicurarsi che gli elementi riscaldanti siano in funzione.


1. Impostare i minuti del timer mediante l'apposita freccia.
2. Girare la manopola del timer in senso orario. Il forno si spegne automaticamente alla fine del tempo di cottura selezionato e viene seguito dal suono della campanella. Se, per esempio, si desidera impostare il timer a meno di 5 minuti, girare la manopola oltre i 6 minuti, quindi girare lentamente in senso antiorario fino ad arrivare alla cifra desiderata.
3. Il forno può essere spento a mano durante la cottura, girando la manopola del timer in senso antiorario e impostandola su OFF.



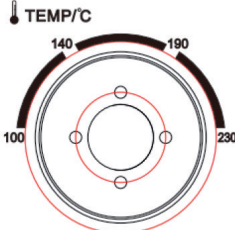
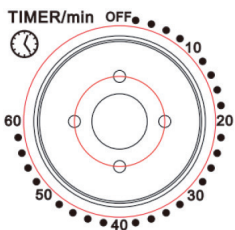
Avvertenza: se l'interno del forno è sporco, i tempi di cottura si allungano.

Montare il girarrosto	Rimuovere il girarrosto	Impugnatura del girarrosto
		
<p>Fissare lo spiedo su un lato nell'apertura e sull'altro lato nel supporto.</p>	<p>Durante la rimozione, utilizzare l'impugnatura per sollevare lo spiedo sul supporto e staccarlo dall'apertura.</p>	<p>Durante la rimozione, utilizzare sempre l'apposita impugnatura.</p>

Attenzione: assicurarsi che non cadano gocce di grasso!

Ricircolo dell'aria	
	<p>L'apparecchio è dotato di una modalità di ricircolo dell'aria particolarmente efficace. Se la corrente d'aria circola costantemente, la cottura procederà senza problemi. Il sapore originario del piatto sarà preservato.</p>

Impostazioni

	
<p>Impostare la temperatura adeguata in base al piatto da preparare, girando la manopola "TEMP/°C" in senso antiorario.</p>	<p>Girare la manopola "TIMER/min" per portarla sul tempo di cottura desiderato (espresso in minuti). A questo punto il forno si attiva e inizia a cuocere.</p>

**ATTENZIONE**

Pericolo di ustioni! Non aprire lo sportello di vetro durante la cottura e, quando si tirano fuori i piatti o gli accessori del forno, utilizzare sempre dei guanti o l'impugnatura dello spiedo.

Modalità di cottura

	Resistenza superiore e inferiore + ventilato	
	Resistenza superiore + ventilato	
	Resistenza superiore e inferiore	
	Resistenza superiore + girarrosto	
	Resistenza superiore e inferiore + girarrosto + ventilato	

TABELLA PREPARAZIONI

Piatto	Quantità/ spessore	Temperatura (°C)	Timer (min.)
Panino	2-3 pezzi	200	2-3
Toast	2-4 pezzi	230	2-5
Hamburger	2-3 pezzi	200	3-5
Pesce	-	200	7-10
Manzo	2 cm	200	7-12
Salsiccia	3-4 pezzi	200-230	8-10
Torta	-	150	20-30
Bistecca	1-2 cm	230	10-15
Pollo	Mezzo pollo	175-200	30-40

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Staccare sempre la spina dalla presa prima della pulizia.
2. Se necessario, pulire le pareti con un panno umido e un detersivo delicato. Non utilizzare spugne in acciaio o detersivi abrasivi.
3. Sciacquare le componenti degli accessori con acqua calda e sapone. Le componenti degli accessori possono anche essere lavati nella lavastoviglie. Passare un panno umido sullo sportello e asciugare poi la superficie con un canovaccio. Pulire l'esterno dell'apparecchio con una spugna umida.
4. Non utilizzare detersivi abrasivi che potrebbero danneggiare il rivestimento esterno dell'apparecchio. Non utilizzare detersivi abrasivi o lana d'acciaio. Lasciare asciugare tutte le componenti e le superfici prima di inserirli di nuovo e accendere il forno.

INDICAZIONI PER LO SMALTIMENTO



Se nel vostro Paese sono vigenti regolamenti legislativi relativi allo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che non è consentito smaltire questo prodotto nei rifiuti casalinghi. Il dispositivo deve invece essere portato in un centro di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. Lo smaltimento conforme tutela l'ambiente e salvaguarda la salute del prossimo da conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclaggio e lo smaltimento di questo prodotto sono disponibili presso l'amministrazione locale o il servizio di smaltimento dei rifiuti.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

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



KLARSTEIN