



Mini-Backofen

10030866 10030867

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 3
Inbetriebnahme und Bedienung 3
Reinigung und Pflege 6
Hinweise zur Entsorgung 7
Konformitätserklärung 7

Technische Daten

Artikelnummer	10030866, 10030867
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Leistung	2700 W

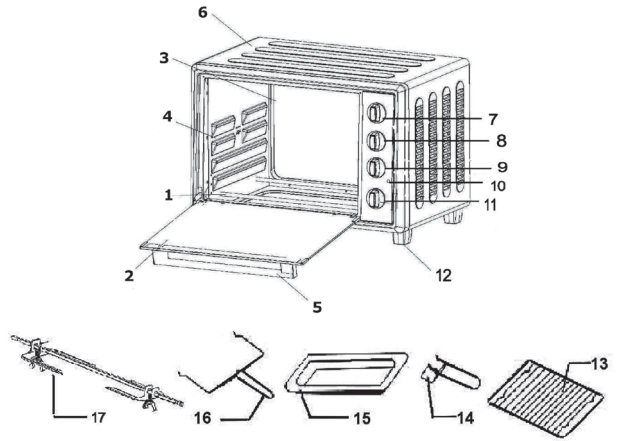
Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie immer den Griff, wenn Sie das Bleck oder das Gitter entnehmen oder in den Ofen einsetzen, damit Sie sich nicht verbrennen.
- Reinigen Sie die Glastür nicht mit kaltem Wasser, solange sie noch heiß ist, sie könnte sonst brechen.
- Ziehen sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern halten Sie ihn beim Abziehen mit der Hand fest.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer Gaskartusche. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe anderer heißer Geräte, andernfalls wird die Temperatur möglicherweise nicht richtig geregelt.
- Wenn Sie Gerichte kochen, bei denen Öl spritzen könnte (z. B. Brathähnchen), verwenden Sie Aluminiumfolie. Becken Sie das Blech mit Folie und decken Sie das Gericht oben ebenfalls mit Folie ab, damit das Gerät innen nicht vollgespritzt wird.
- Wenn der Ofen zu nah an eine Wand gestellt wird kann es sein, dass die Wand verkohlt oder sich verfärbt. Achten Sie darauf, dass Vorhänge nicht die Geräteoberflächen berühren. Legen Sie keine Gegenstände oder Untersetzer unter das Gerät, sie könnten verbrennen.
- Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf das Gerät, die Hitze könnte sie verformen oder beschädigen.
- Erwärmen Sie Essen in Dosen oder Gläsern nicht direkt, da die Dose, das Glas oder der Deckel brechen und Verbrennungen verursachen können.
- Achten Sie darauf, dass Sie sich während oder nach dem Betrieb nicht verbrennen. Die Metallteile und das Glas werden sehr heiß. Achten Sie darauf sie nicht zu berühren, wenn Sie die Tür öffnen.
- Falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller, einem autorisierten Fachbetrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden.

- Prüfen Sie vor der Benutzung die Spannung auf der Geräteplakette. Schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen. Stecken Sie den Stecker fest in die Steckdose und schließen Sie das Gerät nicht an Mehrfachsteckdosen an.







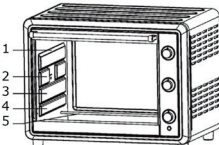
Geräteübersicht

- 1 Heizelement
- 2 Glastür
- 3 Innenraum
- 4 Schiene
- 5 Türgriff
- 6 Gehäuse
- 7 Thermostat
- 8 Regler
- 9 Regler
- 10 Betriebsanzeige
- 11 Timer
- 12 Füße
- 13 Gitter
- 14 Griff für die Bleche
- 15 Blech
- 16 Griff für den Spieß
- 17 Drehspieß

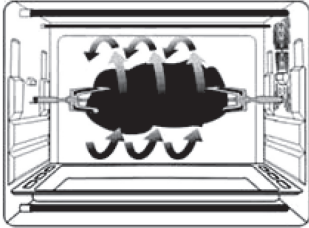
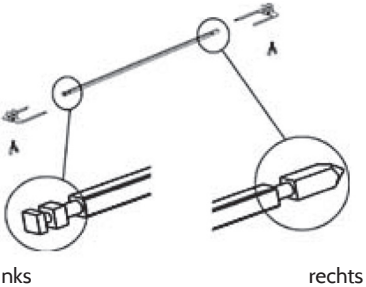


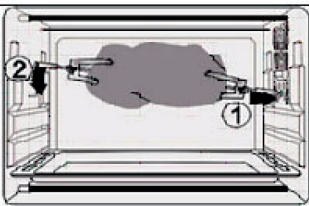
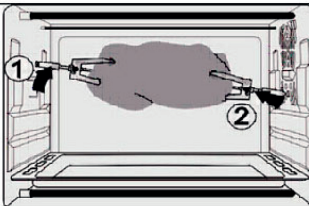
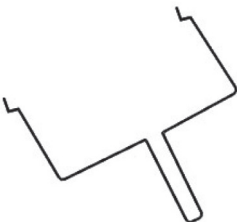
Inbetriebnahme und Bedienung

So verwenden Sie das Zubehör

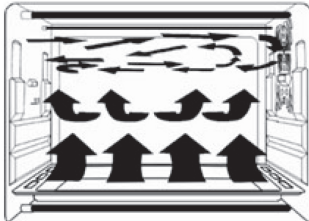
		Blech: Geeignet für Brathähnchen, Hamburger, Gratins, Biskuitkuchen und andere Ofengerichte.
		Gitter: Geeignet für Ofenkartoffeln und trockene Lebensmittel.
		Blech und Gitter: Geeignet für alle Lebensmittel, die während des Garens tropfen, wie beispielsweise Fisch oder mariniertes Fleisch.
		Drehspieß: Sorgt dafür das die Speisen gleichmäßig durchgegart werden.
		Schienen: Abhängig vom Essen, können Sie Blech und Gitter in 4 Positionen in das Gerät einschieben. Wenn Sie beispielsweise Aufläufe machen, schieben Sie das Blech in einer höheren Position ein, damit die Oberseite gebräunt wird. Wenn sie ein Hähnchen braten, ist die untere Schiene besser geeignet, damit es gleichmäßig durchgart.

So verwenden Sie den Drehspeiß

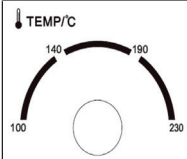
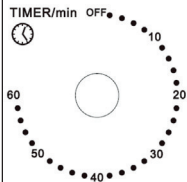
<p>Hinweise zum Speiß</p> 	<p>Drehspeiß anbringen</p> 
<p>Mit dem Drehspeiß werden größere Fleischstücke gleichmäßig gegart. Der Speiß nimmt Fleisch mit einem Gewicht bis 3 kg auf.</p>	

<p>Speiß befestigen</p> 	<p>Drehspeiß entnehmen</p> 	<p>Drehspeiß-Griff</p> 
<p>Stecken Sie den Speiß rechts in das Loch und legen Sie den Speiß dann links ab.</p>	<p>Nehmen Sie den Speiß links ab und ziehen Sie ihn rechts aus dem Loch. Achten Sie auf heruntertropfendes Fett.</p>	<p>Benutzen Sie zum Einsetzen und zum Entnehmen des Drehspeißes immer den Griff.</p>

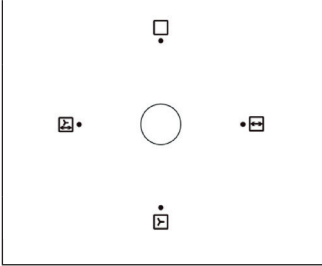




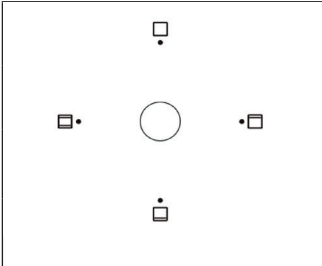




Umluftfunktion

	<p>Das Gerät ist mit einer Umluftfunktion ausgestattet, welche die Luft gleichmäßig im Innenraum verteilt und so für eine gleichmäßig durchgegartes Ergebnis sorgt.</p>
--	---

So verwenden Sie die Regler

	<p>Stellen Sie die Temperatur mit dem Temperaturregler ein, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur drehen.</p>
	<p>Drehen Sie den Regler auf die Zahl, welche die gewünschte Kochzeit in Minuten wiedergibt. Drehen Sie den Regler dazu im Uhrzeigersinn. Das Gerät startet automatisch. Achten Sie auf die heißen Oberflächen und Öffnen Sie die Glastür nicht während das Gerät läuft.</p>

Weitere Regler und Funktionen

		<p>Drehspieß und Umluft aus</p>
		<p>Drehspieß und Umluft</p>
		<p>Umluft</p>
		<p>Drehspieß</p>
		<p>Heizung aus</p>
		<p>Oberhitze</p>
		<p>Unterhitze</p>
		<p>Ober- und Unterhitze</p>

Bedienung

Wenn Sie das Gerät erstmals benutzen, schieben Sie das Blech und das Gitter in den Ofen, drehen Sie den Temperaturregler auf 230 °C und heizen Sie den Ofen ohne Inhalt 10 Minuten lang auf. Beim ersten Betrieb kann sich etwas Rauch und ein merkwürdiger Geruch entwickeln, beides verschwindet während des weiteren Gebrauchs.

1. Stellen Sie am Temperaturregler die gewünschte Temperatur ein, je nachdem was sie zubereiten.
2. Wählen Sie Oberhitze, Unterhitze oder Ober- und Unterhitze. Wenn die Heizung an ist, leuchtet die Betriebsanzeige.
3. Drehen Sie den Regler auf die Zahl, welche die gewünschte Kochzeit in Minuten wiedergibt. Drehen Sie den Regler dazu im Uhrzeigersinn. Nachdem der Timer abgelaufen ist geht das Gerät automatisch aus und die Glocke ertönt. Wenn Sie eine Zeit unter 5 Minuten einstellen, drehen Sie den Regler zunächst auf 6 Minuten und drehen Sie ihn dann auf die gewünschte Zeit zurück. Sie können den Ofen während dem Garen manuell abschalten, indem Sie den Regler gegen den Uhrzeigersinn auf OFF drehen.

Hinweis: Wenn das Innere des Ofens verschmutzt ist, kann das Kochen etwas länger dauern, als üblich. Entfernen Sie vor jedem Gebrauch alle übrig gebliebenen Essensreste aus dem Ofen.

Speisen und Garzeiten

Speise	Dicke / Anzahl	Timereinstellung
Sandwich	2-3 Stück	2-3 Minuten
Toast	2-4 Stück	2-5 Minuten
Hamburger	2-3 Stück	3-5 Minuten
Fisch	-	7-10 Minuten
Schinken	2 cm	7-12 Minuten
Würstchen	3-4 Stück	8-10 Minuten
Kuchen	-	20-30 Minuten
Steak	1-2 cm	10-15 Minuten
Huhn	Halbes Huhn	30-40 Minuten

Reinigung und Pflege

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie das Gehäuse und die Glastür mit einem trockenen Lappen. Reinigen Sie den Innenraum mit einem leicht feuchten Lappen.
- Waschen Sie den Innenraum nicht mit Wasser auf, da es in die Elektronik eindringen könnte.
- Reinigen Sie das Blech und das Gitter mit einem weichen Lappen, Wasser und etwas Spülmittel. Spülen Sie die Teile mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie ab. Reinigen Sie die Teile nicht mit einem Scheuerschwamm, damit die Oberflächen nicht beschädigt werden.
- Benutzen Sie keine chemischen Reiniger oder Scheuermittel.

Hinweise zur Entsorgung



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. 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	9
Use and Operation	9
Cleaning and Care	12
Hints on Disposal	13
Declaration of Conformity	13

Technical Data

Item number	10030866, 10030867
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power consumption	2700 W

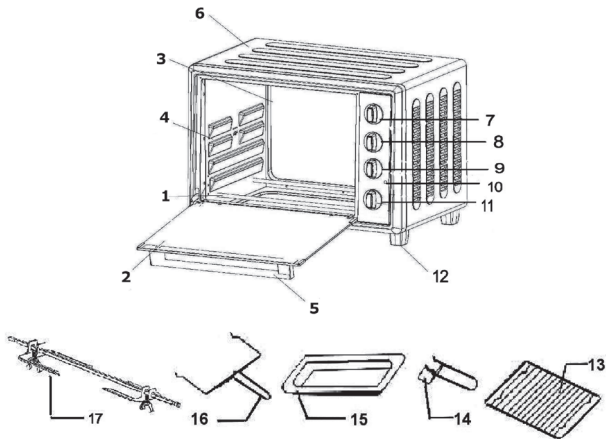
Safety Instructions

- Always use the Food Fork when inserting or removing the tray. Touching these will cause severe burns.
- When hot, do not apply water to the glass window. It may cause the glass to break.
- When unplugging the cord, always take hold of the plug itself. Never pull on the cord. Doing so could break the wires inside the cord.
- Do not position the unit close to a gas burner or other source of high temperature or do not direct an electric fan, etc. at the unit during USE. Doing so could prevent correct temperature control.
- Do not wet the power cord nor handle the unit with wet hands. Always unplug the cord after use, or whenever the unit is to be left unattended. A malfunction while the plug is inserted into the outlet could cause a fire.
- When cooking oil-splashing dishes such as roast chicken, it is recommended to put 2 sheets of aluminum foils on a tray in order to diminish oil splashing. Put one on a tray. Then oil will drip to a gap between foils.
- If the oven is positioned too close to a wall, the wall will be burned or stained. Be sure the curtain, etc. are not in contact with the body. Do not put anything between the bottom of the body and the surface on which it is set. An object so placed could be burned.
- Do not put anything on the oven while using it, the heat could cause deformation, cracking, etc.
- Any bottled or tinned food can not be heated directly as the bottle or tin would be broken out and scald the person.
- Be careful! Not to burn yourself during use or immediately after use. The metal parts and glass window of the door become extremely hot during use. Be careful not to touch them when opening and closing the door.
- If the supply cord is damaged, the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard must replace it.

- AC power must be taken from a properly wired outlet. Insert the plug completely into the socket. If it is not, it could become abnormally hot. Do not use an electric light outlet. Never connect multiple plugs to the same outlet.







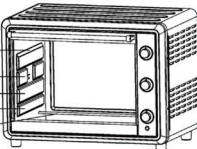
Product Description

- 1 Heating element
- 2 Glassdoor
- 3 Inner case
- 4 Rack support
- 5 Door handle
- 6 Housing
- 7 Thermostat
- 8 Switch knob
- 9 Switch knob
- 10 Indicator light
- 11 Timer
- 12 Stand
- 13 Wire rack
- 14 Tray Handle
- 15 Baking tray
- 16 Rotisserie handle
- 17 Rotisserie

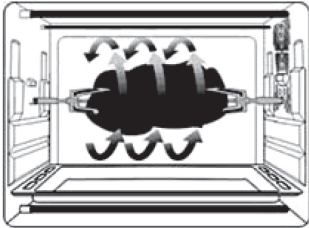
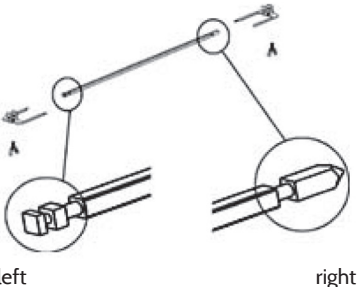


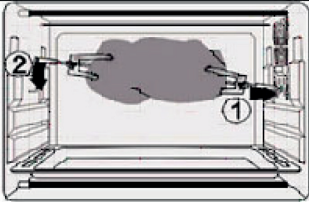
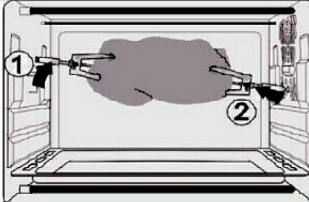
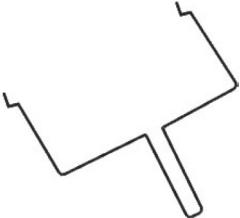
Use and Operation

How to use the Accessory

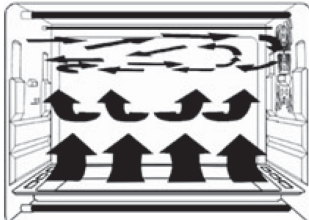
		Food tray: Roast Chicken, Hamburg steak, Gratin, Sponge cake, almost all other oven-cooked foods.
		Wire rack: Baked potatoes and dry food.
		Food tray and wire rack: For food which will drip/boiled fish, etc.
		Rotisserie: to make the food toasted more evenly.
		Rack support: You can adjust the Tray at 4 different positions according to the dishes you want to cook. For instance, when making macaroni gratin and you want to have the top part cooked the most, use the second or the second rack support. For roasting a chicken, use the fourth or the bottom rack support.

Rotisserie Function

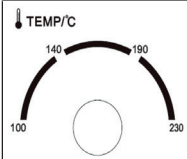
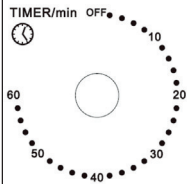
<p style="text-align: center;">Use with Rotisserie Forks</p> 	<p style="text-align: center;">Install Rotisserie Forks</p> 
<p>With this function, even baking will be provided. Rotisserie forks can carry food under 3 kilograms.</p>	

<p style="text-align: center;">Install Rotisserie Forks</p> 	<p style="text-align: center;">Remove Rotisserie Forks</p> 	<p style="text-align: center;">Rotisserie Handle</p> 
<p>Install the Rotisserie Forks to the rotisserie hole, and then put it to the rotisserie tray.</p>	<p>Use Rotisserie Handle to take out the Rotisserie Forks from the rotisserie tray, and then remove it from the rotisserie hole. CAUTION: Beware of HOT dripping oil!</p>	<p>Please always use Rotisserie Handle to take out the Rotisserie Forks.</p>

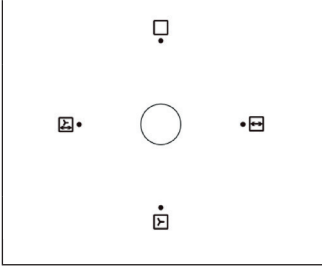




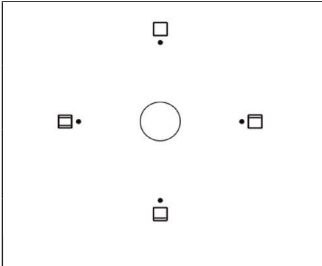




Convection Function

	<p>Featured with a special convection function, strong and absolute cycling airflow by making the heating more complete. Original flavor can be kept.</p>
--	---

Functional Control

	<p>Set the “Temperature Control” by turning clockwise to select the suitable temperature according to the dishes you are going to cook.</p>
	<p>Set the “Timer” to the number which indicates the cooking time (minutes). Now, the oven is Working. Beware of the HOT surface, and DO NOT open the glass door during cooking!</p>

Other Controls and Functions

		<p>Rotisserie & Convection Off</p>
		<p>Rotisserie & Convection</p>
		<p>Convection</p>
		<p>Rotisserie</p>
		<p>Heating Off</p>
		<p>Upper Heating</p>
		<p>Lower Heating</p>
		<p>Upper & Lower Heating</p>

Operating Instructions

Before using the unit for the first time: (1) Insert the tray and baking net. (2) Set the heater operating switch to „UPPER & LOWER“, set the temperature control dial to „230.“ and heat the empty oven for about 10 minutes. Note: There may be some smoke and a burning smell at first, but this is not a malfunction.

1. Set the Temperature Control Dial for the dishes which you are going to cook.
2. Select “Upper” “Lower” or „Upper and Lower“ according to the dishes you are going to cook. You can observe whether the heaters are working or not by observing the front Indicator light.
3. Set the Timer by turning it clockwise. The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring. When setting the Timer to less than 5 min, turn it to more than 6 min. and then back to the selected time. The oven can be turned off manually during cooking by turning the Timer counter-clockwise to the „OFF“ position.

Note: If the inside of the oven is dirty, cooking may take slightly longer than usual. Clear all left over food residues in the oven before each use.

Baking Reference of Common Food

Type of Food	Thickness /pcs	Timer
Sandwich	2-3 pcs	2-3 minutes
Toast	2-4 pcs	2-5 minutes
Hamburger	2-3 pcs	3-5 minutes
Fish	-	7-10 minutes
Ham	2 cm	7-12 minutes
Sausages	3-4 pcs	8-10 minutes
Cake	-	20-30 minutes
Steak	1-2 cm	10-15 minutes
Chicken	half chicken	30-40 minutes

Cleaning and Care

- Take off the plug and cool down before cleaning.
- Use dry cloth to clean outer surface of oven and glass window.
- When cleaning inside of oven, mopping with cloth can be applied. Never wash it with water as it may cause current leakage when electric parts are wet.
- Food tray, wire rack and tray handle can wash with soft cotton(or sponge) and neutral cleaner. Then rinse thoroughly with clean water, then wipe dry. Do not use hard brush that will scratch the interior surface of the oven, and to protect the tray, wire rack and tray handle.
- Do not use the toxic and abrasive cleaners such as gasoline, polishing powder, solvent.

Hints on Disposal



According to the European waste regulation 2012/19/EU 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 aparato. 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
Vista general	15
Instalación y funcionamiento	15
Limpieza y mantenimiento	18
Indicaciones sobre la retirada del aparato	19
Declaración de conformidad	19

Datos técnicos

Número de artículo	10030866, 10030867
Fuente de alimentación	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia	2700 W

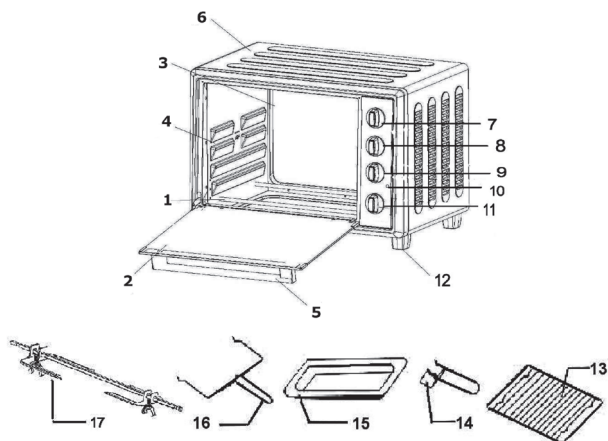
Indicaciones de seguridad

- Para evitar las quemaduras, utilice siempre el mango cuando quiera retirar la bandeja o la rejilla, o introducir algo en el horno.
- No limpie el cristal de la puerta con agua fría mientras aún está caliente, ya que el agua podría romperlo.
- Para desenchufar el aparato, agarre el cuerpo del enchufe, nunca tire del cable.
- No coloque el aparato cerca de cartuchos de gas. No coloque el aparato cerca de otros aparatos calientes, ya que la temperatura podría no regularse correctamente.
- Cuando cocine platos que puedan salpicar aceite (p. ej. pollo asado), utilice hojas de aluminio. Coloque una hoja encima de la bandeja y cubra con otra hoja el plato para que no salpique el aparato por dentro.
- Si el horno se encuentra muy cerca de alguna pared, ésta puede carbonizarse o cambiar de color. Asegúrese de que las cortinas no toquen la superficie del aparato. No coloque objetos o platillos debajo del aparato, podrían quemarse.
- Durante el funcionamiento, no coloque objetos encima del aparato, ya que el calor los puede deformar o dañar.
- No caliente la comida directamente en lata o vidrio, ya que las latas, los vidrios o las tapas se rompen y podrían causar quemaduras.
- Asegúrese de no recibir quemaduras durante o tras el funcionamiento del aparato. Las piezas de metal y vidrio se calientan mucho. Asegúrese de no tocarlas cuando abra la puerta.
- Si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deberán ser sustituidos por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona igualmente cualificada.

- Antes de usar el aparato, compruebe la tensión en la placa del mismo. Conecte el aparato solamente a las tomas de corriente que se adecúen a la tensión estipulada en la placa. Enchufe el cable de alimentación directamente a la toma de corriente y no a las regletas alargadoras.

Vista general

- 1 Elemento calefactor
- 2 Puerta de vidrio
- 3 Interior
- 4 Ranuras
- 5 Mango de la puerta
- 6 Carcasa
- 7 Termostato
- 8 Regulador
- 9 Regulador
- 10 Indicador de funcionamiento
- 11 Temporizador
- 12 Pies
- 13 Rejilla
- 14 Mango para la bandeja
- 15 Bandeja
- 16 Mango para el asador giratorio
- 17 Asador giratorio

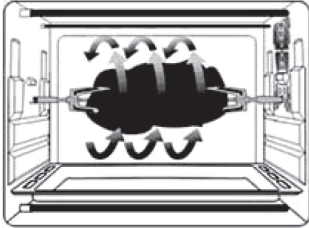
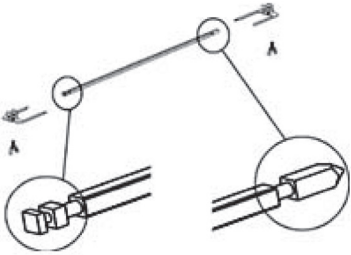


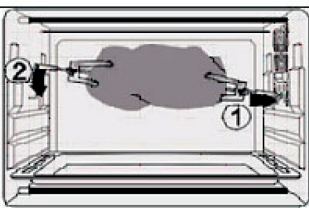
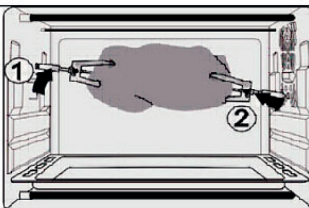
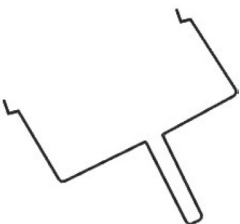
Instalación y funcionamiento

Uso de los accesorios

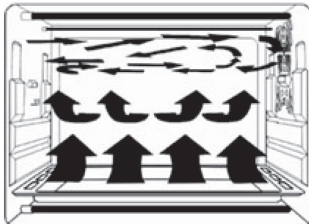
		Bandeja: ideal para pollos asados, hamburguesas, gratinados, bizcochos y otras recetas al horno.
		Rejilla: ideal para patatas al horno y alimentos secos.
		Bandeja y rejilla: ideal para todos los alimentos que goteen durante la cocción como, por ejemplo, pescado o carne marinada.
		Asador giratorio: proporciona un asado uniforme al alimento.
		Ranuras: según el plato, puede colocar la bandeja y la rejilla en las 4 ranuras. Si está haciendo, por ejemplo, gratinado, coloque la bandeja arriba para que la parte superior se quede dorada. Si está asando un pollo, es preferible usar las ranuras inferiores para que se ase de manera uniforme.

Uso del asador giratorio

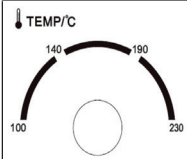
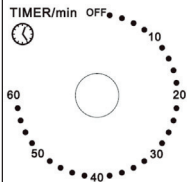
Información sobre el asador	Montar el asador giratorio
	
<p>El asador giratorio ayuda a asar de manera uniforme grandes piezas de carne. El asador puede soportar hasta 3 kg de carne.</p>	<p>izquierda derecha</p>

Colocar el asador giratorio	Retirar el asador giratorio	Mango del asador giratorio
		
<p>Introduzca una parte del asador en el orificio derecho y a continuación, coloque la otra parte en la ranura izquierda.</p>	<p>Retire la parte izquierda del asador y saque la parte derecha del orificio. Preste atención al posible goteo de la grasa.</p>	<p>Siempre utilice el mango para colocar y retirar el asador giratorio.</p>

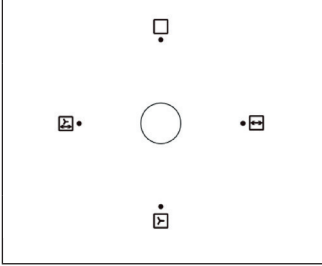




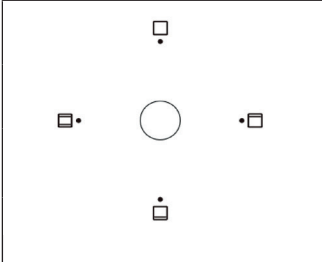




Función de circulación de aire

	<p>El aparato dispone de la función de circulación de aire, gracias a la cual el aire se distribuye de manera uniforme por el interior y asegura un asado regular.</p>
--	--

Uso del regulador

	<p>Elija la temperatura deseada girando el regulador en el sentido de las agujas del reloj.</p>
	<p>Elija el tiempo de cocción deseado girando el regulador en el sentido de las agujas del reloj. El aparato empieza a funcionar de manera automática. Tenga cuidado con las superficies calientes y no abra la puerta de vidrio mientras el aparato esté en marcha.</p>

Otros reguladores y funciones

		<p>Asador y circulación de aire apagados</p>
		<p>Asador y circulación de aire encendidos</p>
		<p>Circulación de aire</p>
		<p>Asador</p>
		<p>Calentamiento apagado</p>
		<p>Calentamiento superior</p>
		<p>Calentamiento inferior</p>
		<p>Calentamiento superior e inferior</p>

Funcionamiento

Cuando utilice el aparato por primera vez, introduzca la bandeja y la rejilla vacías en el horno, gire el regulador de la temperatura a 230 °C y deje que el honor se caliente 10 minutos sin introducir alimentos. Durante el primer uso se pueden originar ruidos y molestos olores que desaparecerán en los próximos usos.

1. Elija la temperatura deseada girando el regulador, dependiendo del tipo de comida que esté preparando.
2. Elija el tipo de calentamiento, calentamiento superior, inferior o ambos. Cuando el calentamiento está encendido, se ilumina la luz indicadora.
3. Elija el tiempo de cocción girando el regulador en el sentido de las agujas del reloj. El tiempo está representado en minutos. Al transcurrir el tiempo elegido, el aparato se apaga automáticamente y empieza a sonar la campana. Si el tiempo a elegir es menor que 5 minutos, coloque primero el regulador en 6 minutos y luego gire hacia atrás, al tiempo deseado. Durante la cocción, puede apagar el horno de manera manual girando el regulador en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta OFF.

Nota: si el interior del horno está sucio, la cocción puede tardar más de lo usual. Antes de usar el horno, retire cualquier resto de comida que puede haber en su interior.

Platos y tiempo de cocción

Plato	Grosor / Cantidad	Temporizador
Sándwich	2-3 piezas	2-3 minutos
Tostada	2-4 piezas	2-5 minutos
Hamburguesa	2-3 piezas	3-5 minutos
Pescado	-	7-10 minutos
Jamón	2 cm	7-12 minutos
Salchichas	3-4 piezas	8-10 minutos
Pastel	-	20-30 minutos
Bistec	1-2 cm	10-15 minutos
Pollo	Mitad del pollo	30-40 minutos

Limpeza y mantenimiento

- Antes de limpiar el aparato, desconéctelo de la toma de corriente y deje que se enfríe.
- Limpie la carcasa y la puerta de vidrio con un paño seco. Limpie el interior con un paño ligeramente húmedo.
- No limpie el interior con agua, ya que podría entrar dentro del sistema eléctrico.
- Limpie la bandeja y la rejilla con un paño suave, agua y un poco de líquido de lavavajillas. Limpie las piezas con agua clara y séquelas. No limpie las piezas con esponjas abrasivas, ya que podría dañar la superficie.
- No utilice detergentes o productos de limpieza químicos.

Indicaciones sobre 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 2012/19/UE. 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 (Compatibilidad electromagnética)
2014/35/UE (Baja tensión)
2011/65/UE (Refundición RoHS2)

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

Fiche technique	20
Consignes de sécurité	20
Aperçu de l'appareil	21
Mise en service et fonctionnement	21
Nettoyage et entretien	24
Informations sur le recyclage	25
Déclaration de conformité	25

Fiche technique

Numéro d'article	10030866, 10030867
Alimentation	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance	2700 W

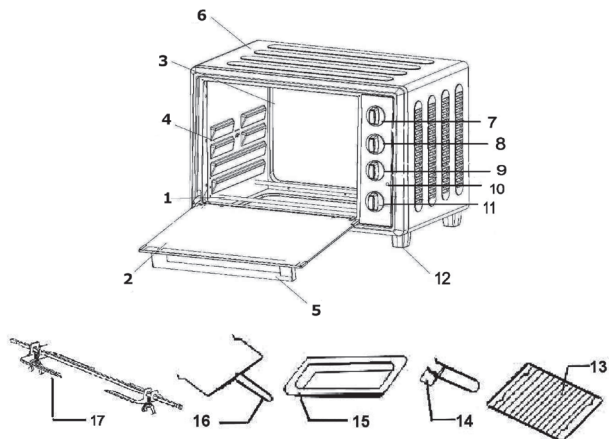
Consignes de sécurité

- Utilisez toujours la poignée pour retirer ou insérer la plaque ou la grille dans le four afin de ne pas vous brûler.
- Ne pas nettoyer la porte en verre avec de l'eau froide tant qu'elle est encore chaude, risque de cassures
- Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation mais en le saisissant par la fiche.
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'une cartouche de gaz. Ne pas placer l'appareil à côté d'autres appareils sources de chaleur, la température pourrait être dérégulée.
- Lors de la cuisson de plats pendant laquelle l'huile pourrait éclabousser (par ex. poulet rôti), utilisez une feuille d'aluminium. Couvrez la plaque d'une feuille d'aluminium et couvrez également le dessus du plat d'une feuille d'aluminium afin de ne pas éclabousser l'intérieur.
- Si le four est placé trop près d'un mur, le mur peut être carbonisé ou décoloré. Veillez à ce que les rideaux ne soient pas en contact avec les surfaces de l'appareil. Ne pas placer des objets ou des supports sous l'appareil, ils pourraient brûler.
- Ne pas placer des objets sur l'appareil quand il est en marche, la chaleur pourrait les déformer ou endommager.
- Ne pas réchauffer les aliments directement dans les boîtes ou verres car la boîte, le verre ou le couvercle pourraient se casser et provoquer des brûlures.
- Veillez à ne pas vous brûler lorsque l'appareil est en marche ou par la suite. Les parties métalliques et le verre sont très brûlants. Veillez à ne pas les toucher en ouvrant la porte.
- Si le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés, ils doivent être remplacés par le fabricant, par un revendeur agréé ou par une personne qualifiée.

- Vérifiez avant l'utilisation la tension sur l'étiquette de l'appareil. Branchez l'appareil uniquement à une prise électrique correspondant à la tension de l'appareil. Insérez la fiche dans la prise murale et ne connectez pas l'appareil à une multiprise.







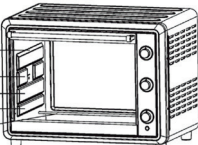
Aperçu de l'appareil

1. Élément chauffant
2. Porte en verre
3. Espace intérieur
4. Rail
5. Poignée
6. Châssis
7. Thermostat
8. Régulateur
9. Régulateur
10. Voyant d'alimentation
11. Minuterie
12. Pieds
13. Grille
14. Poignée pour plaques
15. Plaque
16. Poignée pour brochette
17. Tournebroche

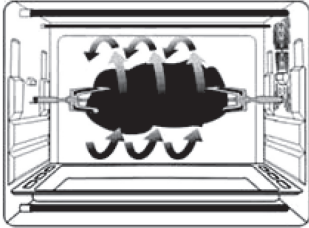
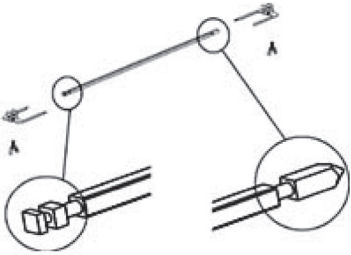


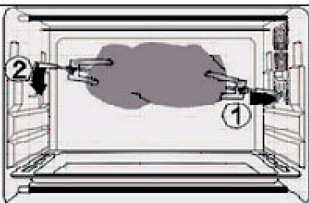
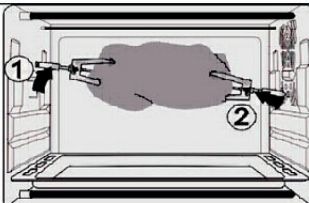
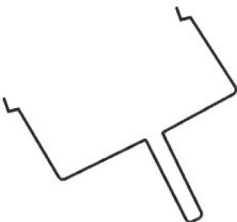
Mise en service et fonctionnement

Utilisation des accessoires

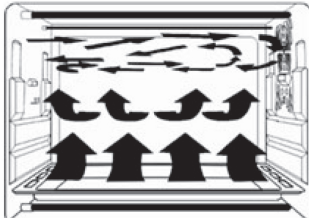
		Plaque : adapté pour le poulet rôti, les hamburgers, les gratins, les biscuits roulés et autres plats de four.
		Grille : adapté pour les pommes de terre cuites au four et les aliments secs.
		Plaque et grille : adapté pour tous les aliments qui dégoulinent pendant la cuisson comme le poisson ou la viande marinée.
		Rôtissoire : permet de bien cuire les aliments uniformément.
		Rails : en fonction de la nourriture, vous pouvez insérer la plaque et la grille sur 4 niveaux dans l'appareil. Par exemple, pour faire des gratins, placez la plaque sur un niveau supérieur pour pouvoir dorer le dessus. Si vous faites rôtir un poulet, le rail inférieur est mieux adapté pour une cuisson uniforme.

Utilisation du tournebroche

<p>Indications sur la brochette</p> 	<p>Mettre le tournebroche</p>  <p>Gauche Droite</p>
<p>Avec le tournebroche de gros morceaux de viande sont cuits uniformément. La brochette peut supporter de la viande pesant jusqu'à 3 kg.</p>	

<p>Fixer la brochette</p> 	<p>Retirer le tournebroche</p> 	<p>Poignée pour tournebroche</p> 
<p>Insérez la brochette dans la cavité à droite puis fixer le côté gauche.</p>	<p>Enlevez la brochette du côté gauche puis retirez-la du côté droit de la cavité. Faites attention à la graisse dégoulinante.</p>	<p>Utilisez toujours la poignée pour insérer et enlever le tournebroche.</p>

Recirculation d'air

	<p>L'appareil est équipé d'une fonction de recirculation d'air qui répartit l'air uniformément dans l'espace intérieur et assure ainsi une cuisson homogène.</p>
--	--

Utilisation du régulateur

<p>TEMP/C</p> <p>100 140 190 230</p>	<p>Réglez la température désirée à l'aide du thermostat en le tournant dans le sens horaire.</p>
<p>TIMER/min OFF</p> <p>60 10 20 30 40 50</p>	<p>Tournez le régulateur pour régler le temps de cuisson. Tournez-le dans le sens horaire. L'appareil démarre automatiquement. Faites attention aux surfaces chaudes et n'ouvrez pas la porte en verre si l'appareil est en marche.</p>

Régulateurs supplémentaires et fonctionnalités

		<p>Tournebroche et recirculation d'air hors service.</p>
		<p>Tournebroche et recirculation d'air en marche.</p>
		<p>Recirculation d'air.</p>
		<p>Tournebroche.</p>
		<p>Chauffage hors service.</p>
		<p>Chaleur supérieure.</p>
		<p>Chaleur inférieure.</p>
		<p>Chaleur supérieure et inférieure.</p>

Fonctionnement

Si vous utilisez l'appareil pour la première fois, insérez la plaque et la grille dans le four, tournez le régulateur de température à 230° C et chauffez le four sans contenu pendant 10 minutes. L'appareil peut dégager un peu de fumée et une odeur étrange lors de la première utilisation qui disparaissent ensuite.

1. Réglez le régulateur de température à la température désirée en fonction de la préparation.
2. Sélectionnez chaleur supérieure ou chaleur inférieure ou les deux. Lorsque le chauffage est allumé, le voyant d'alimentation clignote.
3. Tournez le régulateur pour régler le temps de cuisson désiré en minutes. Tournez-le dans le sens horaire.

Une fois le temps de la minuterie écoulé, l'appareil s'arrête automatiquement et un signal sonore de fin retentit. Si vous réglez un temps de moins de 5 minutes, tournez le régulateur sur 6 minutes, puis réglez-le au temps souhaité. Vous pouvez éteindre manuellement le four pendant la cuisson en tournant le régulateur sur OFF (arrêt) dans le sens antihoraire.

Remarque : si l'intérieur du four est sale, la cuisson peut durer un peu plus longtemps que d'habitude. Enlevez avant chaque utilisation les restes de nourriture du four.

Aliments et temps de cuisson

Aliment	Épaisseur/Quantité	Réglage de la minuterie
Sandwich	2 à 3 pièces	2 à 3 minutes
Toast	2 à 4 pièces	2 à 5 minutes
Hamburger	2 à 3 pièces	3 à 5 minutes
Poisson	-	7 à 10 minutes
Jambon	2 cm	7 à 12 minutes
Saucisse	3 à 4 pièces	8 à 10 minutes
Gâteau	-	20 à 30 minutes
Steak	1 à 2 cm	10 à 15 minutes
Poulet	demi poulet	30 à 40 minutes

Nettoyage et entretien

- Retirez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Nettoyez le boîtier et la porte en verre avec un chiffon sec. Nettoyez l'intérieur avec un chiffon légèrement humide.
- Ne pas laver l'intérieur avec de l'eau qui pourrait pénétrer dans l'électronique.
- Nettoyer la plaque et la grille avec un chiffon doux, de l'eau et un peu de détergent. Rincer les pièces à l'eau claire et les sécher. Ne pas nettoyer les pièces avec une éponge à récurer pour ne pas endommager les surfaces.
- Ne pas utiliser des produits chimiques ou abrasifs.

Informations 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 s électriques et électroniques. Respectez-les et ne jetez pas les s 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 dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

Indice

Dati tecnici	26
Avvertenze di sicurezza	26
Descrizione prodotto	27
Messa in funzione e utilizzo	27
Manutenzione e pulizia	30
Avviso di smaltimento	31
Dichiarazione di conformità	31

Dati tecnici

Codice articolo	10030866, 10030867
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza	2700 W

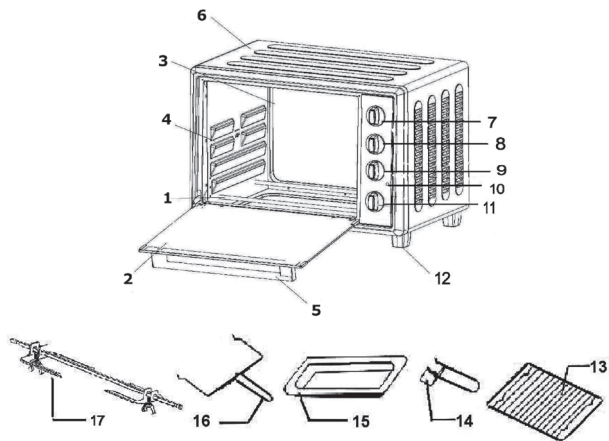
Avvertenze di sicurezza

- Utilizzare sempre la presa, per inserire o estrarre dal forno la griglia o la teglia, in modo da evitare ustioni.
- Non pulire lo sportello in vetro con acqua fredda, finché il dispositivo è ancora caldo per evitare possibili rotture.
- Non scollegare la spina tirando il cavo, ma tenere la spina stessa saldamente.
- Non posizionare il dispositivo nei pressi di bombole del gas. Non posizionare il dispositivo nei pressi di altri dispositivi bollenti, per evitare la possibilità di fallaci regolazioni della temperatura.
- Se si cucinano piatti, in cui c'è la possibilità di spruzzi d'olio (ad es. pollo grigliato) utilizzare foglio di alluminio. Ricoprire la teglia con il foglio di alluminio e allo stesso modo la pietanza da cuocere, in modo che gli spruzzi non finiscano sulla parte interna del dispositivo.
- Se il forno viene posizionato troppo vicino ad una parete, si corre il rischio di annerirla o causare cambi di colorazione. Assicurarsi che eventuali tende non entrino in contatto con le superfici bollenti. Non posizionare oggetti o sottopentole sotto al dispositivo, in quanto potrebbero bruciare.
- Durante il funzionamento non posizionare oggetti sopra al dispositivo. Il calore potrebbe deformarli o danneggiarli.
- Non riscaldare cibi direttamente in vasi di vetro o latte, in quanto tali contenitori potrebbero rompersi causando possibilità d'incendio.
- Fare attenzione a non bruciarsi durante o dopo l'utilizzo. Le parti metalliche e il vetro raggiungono temperature molto elevate. Fare attenzione a non entrarvi in contatto nell'aprire lo sportello.
- Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiate, devono essere sostituite dal produttore, un tecnico autorizzato o personale specializzato.

- Controllare prima dell'utilizzo il voltaggio indicato sulla targhetta del dispositivo. Collegare il dispositivo esclusivamente a prese di corrente, che corrispondono al voltaggio del dispositivo. Inserire la spina saldamente nella presa di corrente e non collegarla a ciabatte multipresa.







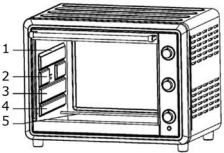
Descrizione del prodotto

- 1 Elemento riscaldante
- 2 Sportello in vetro
- 3 Interno
- 4 Binari
- 5 Maniglia
- 6 Alloggiamento
- 7 Termostato
- 8 Manopola regolazione
- 9 Manopola regolazione
- 10 Indicazione operatività
- 11 Timer
- 12 Piedini
- 13 Griglia
- 14 Presa per le teglie
- 15 Teglia
- 16 Presa per lo spiedo
- 17 Spiedo

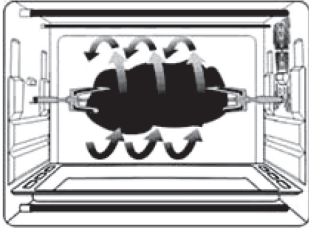
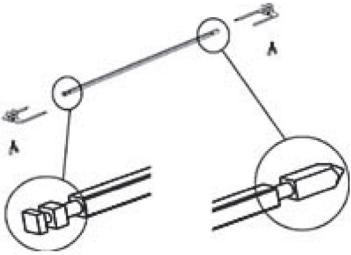


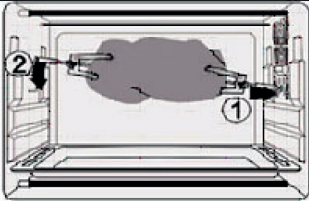
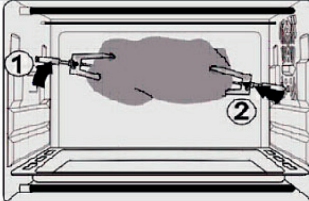
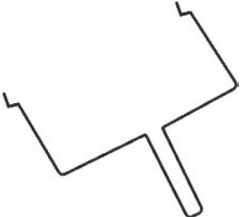
Messa in funzione e utilizzo

Così si utilizzano gli accessori

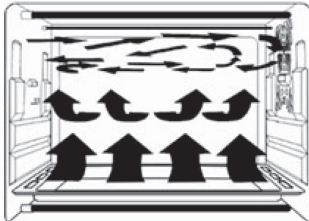
		Teglia: adatta per pollo arrosto, hamburger, gratin, torte biscottate e altre pietanze da forno.
		Griglia: adatta per patate al forno e altri alimenti secchi.
		Teglia e griglia: adatte per tutti gli alimenti che possono gocciolare durante la cottura, come ad es. pesci e carni marinate.
		Spiedo: assicura la cottura omogenea delle pietanze.
		Binari: A seconda delle pietanze è possibile posizionare teglia e griglia in 4 diverse posizioni. Se si cucinano sformati, posizionare la teglia nel binario superiore in modo da ottenere una bella doratura in superficie. Se si cucina un pollo arrosto, è consigliabile utilizzare i binari inferiori per ottenere una cottura omogenea.

Per utilizzare il girarrosto

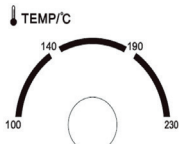

<p>Avvertenze uso spiedo</p> 	<p>Montaggio spiedo</p>  <p>sinistra destra</p>
<p>Con lo spiedo è possibile cucinare in modo omogeneo grandi pezzi di carne. Lo spiedo è adatto a pezzi di carne fino a 3 kg.</p>	

<p>Fissaggio spiedo</p> 	<p>Rimozione spiedo</p> 	<p>Preso spiedo</p> 
<p>Inserire lo spiedo nel foro a destra e appoggiarlo sul supporto a sinistra.</p>	<p>Sollevare lo spiedo a sinistra ed estrarre la parte destra dal foro. Fare attenzione all'eventuale grasso che potrebbe gocciolare.</p>	<p>Utilizzare la presa per inserire ed estrarre lo spiedo.</p>

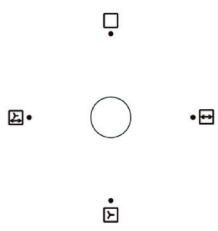




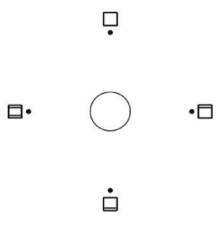




Funzione ventilata

	<p>Il dispositivo è dotato di funzione con ventola per una distribuzione migliore dell'aria calda all'interno del dispositivo e cotture omogenee.</p>
--	---

Così si utilizzano le manopole di regolazione

 <p>TEMP/C</p> <p>100 140 190 230</p>	<p>Impostare la temperatura con l'apposita manopola, ruotandola in senso orario fino alla temperatura desiderata.</p>
 <p>TIMER/min OFF</p> <p>60 10 20 30 40 50</p>	<p>Ruotare la manopola sulla cifra corrispondente ai minuti di cottura necessari. Ruotare la manopola in senso orario. Il dispositivo si attiva automaticamente. Fare attenzione alle superfici bollenti e non aprire lo sportello durante il funzionamento.</p>

Ulteriori manopole di regolazione e funzioni

		<p>Spiedo e ventilazione spenti</p>
		<p>Spiedo e ventilazione</p>
		<p>Ventilazione</p>
		<p>Spiedo</p>
		<p>Elemento riscaldante spento</p>
		<p>Calore superiore</p>
		<p>Calore inferiore</p>
		<p>Calore inferiore e superiore</p>

Operazione

Se si utilizza il dispositivo per la prima volta, inserire teglia e griglia nel forno, impostare la temperatura a 230°C e far riscaldare per 10 minuti senza contenuto. Al primo utilizzo potrebbero svilupparsi fumo e odori insoliti; entrambi scompariranno durante i successivi utilizzi.

1. Impostare sul timer il tempo di cottura desiderato, in base al tipo di pietanza.
2. Scegliere tra calore superiore, inferiore o superiore e inferiore. Quando l'elemento riscaldante è attivo, l'indicazione di operatività si accende.
3. Una volta impostato il timer, il forno si attiva automaticamente. Scaduto il tempo impostato, il forno si spegne e suona una campanella. Per impostare un tempo inferiore ai 5 minuti, ruotare prima fino a 6 minuti e poi ruotare nuovamente in senso opposto fino alla cifra desiderata.

Avvertenza: se l'interno del forno è sporco, i tempi di cottura potrebbero aumentare leggermente rispetto alla normalità. Rimuovere tutti i resti di cibo dall'interno dopo ogni utilizzo.

Pietanze e tempi di cottura

Pietanza	Spessore/quantità	Timer
Sandwich	2-3 pz.	2-3 minuti
Toast	2-4 pz.	2-5 minuti
Hamburger	2-3 pz.	3-5 minuti
Pesce	-	7-10 minuti
Prosciutto	2 cm	7-12 minuti
Würstel	3-4 pz.	8-10 minuti
Torta	-	20-30 minuti
Bistecca	1-2 cm	10-15 minuti
Pollo	mezzo pollo	30-40 minuti

Manutenzione e pulizia

- Scollegare la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare il dispositivo prima di procedere alla pulizia.
- Pulire alloggiamento e sportello in vetro con un panno asciutto. Pulire l'interno con un panno leggermente umido.
- Non lavare l'interno con acqua, in quanto potrebbe infiltrarsi nelle componenti elettroniche.
- Pulire teglia e griglia con un panno morbido, acqua e un po' di detersivo. Risciacquare e asciugare. Non pulire i componenti con spugne abrasive per non rovinare le superfici.
- Non utilizzare prodotti chimici o abrasivi.

Avviso di smaltimento



Significato del cassonetto dei rifiuti sbarrato: Smaltite i vostri dispositivi elettrici non nei rifiuti domestici, ma negli appositi punti di raccolta della vostra zona. Informarsi sulla posizione di questi punti presso gli enti responsabili della vostra area. Se i dispositivi elettrici vengono smaltiti senza supervisione, a causa degli agenti atmosferici, materiali pericolosi possono infiltrarsi nelle falde acquifere ed entrare nella catena alimentare, intossicando per lungo tempo flora e fauna. In caso di sostituzione del dispositivo il rivenditore è obbligato quantomeno ad occuparsi gratuitamente dello smaltimento del vecchio modello.

Dichiarazione di conformità

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



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (LVD)

2011/65/EU (RoHS)