

KLARSTEIN NIELSTR
TEIN NIELSTRK KLAR
KLARSTEIN NIELSTR
TEIN NIELSTRK KLAR
KLARSTEIN NIELSTR
TEIN NIELSTRK KLAR
KLARSTEIN NIELSTR

KLARSTEIN

Miniofen

Mini Oven
Minihorno
Mini four
Mini forno

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

Sicherheitshinweise 4
 Geräteübersicht 5
 Vor dem ersten Betrieb 6
 Bedienung 8
 Reinigung und Pflege 11
 Hinweise zur Entsorgung 11

English 13
 Español 23
 Français 33
 Italiano 43

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10032175
Stromversorgung	230 V ~ 50 Hz
Leistung Kochplatten	1600 W + 1600 W
Leistung Ofen	1600 W
Ofenvolumen	38 L

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hersteller:

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



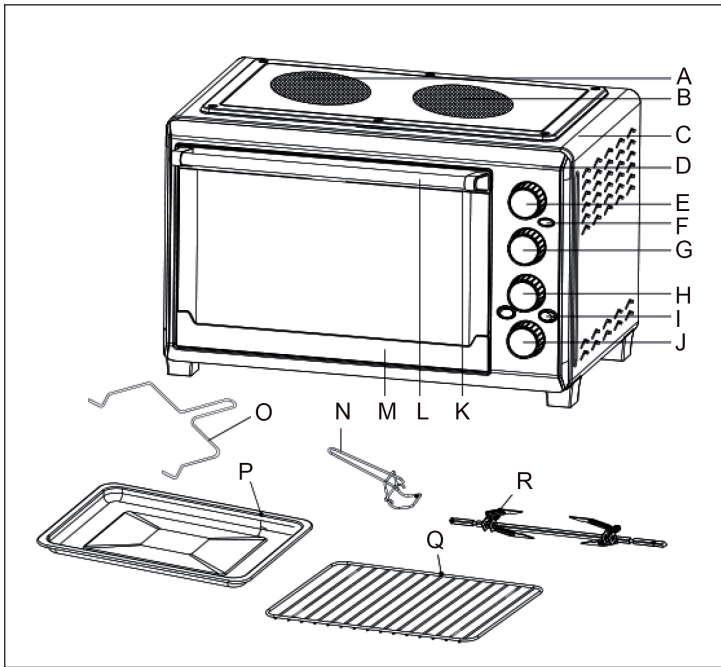
Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2014/30/EU (EMV)
 2014/35/EU (LVD)
 2011/65/EU (RoHS)
 2009/125/EG (ErP)

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie sich alle Hinweise sorgfältig durch und bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen gut auf.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen, fassen Sie nur die Regler und Griffe an.
- Benutzen Sie das Gerät in Anwesenheit von Kindern nur unter Aufsicht.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche hängen oder über heiße Flächen verlaufen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht wenn es beschädigt wurde, das Netzkabel beschädigt ist oder das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert. Versuchen Sie es nicht selbst zu reparieren, sondern wenden Sie sich an einen Fachbetrieb.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör.
- Stellen Sie das Gerät nicht neben eine Gasofen oder einen elektrischen Ofen.
- Lassen Sie um das Gerät herum 20 cm Platz, damit die Luft ausreichend zirkulieren kann.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose wenn Sie das Gerät länger nicht benutzen oder reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile abnehmen oder es reinigen.
- Schalten Sie bevor Sie den Stecker ziehen den Timer auf OFF und ziehen Sie dann den Stecker. Halten Sie den Stecker immer mit der Hand fest, ziehen sie nie am Kabel.
- Bedecken Sie keinen Teil des Ofens mit Aluminiumfolie, da er sich sonst überhitzen könnte.
- Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie Ablagen, Behälter oder heiße Flüssigkeiten bewegen.
- Reinigen Sie die Innenseite des Ofens nicht mit Metallschwämmen, da kleine Teile abbrechen und die elektronischen Komponenten beschädigen könnten.
- Geben Sie keine Übergroßen Stücke in den Ofen, da sie sich entzünden könnten.
- Decken Sie den Ofen nicht mit brennbaren Materialien, wie Vorhängen ab. Stellen Sie während des Betriebs nichts auf den Ofen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn sie Koch- oder Backbehälter benutzen, die nicht aus Metall oder ofenfestem Glas bestehen.
- Achten Sie darauf, dass während des Betriebs nichts die Oberfläche des Ofens berührt.
- Benutzen Sie keine Behältnisse aus: Pappe, Plastik, Papier oder ähnlichem im Ofen.
- Verstauen Sie nicht außer dem Zubehör im Ofen.
- Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn sie Essen entnehmen oder in den Ofen schieben.
- Dieses Gerät verfügt über eine gehärtete Sicherheitsglastür. Das Glas in stärker als gewöhnliches Glas und bruchsicherer. Gehärtetes Glas kann immer noch brechen um Kanten. Vermeiden Sie Kratzer auf der Türoberfläche oder in den Kanten.
- Sobald Sie den Timer auf die Position „OFF“ stellen, geht das Gerät aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.

GERÄTEÜBERSICHT



A Linke Keramikplatte	J Timer
B Rechte Keramikplatte	K Oberer Türrahmen
C Gehäuse	L Handgriff
D Vorderes Bedienfeld	M Unterer Türrahmen
E Temperaturregler (Ofen)	N Griff für Blech und Rost
F Kontrollleuchte	O Griff für den Drehspieß
G Temperaturregler (Kochplatten)	P Backblech
H Funktionsregler	Q Rost
I Kontrollleuchte	R Drehspieß

VOR DEM ERSTEN BETRIEB

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

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







Hinweise zu Keramikplatten und Ofen




- Der Ofen kann unabhängig von den Platten benutzt werden.
- Die Keramikplatten können beide separat voneinander benutzt werden.
- Der Ofen kann gleichzeitig mit einer Keramikplatte betrieben werden.
- Wenn die linke und rechte Keramikplatte (1600 W + 1600 W) gleichzeitig arbeiten, kann der Ofen nicht benutzt werden, da der Ofen nur mit einer Keramikplatte gleichzeitig arbeiten kann.

Es gibt 9 Modi zur Regelung des Ofens und der Platten:

Aus / Oberhitze / Unterhitze / Ober- und Unterhitze / Oberhitze, Unterhitze und linke Platte / Oberhitze, Unterhitze und rechte Platte / linke Platte / rechte Platte / linke und rechte Platte.

Modi und Symbole

	Der Ofen und die Keramikplatten sind aus
	Oberhitze
	Unterhitze
	Ober- und Unterhitze
	Oberhitze Unterhitze und linke Keramikplatte
	Oberhitze Unterhitze und rechte Keramikplatte

	Linke Keramikplatte
	Rechte Keramikplatte
	Linke & rechte Keramikplatte






Der Temperaturbereich der Keramikplatte ist zwischen 0-550 °C. Auf dem Gerät ist die Temperatur folgendermaßen angegeben: Off, 1, 2, 3, 4. Je höher die Zahl, desto höher die Temperatur:

- 1 entspricht etwa 250 °C
- 2 entspricht etwa 350 °C
- 3 entspricht etwa 450 °C
- 4 entspricht etwa 550 °C

Ofentemperatur und Ofenfunktionen

Ofentemperatur: Wählen Sie die gewünschte Back- oder Gar-Temperatur zwischen 100-230 °C. Das Innenlicht leuchtet nur, wenn der Ofen in Betrieb ist.

Funktionskontrolle: Es gibt 5 Funktionen und 4 Positionen für Einschübe:

	Grillen	Bitte beachten Sie, dass die Grill-Funktion nur die oberen Heizelemente verwendet.
	Backen	Bitte beachten Sie, dass die Back-Funktion nur die unteren Heizelemente verwendet.
	Aufbacken	Die oberen und unteren Heizelemente arbeiten zusammen, geeignet zum Aufbacken von Brot, Muffins, gefrorenen Waffeln, oder Pizza.
	Drehspieß	In diesem Modus ist der Motor für den Spieß eingeschaltet. Er eignet sich zum Garen von ganzen Hähnchen, Fisch, Schweinefleisch oder Rindfleisch.
	Umluft	In diesem Modus ist das Umluftgebläse in Betrieb. Er eignet sich zum Aufbacken von Brot, Muffins, Tiefkühlwaffeln oder Pizza.

Timer:

Um den Timer zu aktivieren, drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn nach rechts. Sie können damit die Kochzeit (bis 60 Minuten) einstellen oder ihn einfach nur als Timer benutzen. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Klingelton.

Betriebsanzeige:

Geht an, sobald der Timer angeht.

Backblech:

Zum Grillen und Rösten von Fleisch, Fisch und anderen Lebensmitteln.

Rost:

Zum Toasten, Backen und zur Zubereitung von Aufläufen.

Handgriff für Backblech und Drehspieß:

Ermöglicht es Ihnen das heiße Blech oder den heißen Spieß aus dem Ofen zu nehmen.

**VORSICHT**

Verbrennungsgefahr! Um Verbrennungen zu vermeiden berühren Sie den Ofen, das Blech und den Rost nicht mit bloßen Händen, solange der Ofen an ist.

BEDIENUNG

Umlufffunktion

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

Drehspieß

Wir empfehlen Ihnen den Drehspieß mit nicht mehr als 2 kg Fleisch zu bestücken. Achten Sie darauf, dass alle Fleischstücke und Hühnerteile sicher mit den Klammern am Spieß befestigt sind. Sie sollten sich während dem Grillen nicht lösen, damit sich der Spieß gleichmäßig drehen kann. Wir empfehlen Ihnen den Ofen vor dem Grillen 15 Minuten lang auf 230 °C vorzuheizen.

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

Aufbacken

Bitte beachten Sie, dass die Back-Funktion alle Heizelemente verwendet. Der Ofen ermöglicht das Backen von 4 bis 6 Scheiben Brot, 6 Muffins, gefrorenen Waffeln oder gefrorenen Pfannkuchen. Wenn Sie nur 1 oder 2 Stücke backen, platzieren Sie das Essen auf dem Backblech in der Mitte des Ofens.

- 1 Geben Sie das Essen auf den Rost und schieben Sie ihn auf die mittlere Position.
- 2 Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- 3 Wählen Sie Ober- und Unterhitze aus.
- 4 Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.
- 5 Wenn die Zeit abgelaufen ist ertönt ein Signal.
- 6 Drehen Sie den Funktionsregler dann auf OFF.

Grillen

Bitte beachten Sie, dass bei der Grill-Funktion nur die oberen Heizelemente verwendet werden. Heizen Sie den Ofen 15 Minuten lang bei 230 °C vor.

- 1 Legen Sie die Speisen auf den Rost und schieben Sie ihn in den mittleren Einschub.
- 2 Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.
- 3 Stellen Sie den Funktionsknopf auf Grillen.
- 4 Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.
- 5 Wenn die eingegebene Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und signalisiert das Ende der Garzeit.
- 6 Drehen Sie den Funktionsknopf auf die Position Off.

Hinweis: Das Rost sollte in der Mitte des Ofens positioniert werden, wobei die Vertiefungen nach unten zeigen.

Backen

Bitte beachten Sie, dass bei der Back-Funktion nur die unteren Heizelemente verwendet werden. Heizen Sie den Ofen 15 Minuten lang bei 230 °C vor.

- 1 Legen Sie die Speisen auf den Rost und schieben Sie ihn in den mittleren Einschub.
- 2 Stellen Sie den Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur.
- 3 Stellen Sie den Funktionsknopf auf Backen.
- 4 Stellen Sie die gewünschte Zeit ein.
- 5 Wenn die eingegebene Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und signalisiert das Ende der Garzeit.
- 6 Drehen Sie den Funktionsknopf auf die Position Off.

Hinweis: Das Rost sollte in der Mitte des Ofens positioniert werden, wobei die Vertiefungen nach unten zeigen.

So benutzen Sie die rechte Herdplatte

- Stellen Sie das Essen auf die Herdplatte.
- Wählen Sie mit dem Regler die rechte Herdplatte aus.
- Stellen Sie die gewünschte Kochzeit ein.
- Sobald Sie fertig sind, drehen Sie den Regler auf OFF.

So benutzen Sie die linke Herdplatte

- Stellen Sie das Essen auf die Herdplatte.
- Wählen Sie mit dem Regler die linke Herdplatte aus.
- Stellen Sie die gewünschte Kochzeit ein.
- Sobald Sie fertig sind, drehen Sie den Regler auf OFF.

So benutzen Sie beiden Platten gleichzeitig

- Stellen Sie das Essen auf die linke und rechte Herdplatte.
- Wählen Sie mit dem Regler beide Herdplatten aus.
- Stellen Sie die gewünschte Kochzeit ein.
- Sobald Sie fertig sind, drehen Sie den Regler auf OFF.

REINIGUNG UND PFLEGE

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

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

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 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.

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.

CONTENT

Safety Instructions	14
Product Description	15
Before first Use	16
Operation	18
Care and Cleaning	21
Hints on Disposal	21

TECHNICAL DATA

Item number	10032175
Power supply	230 V ~ 50 Hz
Power (Plates)	1600 W + 1600 W
Power (Oven)	1600 W
Capacity	38 L

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)

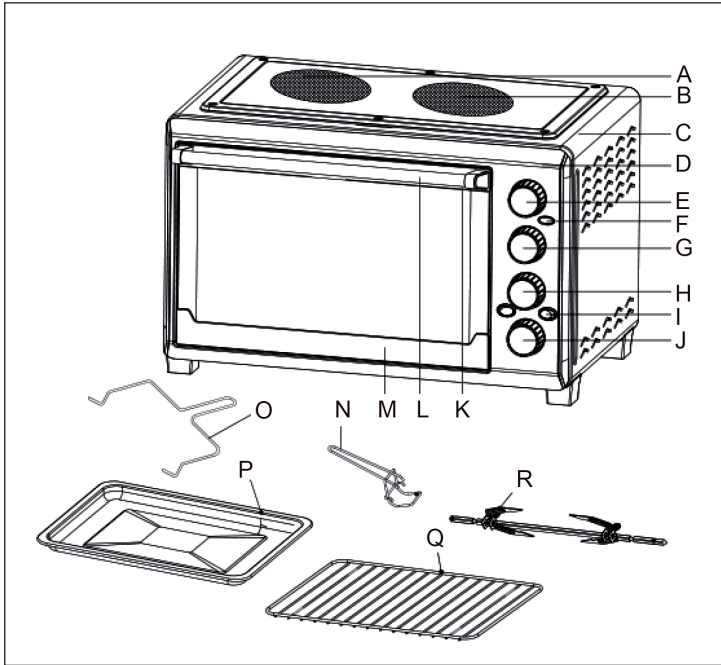
2011/65/EU (RoHS)

2009/125/EG (ErP)

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read all the safety and operating instructions carefully and retain them for future reference.
- Do not touch hot surfaces. Always use handles or knobs.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or any parts of the oven in water or any other liquids.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not operate appliance with damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to its authorized agent for repair, as special purpose tools are required
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause hazard or injury.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner.
- When operating the oven, keep at least four inches of free space on all sides of the oven to allow for adequate air circulation. Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
- Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- To disconnect, turn the time control to OFF, then remove the plug. Always hold the plug, and never pull the cord. Do not cover crumb tray or any part of the oven with metal foil. This may cause the oven to overheat.
- Use extreme caution when removing the tray, racks or disposing of hot grease or other hot liquids.
- Do not clean the inside of the oven with metal scouring pads, pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Oversized foods or metal utensils must not be inserted in a toaster oven as they may create a fire or risk of electric risk.
- A fire may occur if the oven is covered or touching flammable material, including the curtains, draperies,
- walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- Extreme cautions should be exercised when using cooking or baking containers constructed of anything other than metal or ovenproof glass.
- Be sure that nothing touches the top or bottom elements of the oven.
- Do not place any of the following materials in the oven: cardboard, plastic, paper, or anything similar.
- Do not store any materials other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
- Always wear protective, insulated oven gloves when inserting or removing items from the hot oven.
- This appliance has a tempered, safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more resistant to breakage. Tempered glass can still break around edges. Avoid scratching door surface or nicking edges.
- This appliance is OFF when the Timer Control button is in the "OFF" position.
- Do not use outdoors. Do not use appliance for other than intended use.

PRODUCT DESCRIPTION



A Left ceramic plate	J Time control knob
B Right ceramic plate	K Upper door frame
C Housing	L Door handle
D front panel	M Lower door frame
E oven Temperature knob	N Tray handle
F Indicator light	O Rotisserie handle
G Ceramic plates temperature knob	P Bake tray
H Switch knob	Q Wire rack
I Function control knob	R Rotisserie spit

BEFORE FIRST USE

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

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







Ceramic Plates and oven Control




- The oven could work separately.
- The ceramic plates could work separately
- The oven could work with one of ceramic plate at the same time.
- When the left and right ceramic plates (1600W + 1600W) are working at the same time, oven could not work , since oven could work only with one of ceramic plate at the same time.

9 control modes are as follows:

Off / upper heating / lower heating / upper & lower heating /upper & lower heating & left plates / upper & lower & right plates / left plates / right plates / left & right plates.

Modes and Symbols

	The oven or ceramic plates could not work.
	Upper heating
	Lower heating
	Upper & lower heating
	Upper & lower heating & left ceramic plates
	Upper & lower heating & right ceramic plates

	Left ceramic plates
	Right ceramic plates
	Left & right ceramic plates






The temperature Range of ceramic plate is 0 ~550°C. Off, 1, 2, 3, 4 indicate the temperature. It is increasing from low to high.

- 1 is around 250°C
- 2 is around 350°C
- 3 is around 450°C
- 4 is around 550°C

Oven temperature and functions

Oven temperature Control: choose the desired temperature from 100°C to 230°C for cooking, the inner light will be on only when oven is working.

Function Control: There are 5 function selection and 4 rack positions inside the oven:

	Broil	Please note that the Broil function uses only the upper heating elements.
	Bake	Please note that the Bake function uses only the bottom heating elements.
	Toast	Both upper and lower heating elements work together, suitable for toasting bread, muffins, frozen waffles, pizza, etc.
	Rotisserie	Rotisserie motor work, suitable for cooking a whole chicken, fish, pork, beef etc.
	Convection	Convection fan work, suitable for toasting bread, muffins, frozen waffles, pizza, etc.

Timer:

When you turn activate the timer segment of the control, turn to the right (clockwise) to toast or use as a timer (up to 60 minutes). This function also has a bell rings at the end of the programmed time.

Indicator Light:

It will light when the timer is turned on.

Bake Tray:

For use in broiling and roasting meat, poultry, fish and various other foods.

Wire Rack:

For toasting, baking, and general cooking in casserole dishes and standard pans.

Tray Handle:

Allows you to pick up the wire rack, and bake tray when they are hot.

**CAUTION**

Risk of burns! To avoid risk of injury or burns, do not touch hot surfaces when oven is in use. Always use oven mitts.

OPERATION

How to use the Convection Function

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

How to use Rotisserie

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

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

How to Toast

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

- 1 Place food on the wire rack and slide into the middle rack position.
- 2 Set temperature knob to appropriate temperature.
- 3 Set function knob to Toast Function.
- 4 Turn time knob to your desired cooking time.
- 5 When toast is completed, bell will ring to signal the end of the toast cycle.
- 6 Turn the function knob to “OFF” position.

Broil 

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

- 1 Place food on the wire rack and slide into the middle rack position.
- 2 Set temperature knob to appropriate temperature.
- 3 Set function knob to Broil Function.
- 4 Turn time knob to your desired cooking time.
- 5 When toast is completed, bell will ring to signal the end of the toast cycle.
- 6 Turn the function knob to OFF position.

Note: Wire Rack should be positioned in the middle of the oven with the indentations pointing down.

Bake 

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

- 1 Place food on the wire rack and slide into the middle rack position.
- 2 Set temperature knob to appropriate temperature.
- 3 Set function knob to Bake Function.
- 4 Turn time knob to your desired cooking time.
- 5 When toast is completed, bell will ring to signal the end of the toast cycle.
- 6 Turn the function knob to OFF position.

Note: Wire Rack should be positioned in the middle of the oven with the indentations pointing down.

How to use the right Plate 

- Place food to be cooked on the hotplate.
- Turn the main function switch knob to the right hotplate selector.
- Turn the timer control to your desired cooking time and the hotplate can work.. Finally turn the timer control to "OFF".

How to use the left Plate 

- Place food to be cooked on the hotplate.
- Turn the main function switch knob to the left hotplate selector.
- Turn the timer control to your desired cooking time and the hotplate can work.
- Finally turn the timer control to "OFF".

How to use the both Plates

- Place food to be cooked on the right and left Hotplate.
- Turn the main function switch knob to the both hotplates selector.
- Turn the timer control to your desired cooking time and the hotplate can work.
- Finally turn the timer control to "OFF".

CARE AND CLEANING

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

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

HINTS ON DISPOSAL



According to the European waste regulation 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.

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Indicaciones de seguridad	24
Características del aparato	25
Antes del primer uso	26
Uso	28
Limpieza y cuidado	31
Retirada del aparato	31

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10032175
Suministro eléctrico	230 V ~ 50 Hz
Potencia de las placas	1600 W + 1600 W
Potencia del horno	1600 W
Volumen del horno	38 l

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Fabricante:

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



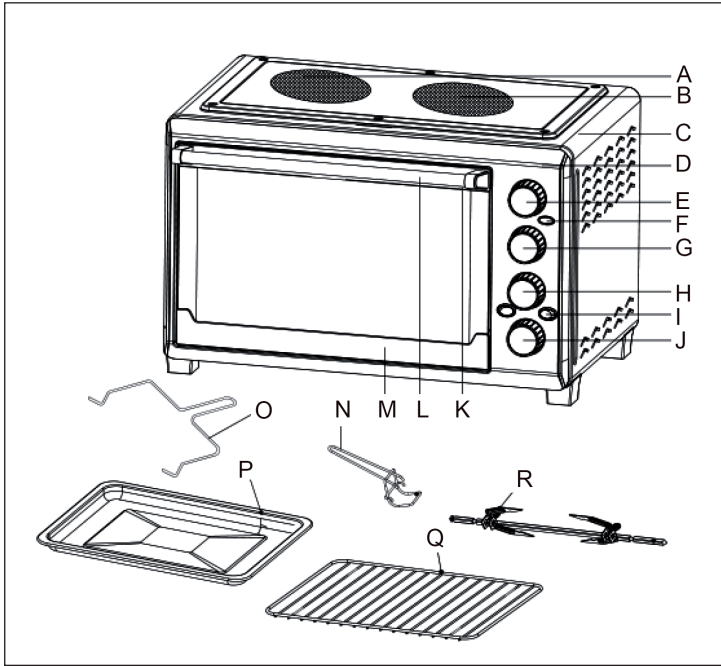
Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:

2014/30/UE (EMC)
 2014/35/UE (baja tensión)
 2011/65/UE (refundición RoHS)
 2009/125/CE (ErP)

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Lea cuidadosamente todas las advertencias y conserve las instrucciones para consultarlas en el futuro.
- No toque ninguna superficie caliente, toque solo los reguladores y mangos.
- Utilice el aparato en presencia de niños solo bajo vigilancia.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre la superficie de trabajo o sobre superficies calientes.
- No utilice el aparato si está dañado, si el cable está dañado o si el aparato no funciona correctamente. No trate de repararlo usted mismo, acuda a personal cualificado.
- Utilice solo 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 usarlo durante mucho tiempo o para limpiarlo. Deje que se enfríe antes de retirar piezas o limpiarlo.
- Ponga el temporizador en OFF antes de desenchufar el cable. Agarre siempre el enchufe con fuerza, no tire nunca del cable.
- No tape ninguna parte del horno con papel de aluminio, ya que de lo contrario se podría sobrecalentar.
- Tenga mucho cuidado cuando mueva soportes, recipientes o líquidos calientes.
- No limpie el interior del horno con esponjas de metal, ya que se podrían romper las pequeñas piezas y dañar los componentes electrónicos.
- No ponga piezas de gran tamaño en el horno ya que se podrían incendiar.
- No tape el horno con materiales inflamables, como cortinas. No coloque nada sobre el horno durante el 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 de: cartón, plástico, papel o similares en el horno.
- No almacene accesorios en el horno.
- Utilice siempre guantes cuando saque o introduzca comida en el horno.
- Este aparato dispone de una puerta de vidrio templado de seguridad. Es vidrio es más duro de lo normal y resistente a rupturas. El vidrio templado siempre puede aun así romperse en los bordes. Evite arañazos en la superficie de la puerta o los bordes.
- En cuanto ponga el temporizador en OFF, el aparato se apaga.
- No utilice el aparato en exteriores. Utilice el aparato solo para su uso provisto.

CARACTERÍSTICAS DEL APARATO



A Placa de cerámica izquierda	J Temporizador
B Placa de cerámica derecha	K Marco superior de la puerta
C Carcasa	L Mango
D Panel de control trasero	M Marco inferior de la puerta
E Regulador de temperatura (horno)	N Mango para la bandeja de horno y parrilla
F Luz de control	O Mango para el asador giratorio
G Regulador de temperatura (placas)	P Bandeja de horno
H Regulador de función	Q Parrilla
I Luz de control	R Asador giratorio

ANTES DEL PRIMER USO

Asegúrese de que el horno no esté enchufado. Limpie todos los accesorios con agua caliente y jabón o en el lavavajillas. Seque cuidadosamente todas las partes y colóquelas de nuevo en el horno. Enchufe el horno y deje que funcione durante 15 minutos en la temperatura más alta (230 °C) para que pueda airearse un poco más.

Familiarícese antes del primer uso con las siguientes funciones y partes:







Indicaciones sobre las placas de cerámica y el horno




- El horno puede utilizarse independiente de las placas.
- Las placas de cerámica pueden utilizarse por separado.
- Se puede utilizar al mismo tiempo el horno y una de las placas de cerámica.
- Cuando las dos placas de cerámica (1600 W + 1600 W) funcionan al mismo tiempo, no se puede utilizar el horno, ya que el horno sólo puede utilizarse con una placa de cerámica a la vez.

Existen 9 modos para regular el horno y las placas:

Apagado / Calor desde arriba / Calor desde abajo / Calor desde arriba y abajo / Calor desde arriba, calor desde abajo y placa izquierda / Calor desde arriba, calor desde abajo y placa derecha / Placa izquierda / Placa derecha / Placas izquierda y derecha

Modos y símbolos

	El horno y las placas de cerámica están apagados
	Calor desde arriba
	Calor desde abajo
	Calor desde arriba y abajo
	Calor desde arriba, calor desde abajo y placa izquierda
	Calor desde arriba, calor desde abajo y placa derecha

	Placa izquierda
	Placa derecha
	Placas izquierda y derecha






El rango de temperatura de la placa de cerámica varía entre 0 y 550 °C. En el aparato, la temperatura se representa de la siguiente manera: OFF, 1, 2, 3, 4. Cuanto más alto es el número, más alta es la temperatura:

- 1 corresponde a aprox. 250 °C
- 2 corresponde a aprox. 350 °C
- 3 corresponde a aprox. 450 °C
- 4 corresponde a aprox. 550 °C

Temperatura y funciones del horno

Temperatura del horno: Elija la temperatura deseada entre 100 y 230 °C para hornear o asar. La luz interior solamente se ilumina cuando el horno está en marcha.

Funciones: El horno dispone de 5 funciones y 4 posiciones para la bandeja:

	Asar	La función Asar solamente utiliza los elementos calefactores superiores.
	Hornear	La función Hornear solamente utiliza los elementos calefactores inferiores.
	Tostar	Se utilizan a la vez los elementos calefactores superiores e inferiores; Ideal para tostar el pan, magdalenas, gofre congelado o pizza.
	Asador giratorio	En este modo se enciende el motor del asador giratorio. Ideal para asar pollo, pescado, carne de cerdo o ternera.
	Ventilador	En este modo se enciende el ventilador. Ideal para tostar el pan, magdalenas, gofres congelados o pizza.

Temporizador

Para activar el temporizador, gírelo hacia la derecha. Entonces puede ajustar el tiempo de cocción (hasta 60 minutos) o usarlo solo como temporizador. Cuando se acabe el tiempo se oír un tono.

Indicador de funcionamiento:

Se enciende cuando se inicia el temporizador.

Bandeja de horno:

Para asar a la parrilla pescado, carne y otros alimentos.

Parrilla:

Para hacer tostadas, hornear y preparar guisos.

Mango para la bandeja y el asador giratorio:

Facilita sacar la bandeja o el asador giratorio cuando están calientes.

**CUIDADO**

Riesgo de quemaduras. Para evitar quemaduras no toque el horno, la bandeja o la parrilla con las manos desnudas cuando está en funcionamiento.

USO

Así se usa la función de ventilador

Al asar con ventilador, el calor caliente se distribuye uniformemente en el interior del horno. Así la comida se cocina generalmente más rápido y uniformemente, lo que además ahorra energía. El ventilador se puede poner en marcha si ajusta el regulador de función en "calor abajo y ventilador". El ventilador se enciende automáticamente en cuanto elige la función de ventilación.

Así se usa el asador giratorio

Recomendamos no colocar más de 2 kg de carne en el asador giratorio. Compruebe que todas las piezas de carne y pollo están fijadas de forma segura en las pinzas del asador. No deben soltarse durante la cocción, para que el asador pueda girar uniformemente. Le recomendamos que precaliente el horno antes de asar 15 minutos a 230 °C.

- 1 Clave la carne que quiera asar en el asador giratorio. Compruebe que la carne esté colocada de forma segura en el asador y que esté bien agarrada. Compruebe que la comida está clorada en el medio del asador.
- 2 Introduzca el extremo puntiagudo del asador en el accionador en la parte derecha del interior del horno. Asegúrese de que el extremo cuadrado del asador esté fijado en el soporte en la parte izquierda del interior del horno.
- 3 Introduzca la bandeja en la posición más baja para recoger las gotas de grasa que goteen.
- 4 Ajuste la temperatura deseada.
- 5 Gire el regulador a calor arriba y asador giratorio.
- 6 Ajuste el tiempo deseado.
- 7 En cuando el tiempo se haya terminado se oirá un tono. Gire el regulador a OFF.
- 8 Retire el asador giratorio metiendo los ganchos del plato giratorio debajo de las muescas a ambos lados del asador. Levante primero el lado izquierdo del asador del soporte y después retire el asador del accionador y levántelo con cuidado del horno,
- 9 Saque la carne del asador y colóquela en un plato para servirla.

Así se usa el horno

Tenga en cuenta que la función de horneado utiliza todos los elementos calefactores. El horno puede hornear de 4 a 6 rebanadas de pan, 6 magdalenas, gofres congelados o tortitas congeladas. Si solo quiere hornear 1 o 2 piezas, coloque la comida en la bandeja en medio del horno.

- 1 Ponga la comida en la parrilla y colóquela en el medio.
- 2 Ajuste la temperatura deseada.
- 3 Seleccione calor arriba y abajo.
- 4 Ajuste el tiempo deseado.
- 5 En cuando el tiempo se haya terminado se oirá un tono.
- 6 Gire el regulador de función a OFF.

Asar 

La función Asar solamente utiliza los elementos calefactores superiores. Precaliente el horno durante 15 minutos a 230 °C.

- 1 Ponga la comida la parrilla y colóquela en el medio.
- 2 Ajuste la temperatura deseada.
- 3 Gire el regulador de función a Asar.
- 4 Ajuste el tiempo deseado.
- 5 En cuando el tiempo se haya terminado se oirá un tono para indicar que el tiempo de asado ha finalizado.
- 6 Gire el regulador de función a OFF.

Atención: Se debe colocar la parrilla en medio del horno con las muescas mirando hacia abajo.

Hornear 

La función Hornear solamente utiliza los elementos calefactores inferiores. Precaliente el horno durante 15 minutos a 230 °C.

- 1 Ponga la comida en la parrilla y colóquela en el medio.
- 2 Ajuste la temperatura deseada.
- 3 Coloque el regulador de función a Hornear.
- 4 Ajuste el tiempo deseado.
- 5 En cuando el tiempo se haya terminado se oirá un tono para indicar que el tiempo de horneado ha finalizado.
- 6 Gire el regulador de función a OFF.

Atención: Se debe colocar la parrilla en medio del horno con las muescas mirando hacia abajo.

Así se usa la placa derecha 

- Coloque la comida en la placa
- Seleccione con el regulador la placa derecha.
- Ajuste el tiempo de cocción deseado.
- En cuando haya terminado, gire el regulador a OFF.

Así se usa la placa izquierda 

- Coloque la comida en la placa
- Seleccione con el regulador la placa izquierda.
- Ajuste el tiempo de cocción deseado.
- En cuando haya terminado, gire el regulador a OFF.

Así se usan ambas placas a la vez

- Coloque la comida en las placas izquierda y derecha.
- Seleccione con el regulador ambas placas.
- Ajuste el tiempo de cocción deseado.
- En cuando haya terminado, gire el regulador a OFF.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- Limpie el aparato después de cada uso.
- Desenchufe el aparato de la corriente y deje que se enfríe completamente.
- Limpie la bandeja de horno, la parrilla y el mango con agua tibia y jabón. Enjuague las piezas después con agua y séquelas cuidadosamente.
- Limpie la parte interior y exterior y la puerta con un trapo húmedo. Seque todo cuidadosamente.
- Fije los accesorios de nuevo en el horno y guárdelo.

Aviso: No utilice productos abrasivos o puntiagudos, como cuchillos o raspadores, para la limpieza, ya que podrían dañar la superficie. Nunca sumerja en agua u otros líquidos el aparato, el cable o el enchufe.

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.

Cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

SOMMAIRE

Consignes de sécurité 34
 Aperçu de l'appareil 35
 Avant la première utilisation 36
 Utilisation 38
 Nettoyage et entretien 41
 Conseils pour le recyclage 41

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10032175
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Puissance des plaques de cuisson	1600 W + 1600 W
Puissance du four	1600 W
Volume du four	38 L

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Fabricant :

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



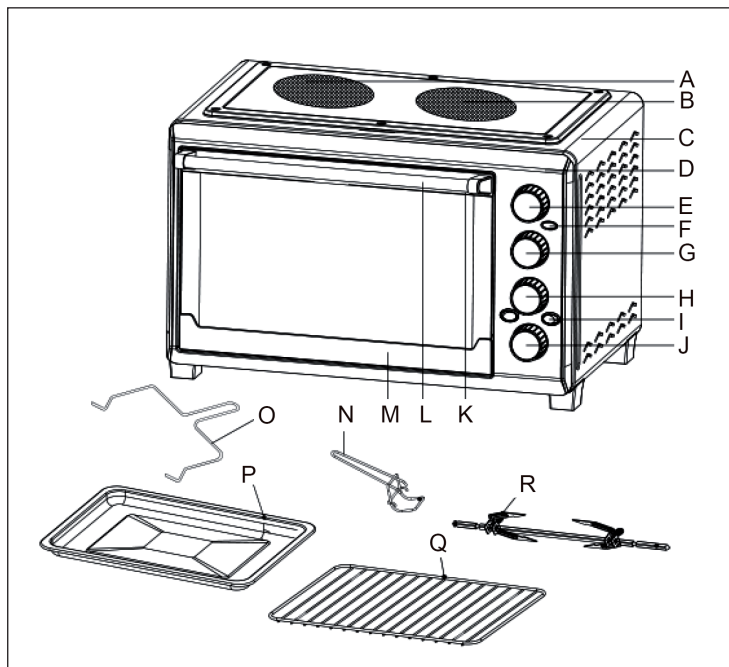
Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :

2014/30/UE (CEM)
 2014/35/UE (LVD)
 2011/65/UE (RoHS)
 2009/125/CE (ErP)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil et conservez ce mode d'emploi pour vous y référer ultérieurement.
- Ne touchez aucune surface chaude, ne touchez que la poignée et les boutons de réglage.
- En présence d'enfants, n'utilisez pas l'appareil sans le surveiller.
- Ne faites pas pendre le câble au bord du plan de travail et ne le faites pas passer au-dessus de surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil si lui-même ou son câble sont endommagés, ou bien si l'appareil ne fonctionne pas normalement. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même, les réparations ne doivent être effectuées que par un professionnel.
- Utilisez uniquement des accessoires expressément recommandés par le fabricant.
- N'installez pas l'appareil près d'un four à gaz ou électrique.
- Laissez 20 cm d'espace tout autour de l'appareil pour que l'air puisse circuler librement et en quantité suffisante.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une période prolongée ou si vous voulez le nettoyer, débranchez la fiche de la prise. Laissez-le refroidir avant de retirer des éléments ou de le nettoyer.
- Avant de débrancher la fiche, mettez la minuterie sur OFF. Tenez toujours la fiche bien en main, ne tirez jamais sur le câble.
- Ne recouvrez aucune partie du four avec du papier aluminium, vous risquez de le faire surchauffer.
- Soyez très prudent lorsque vous déplacez un support de plat, un récipient ou des liquides chauds.
- N'utilisez pas d'éponge métallique pour nettoyer la partie intérieure du four car de petites parties s'en détachent et pourraient endommager les pièces électroniques.
- Ne placez pas de trop grosses pièces dans le four car elles pourraient prendre feu.
- Ne recouvrez pas le four avec des matériaux inflammables tels que des rideaux. Pendant le fonctionnement ne posez rien sur le four.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez des plats à four ou des moules à gâteau qui ne sont ni en métal ni en verre résistant à la cuisson.
- Veillez à ce que rien ne touche la surface du four pendant le fonctionnement.
- Dans le four, n'utilisez aucun récipient en : carton, plastique, papier ou équivalent.
- Ne rangez rien dans le four à part ses accessoires.
- Utilisez toujours des maniques pour retirer ou placer des aliments dans le four.
- Cet appareil dispose d'une porte en verre de sécurité renforcé. Le verre est d'une épaisseur supérieure à la normale et il est incassable. Le verre renforcé peut toutefois se casser sur les bords. Évitez d'égratigner la surface de la porte et ses bords.
- L'appareil s'éteint dès que vous mettez la minuterie sur la position „OFF”.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Utilisez l'appareil uniquement tel qu'il est décrit dans ce mode d'emploi.

APERÇU DE L'APPAREIL



A Plaque céramique de gauche	J Minuterie
B Plaque céramique de droite	K Cadre de porte supérieur
C Châssis	L Poignée
D Panneau de commande en façade	M Cadre de porte inférieur
E Réglage de la température (four)	N Poignée pour la plaque et la grille
F Témoin de contrôle	O Poignée pour le tournebroche
G Réglage de la température (plaques de cuisson)	P Plaque de cuisson
H Réglage des fonctions	Q Grille
I Témoin de contrôle	R Tournebroche

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Assurez-vous que le four n'est pas branché. Lavez tous les accessoires à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Séchez soigneusement tous les éléments et remettez-les en place dans le four. Rebranchez le four et faites-le fonctionner 15 minutes à pleine puissance (230 °C), pour que les gaz puissent s'échapper.

Avant la première utilisation, familiarisez-vous avec les fonctions suivantes et accessoires :







Remarques concernant les plaques de céramique et le four




- Le four peut être utilisé indépendamment des plaques.
- Les plaques de céramique peuvent être utilisées indépendamment l'une de l'autre.
- Le four peut être utilisé simultanément avec une plaque en céramique.
- Lorsque les plaques céramique gauche et droite (1600W + 1600W) fonctionnent en même temps, le four ne peut pas être utilisé car le four peut fonctionner en même temps qu'une seule plaque en céramique.

Il existe 9 modes de contrôle pour le four et les plaques :

Arrêt / cuisson par le haut / cuisson par le bas / cuisson par le haut et par le bas / cuisson par le haut, cuisson par le bas et plaque de gauche / cuisson par le haut, cuisson par le bas et plaque de droite / plaque de gauche / plaque de droite / plaques gauche et droite.

Modes et symboles

	Le four et les plaques en céramique sont éteints
	Cuisson par le haut
	Cuisson par le bas
	Cuisson par le haut et par le bas
	Cuisson par le haut et par le bas et plaque céramique de gauche
	Cuisson par le haut et par le bas et plaque céramique de droite

	Plaque céramique de gauche
	Plaque céramique de droite
	Plaques céramiques gauche & droite






La plage de température de la plaque en céramique est comprise entre 0 et 550°C. Sur l'appareil, la température est indiquée par : Off, 1, 2, 3, 4. Plus le nombre est élevé, plus la température est élevée :

- 1 correspond à environ 250 °C
- 2 correspond à environ 350 °C
- 3 correspond à environ 450 °C
- 4 correspond à environ 550 °C

Température et fonctions du four

Température du four : choisissez la température de cuisson entre 100-230 °C.
L'éclairage intérieur s'allume seulement lorsque le four est en service.

Fonctions de contrôle : Il y a 5 fonctions et 4 positions pour les plaques de cuisson :

	Gril	Veillez noter que la fonction gril utilise uniquement l'élément de cuisson supérieur.
	Cuire	Veillez noter que la fonction cuisson utilise uniquement l'élément de cuisson inférieur.
	Réchauffer	Les éléments de cuisson supérieur et inférieur fonctionnent ensemble, convient pour la cuisson du pain, des muffins, des gaufres congelées, ou des pizzas.
	Broche	Dans ce mode, le moteur de la broche est allumé. Cela convient pour la cuisson du poulet entier, du poisson, du porc ou du bœuf.
	Chaleur tournante	Dans ce mode, le ventilateur de circulation d'air est en fonctionnement. Il convient pour réchauffer du pain, des muffins, des gaufres congelées ou des pizzas.

Minuterie :

Pour activer la minuterie, tournez-la en sens horaire vers la droite. Vous pouvez ainsi régler le temps de cuisson (jusqu'à 60 minutes) ou tout simplement l'utiliser comme minuterie. Après écoulement du temps, une sonnerie retentit.

Témoin de fonctionnement :

S'allume dès que la minuterie démarre.

Plaque de cuisson :

Pour griller et rôtir de la viande, du poisson et d'autres aliments.

Grille :

Pour toaster, cuire et pour la préparation de soufflés.

Poignée pour plaque de cuisson et tourne broche :

Elle vous permet de retirer la plaque chaude ou le tournebroche chaud du four.

**ATTENTION**

Risque de brûlure ! Pour éviter de vous brûler, ne touchez pas au four, à la plaque ou à la grille à mains nues tant que le four est allumé.

UTILISATION

Utilisation de la chaleur tournante 

Pendant la cuisson à la chaleur tournante, l'air chaud est réparti de façon homogène dans le four grâce au ventilateur. Cela permet généralement de cuire les aliments plus rapidement et de façon plus régulière, ce qui économise aussi de l'énergie. Vous pouvez démarrer la fonction de chaleur tournante en plaçant le bouton de réglage sur résistance de sole et chaleur tournante. La chaleur tournante démarre automatiquement lorsque vous la sélectionnez.

Utilisation du tournebroche

Nous vous conseillons d'utiliser le tournebroche avec des morceaux de viande de 2 kg au maximum. Veillez à ce que tous les morceaux de viande et les découpes de volaille soient bien tenus par les pinces sur le tournebroche. Ils ne doivent pas se desserrer pendant la cuisson, afin que le tournebroche puisse tourner régulièrement. Nous vous conseillons de préchauffer le four 15 minutes à 230 °C avant de commencer la cuisson.

- 1 Enfilez la viande que vous voulez griller sur le tournebroche. Faites attention à ce que la viande soit bien fixée sur la broche et maintenue par les griffes. Veillez à ce que les aliments à griller soient placés au milieu de la broche.
- 2 Poussez l'extrémité pointue du tournebroche dans le mécanisme d'entraînement à l'intérieur du four du côté droit. Assurez-vous que le bout carré de la broche soit bien inséré dans le support à l'intérieur du four côté gauche.
- 3 Glissez la plaque de cuisson en position la plus basse pour récupérer la graisse de cuisson qui s'égoutte.
- 4 Réglez la température souhaitée.
- 5 Tournez le bouton de réglage sur résistance de voûte et tournebroche.
- 6 Réglez la durée souhaitée.
- 7 Lorsque la durée est écoulée, une sonnerie retentit. Tournez le bouton de réglage sur OFF.
- 8 Retirez le tournebroche en poussant les crochets de support sous les encoches des deux côtés du tournebroche. Soulevez d'abord le côté gauche de la broche hors de son support et retirez ensuite la pointe du mécanisme d'entraînement et sortez la broche du four avec précaution.
- 9 Retirez la viande de la broche et déposez-la sur un plat à servir.

Utilisation du four

Rappelez-vous que la fonction de cuisson utilise tous les éléments chauffants. Le four permet de cuire de 4 à 6 tranches de pain, 6 muffins, des gaufrettes congelées ou des crêpes congelées. Si vous ne cuisez qu'1 ou 2 pièces, installez les plats sur la plaque de cuisson à mi-hauteur dans le four.

- 1 Placez les plats sur la grille et glissez-la en position milieu.
- 2 Réglez la température voulue.
- 3 Choisissez résistance de voûte et de sole.
- 4 Réglez la durée voulue.
- 5 Lorsque la durée est écoulée, un signal retentit.
- 6 Tournez alors le bouton de réglage sur OFF.

Gril

Veillez noter que seuls les éléments chauffants supérieurs sont utilisés dans la fonction gril. Préchauffer le four pendant 15 minutes à 230°C.

- 1 Placez les aliments sur la grille et glissez-la sur les rails du milieu.
- 2 Réglez la température à l'aide du bouton de réglage.
- 3 Mettez le bouton de fonction sur la position gril.
- 4 Réglez la durée de la cuisson
- 5 Lorsque la durée choisie est écoulée, un signal retentit pour signaler que la cuisson est terminée
- 6 Tournez le bouton de fonction pour le mettre en position Off.

Remarque : la grille doit en principe être placée à mi-hauteur dans le four avec les cavités dirigées vers le bas

Cuisson

Veillez noter que seuls les éléments chauffants inférieurs sont utilisés pour la fonction Retour. Préchauffer le four pendant 15 minutes à 230 °C.

- 1 Placez les aliments sur la grille et glissez-la sur les rails du milieu.
- 2 Réglez la température à l'aide du bouton de réglage.
- 3 Mettez le bouton de fonction sur la position gril.
- 4 Réglez la durée de la cuisson
- 5 Lorsque la durée choisie est écoulée, un signal retentit pour signaler que la cuisson est terminée
- 6 Tournez le bouton de fonction pour le mettre en position Off.

Remarque : la grille doit en principe être placée à mi-hauteur dans le four avec les cavités dirigées vers le bas.

Utilisation de la plaque chauffante de droite

- Placez le plat sur la plaque chauffante.
- Avec le bouton de réglage, choisissez la plaque chauffante de droite.
- Réglez la durée de cuisson voulue.
- Dès que vous avez terminé, remettez le bouton de réglage sur OFF.

Utilisation de la plaque chauffante de gauche

- Placez le plat sur la plaque chauffante.
- Avec le bouton de réglage, choisissez la plaque chauffante de gauche.
- Réglez la durée de cuisson voulue.
- Dès que vous avez terminé, remettez le bouton de réglage sur OFF.

Utilisation simultanée des deux plaques

- Placez le plat sur les plaques chauffantes gauche et droite.
- Avec le bouton de réglage, choisissez les deux plaques chauffantes.
- Réglez la durée de cuisson voulue.
- Dès que vous avez terminé, remettez le bouton de réglage sur OFF.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement.
- Nettoyez la plaque, la grille et la poignée à l'eau chaude savonneuse. Rincez ensuite les éléments à l'eau claire et séchez-les soigneusement.
- Nettoyez l'intérieur du four, de même que l'extérieur et la porte avec un chiffon humide.

Séchez le tout soigneusement.

- Remplacez les accessoires à l'intérieur du four et rangez-le.

Remarque : pour le nettoyage, n'utilisez aucun abrasif ni objet pointu tel qu'un couteau ou une éponge à gratter car cela abîme les surfaces. Ne plongez jamais l'appareil, son câble secteur ou sa fiche dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

CONSEILS POUR LE RECYCLAGE



Le pictogramme ci-contre apposé sur le produit signifie que la directive européenne 2012/19/UE s'applique (poubelle à roues barrée d'une croix). Ces produits ne peuvent être jetés dans les poubelles domestiques courantes. Renseignez-vous concernant les règles appliquées pour la collecte d'appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales et ne jetez pas vos anciens produits avec les ordures ménagères. Le respect des règles de recyclage des vieux produits aide à la protection de l'environnement et de la santé de votre entourage contre les conséquences négatives possibles. Le recyclage des matériaux aide à réduire l'utilisation des matières premières.

Gentile cliente,

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

INDICE

Istruzioni per la sicurezza	44
Descrizione prodotto	45
Prima del primo utilizzo	46
Uso	48
Manutenzione e pulizia	51
Smaltimento	51

DATI TECNICI

Numero Prodotto	10032175
Alimentazione Elettrica 230 V ~ 50 Hz	230 V ~ 50 Hz
Voltaggio (Piastre)	1600 W + 1600 W
Voltaggio (Forno)	1600 W
Portata	38 L

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ**Produttore:**

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



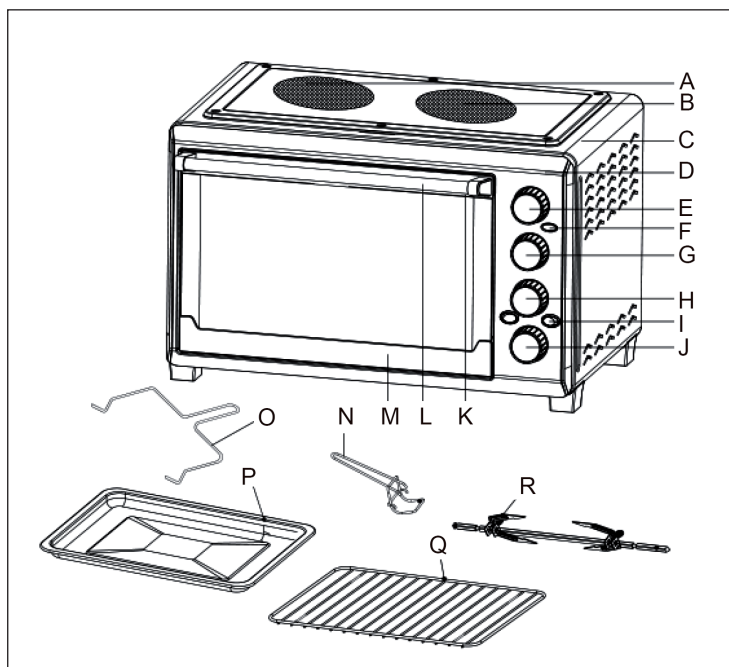
Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2014/30/UE (EMC)
 2014/35/UE (LVD)
 2011/65/UE (RoHS)
 2009/125/CE (ErP)

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

- Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza e la modalità d'uso e tenerle in considerazione per il futuro.
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare sempre manopole o maniglie.
- Prestare attenzione e cautela quando il dispositivo è utilizzato in presenza di bambini o vicino a bambini.
- Per proteggere da scosse elettriche, non immergere il cavo, la spina o qualsiasi parte del forno in acqua o qualsiasi altro liquido.
- Non lasciare che il dispositivo sia in prossimità di tavole o contatori o tocchi superfici calde.
- Non utilizzare il dispositivo se il filo o la spina sono danneggiati o dopo il malfunzionamento del dispositivo o nel caso in cui sia stato danneggiato in qualsiasi modo. Restituire l'apparecchio al suo agente autorizzato per la riparazione, in quanto sono necessari strumenti speciali.
- L'uso di accessori supplementari non consigliato dal produttore dell'apparecchio potrebbe causare pericolo o lesioni.
- Non porre su o vicino gas caldo o fornelli elettrici.
- Durante il funzionamento del forno, mantieni almeno quattro pollici di spazio libero su tutti i lati del forno per consentire una corretta circolazione di aria. Scollega la presa quando non è in uso e prima di pulirlo.
- Lasciare raffreddare prima di inserire o togliere le parti, e prima di pulirlo.
- Per disconnetterlo, posizionare il timer in OFF, e dopo staccare la spina. Impugnare sempre la spina, e non tirare il cavo. Non coprire il vassoio per le briciole o qualsiasi altra parte del forno con lamina metallica. Questo potrebbe causare il surriscaldamento del forno.
- Usare estrema cautela quando si rimuove il vassoio, o si desidera rimuovere i grassi caldi o altri liquidi caldi.
- Non pulire la parte interna del forno con panni metallici, o pezzi che potrebbero interrompere il pad o toccare le componenti elettriche, creando il rischio di una scossa elettrica.
- Cibo o utensili di metallo di grandi dimensioni non dovrebbero essere inseriti in un forno perché potrebbero causare un incendio o il rischio di una scossa elettrica.
- Rischio di incendio nei casi in cui il forno è coperto o viene a contatto con materiali infiammabili, incluse tende, tessuti o materiali simili durante il funzionamento. Non porre alcun oggetto sull'apparecchio quando è in uso.
- Estrema cautela dovrebbe essere seguita quando si utilizzano contenitori per cucinare o cuocere al forno in vetro, metallo o qualsiasi altro materiale resistente al forno.
- Assicuratevi che nessuno tocchi gli elementi superiori o inferiori del forno.
- Non porre alcuno dei seguenti materiali nel forno : cartone, plastica, carta, o qualcosa di simile.
- Non conservare nessun materiale o oggetto o accessorio all'interno del forno quando non è in uso.
- Indossare sempre qualcosa di protettivo, guanti isolanti per il forno quando inserisci o rimuovi oggetti dal forno caldo.

DESCRIZIONE PRODOTTO



A Piastra ceramica sinistra	J Pulsante controllo timer
B Piastra ceramica destra	K Bordo superiore sportello
C Cassa	L Bordo sportello
D Pulsante Frontale	M Bordo inferiore sportello
E Pulsante temperatura forno	N Manico vassoio
F Luce indicatrice	O Manico Girarrosto
G Pulsante temperatura piani ceramica	P Vassoio cottura
H Manopola di Commutazione	Q Griglia
I Pulsante controllo funzioni	R Spiedo Girarrosto

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Pulire tutti gli accessori con acqua e detersivo o in lavastoviglie. Asciugare tutti gli accessori e ri-sistemarli nel forno, collegare il forno alla presa di corrente ed è pronto per il primo utilizzo. Dopo aver ri-sistemato gli accessori del tuo forno, ti consigliamo di porlo alla più alta temperatura (230 °C) sulla funzione toast per approssimativamente 15 minuti per eliminare qualsiasi residuo della confezione che potrebbe essere rimasto dopo il trasporto.

Si prega di familiarizzare con le seguenti funzioni e accessori del forno prima del suo primo utilizzo :







Indicazioni sul piano cottura in vetroceramica e sul forno




- Il forno può essere utilizzato indipendentemente dal piano cottura.
- Le piastre del piano cottura in vetroceramica possono essere utilizzate separatamente l'una dall'altra.
- Il forno può essere utilizzato contemporaneamente a una delle due piastre del piano cottura in vetroceramica.
- Se la piastra sinistra e destra in vetro ceramica (1600 W + 1600 W) sono in funzione contemporaneamente, il forno non può essere utilizzato. Il forno può essere utilizzato solo se è in funzione solo una delle due piastre.

Sono disponibili 9 modalità di regolazione per forno e piastre di cottura:

Off / Calore dall'alto / Calore dal basso / Calore dall'alto e dal basso / Calore dall'alto, dal basso e piastra sinistra / Calore dall'alto, dal basso e piastra destra / Piastra sinistra / Piastra destra / Piastre destra e sinistra

Modalità di funzionamento e simboli

	Il forno e le piastre sono spenti
	Calore dall'alto
	Calore dal basso
	Calore dall'alto e dal basso
	Calore dall'alto, dal basso e piastra in vetroceramica sinistra
	Calore dall'alto, dal basso e piastra in vetroceramica destra

	Piastra in vetroceramica sinistra
	Piastra in vetroceramica destra
	Piastra in vetroceramica destra e sinistra






L'intervallo di temperatura del piano di cottura in vetroceramica è compreso tra 0 e 550 °C. Sul dispositivo la temperatura è indicata come segue: Off, 1, 2, 3, 4. Maggiore è la cifra, maggiore è la temperatura:

- 1 corrisponde a circa 250 °C
- 2 corrisponde a circa 350 °C
- 3 corrisponde a circa 450 °C
- 4 corrisponde a circa 550 °C

Temperatura e funzioni del forno

Temperatura del forno: selezionare la temperatura tra 100 e 230 °C. La luce interna si accende solo quando il forno è in funzione.

Controllo delle funzioni: sono disponibili 5 funzioni e 4 posizioni per i ripiani:

	Grigliare	Questa funzione utilizza solamente gli elementi riscaldanti in alto.
	Cuocere	Questa funzione utilizza solamente gli elementi riscaldanti in basso.
	Cuocere prodotti surgelati o finire la cottura di prodotti precotti	Gli elementi riscaldanti in alto e in basso lavorano insieme. Questa funzione è adatta per cuocere prodotti surgelati o per concludere la cottura di prodotti precotti come pane, muffin, waffel o pizza.
	Girarrosto	In questa modalità viene attivato il motore dello spiedo. È adatta per cuocere polli interi, pesce, carne di maiale o manzo.
	Cottura ventilata	In questa modalità viene attivata la ventola. È adatta per cuocere prodotti surgelati o per finire la cottura di prodotti precotti come pane, muffin, waffel o pizza.

Orologio

Quando ruoti la manopola attivi il controllo dell'orologio, ruotare la manopola sulla sinistra per arrostitire o usarla come orologio (sino a 60 minuti). Questa funzione è ha anche un segnale acustico alla fine del tempo programmato.

Vassoio per arrostitire

Per arrostitire carne, pollame, pesce e tanto altro.

Spiedo

Per tostatura, cottura al forno, e qualsiasi altro tipo di cottura in casseruole e altri piani.

Paletta per vassoio

Ti consente di prendere lo spiedo, e il vassoio per arrostitire quando sono caldi.

**ATTENZIONE**

Rischio di ustioni! Per evitare il rischio di ferite o ustioni, non toccare le superfici quando il forno è acceso. Usare sempre i guanti da forno.

USO

Come utilizzare la Ventilazione

La ventilazione per cucinare unisce il movimento dell'aria calda attraverso un ventilatore con le caratteristiche regolari (broil, bake e toast). La cottura a ventilazione consente un modo di cucinare in differenti casi più veloce rispetto al tradizionale e canonico modo di cucinare arrosto. La ventilazione funziona quando ruoti la manopola dalla temperatura più bassa alla ventilazione. La ventilazione funziona automaticamente quando la manopola è azionata.

Come utilizzare il Girarrosto

Ti consigliamo di non cucinare un arrosto più grande di 4 – 5 kg. Sul set da girarrosto. Il pollo potrebbe essere legato con uno spago per evitare che le gambe e le ali di pollo si srotolino durante la cottura al fine che lo spiedo ruoti in modo fluido. Per ottenere ottimi risultati ti consigliamo di preriscaldare il forno per 15 minuti ad una temperatura di 230 °C.

- 1 Inserire la carne o il pollame che vorresti cucinare nel set del girarrosto. Assicurarsi che la carne o il pollame sia infilzato correttamente con morsetti e viti.
- 2 Inserire l'estremità appuntita dello spiedo rotante nella presa di azionamento posta sul lato destro della parete del forno. Assicurarsi che l'estremità quadrata dello spiedo girarrosto poggia sul supporto rotante dello spiedo posto sul lato sinistro della parete del forno.
- 3 Far scorrere il vassoio per la cottura al forno sulla posizione più bassa per catturare eventuali gocciolamenti.
- 4 Ruotare la manopola di regolazione della temperatura alla temperatura da te desiderata.
- 5 Ruota la manopola delle funzioni su Girarrosto.
- 6 Ruota la manopola dell'orologio sul tempo di cottura da te scelto.
- 7 Quando la cottura è completata, il campanello del forno suonerà, ruota la manopola della terza funzione "OFF".
- 8 Rimuovere il set da "Girarrosto" dal forno posizionando i ganci dello spiedo per girarrosto sotto le scanalature su entrambi i lati del set da girarrosto, sollevando il lato sinistro del girarrosto prima in su e in fuori. Dopo estrarre il set da girarrosto ed uscire con cura l'arrosto dal forno.
- 9 Togliere la carne o il pollo dallo spiedo e porlo su un tagliere o piatto.

Come usare il forno

Si prega di notare come la funzione arrosto utilizzi tutti gli elementi per la cottura. L'ampia capacità del forno consente di cuocere a forno da 4 a 6 pezzi di pane, 6 muffin, cialde congelate o frittelle.

Quando si devono cuocere a forno solo 1 o 2 prodotti, posizionare il cibo sulla griglia al centro del forno.

- 1 Posiziona il cibo sul rack e scorrere nella posizione centrale del rack.
- 2 Regolare la manopola della temperatura ad una temperatura appropriata.
- 3 Impostare la manopola delle funzioni sulla funzione "Cottura al forno".
- 4 Quando la cottura al forno sarà completata, il campanello presente all'interno del forno suonerà per indicare la fine del ciclo di cottura.
- 5 Ruota la manopola delle funzioni sulla posizione "OFF".

Grigliare

Quando si utilizza la funzione grill vengono utilizzati solamente gli elementi riscaldanti in alto. Preriscaldare il forno per 15 minuti a 230 °C.

- 1 Posizionare le pietanze sulla griglia e inserirla sul livello intermedio.
- 2 Impostare la temperatura desiderata.
- 3 Ruotare la manopola delle funzioni su Grigliare.
- 4 Impostare il tempo desiderato.
- 5 Una volta scaduto il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico per segnalare la fine della cottura.
- 6 Ruotare la manopola delle funzioni su Off.

Indicazione: la griglia dovrebbe essere posizionata al centro del forno, con le rientranze rivolte verso il basso.

Cuocere

Quando si utilizza la funzione di cottura vengono utilizzati solamente gli elementi riscaldanti in basso. Preriscaldare il forno per 15 minuti a 230 °C.

- 1 Posizionare le pietanze sulla griglia e inserirla sul livello intermedio.
- 2 Impostare la temperatura desiderata.
- 3 Ruotare la manopola delle funzioni su Cuocere.
- 4 Impostare il tempo desiderato.
- 5 Una volta scaduto il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico per segnalare la fine della cottura.
- 6 Ruotare la manopola delle funzioni su Off.

Indicazione: la griglia dovrebbe essere posizionata al centro del forno, con le rientranze rivolte verso il basso.

Come utilizzare la piastra a destra

- Posiziona il cibo da cuocere nella piastra riscaldata
- Ruota la manopola della funzioni principali sulla corretta piastra riscaldata selezionata
- Ruota l'orologio di controllo sul tempo di cottura da te desiderato per poter attivare la piastra riscaldata.
- E infine ruota l'orologio di controllo su "OFF".

Come usare la piastra sulla sinistra

- Posiziona il cibo da cucinare sulla piastra da riscaldare
- Ruota la manopola della funzioni principali sulla corretta piastra riscaldata selezionata
- Ruota l'orologio di controllo sul tempo di cottura da te desiderato per poter attivare la piastra riscaldata.
- E infine ruota l'orologio di controllo su "OFF".

Come usare entrambe le piastre

- Posiziona il cibo da cucinare sulla piastra a destra e a sinistra da riscaldare
- Ruota la manopola della funzioni principali su entrambe le piastre riscaldate selezionate.
- Ruota l'orologio di controllo sul tempo di cottura da te desiderato per poter attivare la piastra riscaldata.
- E infine ruota l'orologio di controllo su "OFF".

MANUTENZIONE E PULIZIA

- Pulire l'apparecchio ogni volta dopo l'uso.
- Stacca la spina dalla presa di corrente e lascia raffreddare completamente l'apparecchio
- Utilizza acqua calda con una piccola quantità di detersivo per i piatti per pulire il vassoio per cuocere a forno, il grill e lo strumento per rimuoverli. Sciacqua gli oggetti con acqua abbondante e lasciali asciugare a fondo.
- Usa un panno umido per pulire la parte interiore ed esterna del forno e lo sportello. Asciugali a fondo.
- Poni nuovamente tutti gli oggetti nel forno e poni in ordine il forno.

Note: Non utilizzare mai detersivi corrosivi o oggetti appuntiti (come coltelli o spazzole dure) per pulire l'apparecchio. Non immergere mai l'apparecchio, il filo o la spina in acqua o in qualsiasi altro liquido.

SMALTIMENTO



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il cassonetto dei rifiuti mobile sbarrato), si applica la direttiva europea 2012/19/UE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti in merito alla raccolta separata di dispositivi elettrici ed elettronici. Non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi, si proteggono il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a ridurre il consumo di materie prime.

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK