



## Miniofen Omnichief

---

10010781

10010782

10011460

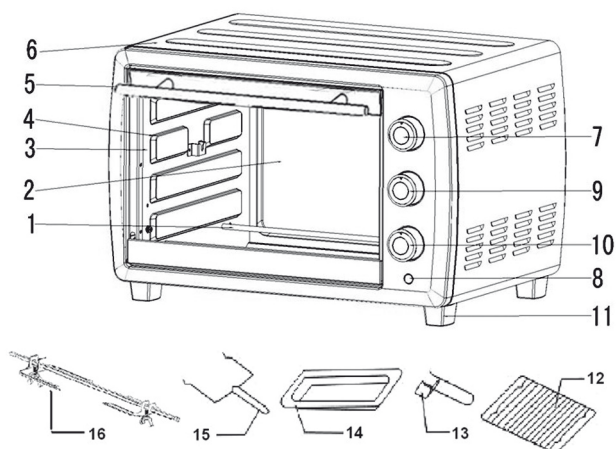
10010783

10010784

10011461

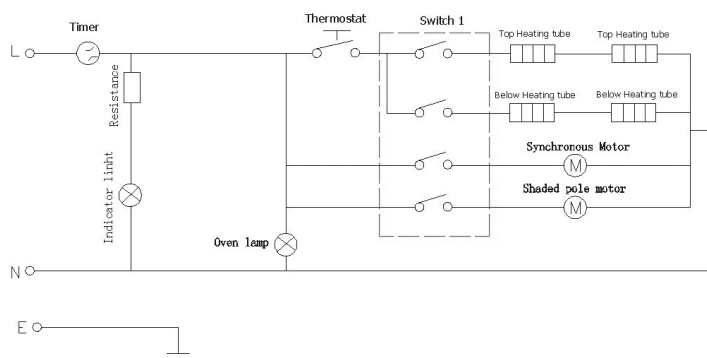
## AUFBAU

1. Heizelement
2. Glastür
3. Innenraum
4. Einschübe
5. Türgriff
6. Gehäuse
7. Temperaturregler
8. Betriebsleuchte
9. Moduseinstellung
10. Zeiteinstellung
11. Standfüße
12. Grill
13. Griff
14. Lebensmittelschale
15. Griff
16. Drehspieß



## PARAMETER DATA

<b>Modellnummer</b>	Omnichef-20/30
<b>Stromversorgung</b>	220-240V/50Hz
<b>Stromverbrauch</b>	1500W



## WARNHINWEISE



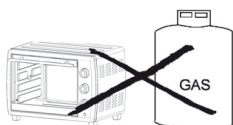
Nutzen Sie stets die beiliegenden Griffe, um Lebensmittel in oder aus dem Innenraum zu verbringen. Es besteht Verbrennungsgefahr.



Vermeiden Sie Wasserkontakt mit der Scheibe im Betrieb. Das Glas könnte Schaden nehmen.



Ziehen Sie das Stromkabel stets am Stecker, nicht durch Ziehen am Kabel. Die Kabeladern könnten Schaden nehmen.



Nutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe eines Gasbrenners oder vergleichbarer Hitzequellen. Richten Sie im Betrieb keine Ventilatoren auf das Gerät aus. Die Temperaturregelung könnte beeinträchtigt werden.



Ziehen Sie nicht mit nassen Händen am Stromkabel. Ziehen Sie das Stromkabel, wenn Sie das Gerät nicht betreiben.

Wenn Sie saftende Gerichte wie Hähnchen zubereiten, legen Sie die Unterlage mit Aluminiumfolie aus und decken Sie das Lebensmittel ab, um das Spritzen und das Heruntertropfen von Flüssigkeiten zu minimieren.



## Allgemeine Nutzungshinweise

Die Geräteausstattung kann bei unterschiedlichen Modellen abweichen.

### Schale und Backgrill



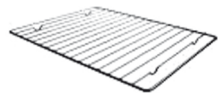
#### Schale

Roast Chicken,  
Hamburg steak, Gratin,  
Sponge cake, almost all  
other oven-cooked foods

#### Nutzung des Griffs



### Backgrill



Backkartoffeln,  
trockenes Essen

#### Schale und Backgrill kombiniert

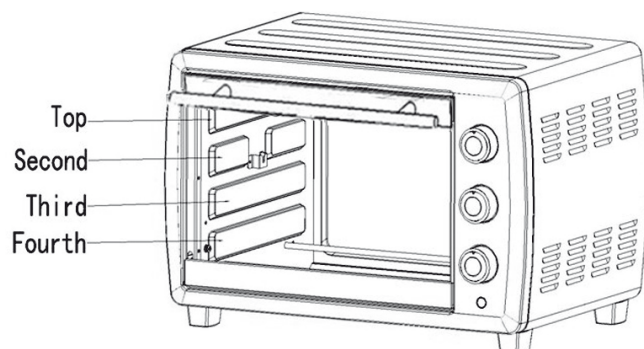


### Drehspieß



### Achtung:

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel aus dem Geräteinnenraum verbringen. Es besteht Verbrennungsgefahr.



Es gibt 4 unterschiedliche Einschubhöhen.  
Variieren Sie die Höhe mit unterschiedlichen  
Geräten.

## Reinigung



Ziehen Sie den Stecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.



Reinigen Sie die Geräteinnenseite mit einem feuchten Lappen. Nutzen Sie gegebenenfalls Neutralreiniger und anschließend Wasser. Reinigen Sie den Innenraum nicht mit Stahlwolle oder vergleichbaren Utensilien. Die Oberfläche könnte Schaden nehmen.



Nutzen Sie keine giftigen und/oder ätzenden Substanzen für die Reinigung.

## GARZEITENREFERENZ

Lebensmittel	Anzahl oder Dicke	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
Sandwich	2-3 Stück	200	2-4
Toast	2-4 Stück	230	2-6
Hamburger	2-3 Stück	200	3-6
Fisch	1-3 Stück	200	6-11
Schinken	2-3 cm	200	6-11
Wurst	3-4 Stück	200-230	7-11
Kuchen	1-2 Stück	150	18-28
Steak	1-2 cm	230	9-15
Huhn	Halbes Hähnchen	180-200	28-40

## BEDIENUNG

### Vor der ersten Nutzung:

1. Leeren Sie den Innenraum.
2. Schieben Sie den Backgrill und/oder die Backschale ein.
3. Wählen Sie den Betriebsmodus Ober- und Unterhitze, setzen Sie die Temperatur auf 230°C und heizen Sie ca. 10 Minuten durch.

### Achtung:

Bei der ersten Nutzung kann Rauch austreten und Brandgeruch aufsteigen. Hierbei handelt es sich nicht um eine Fehlfunktion.

### Temperaturregelung:

Richten Sie den Temperaturregler auf einen Wert entsprechend der Beschriftung aus, um Speisen unter dieser Zieltemperatur zuzubereiten.

### Betriebsmodi:

Sie können zwischen Ober-, Unter- sowie Ober- und Unterhitze wählen, indem Sie den Wahlschalter (9) entsprechend der Grafik unten ausrichten. Befindet sich das Gerät im Betrieb, ist die Betriebsleuchte an.

UPPER(  ), LOWER(  ), UPPER & LOWER(  )

Oberhitze . Unterhitze , Ober- und Unterhitze

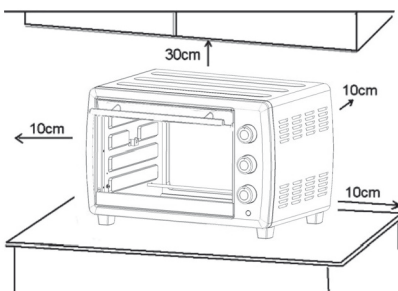
### Zeiteinstellung / Timer:

1. Richten Sie den Wahlschalter auf die gewünschte Garzeit aus.
2. Nach Ablauf der gewünschten Zeit, schaltet das Gerät begleitet von einem akustischen Signal ab. Wenn Sie eine Garzeit von unter 5 Minuten wählen wollen, drehen Sie den Schalter zunächst auf einen Wert von 6 Minuten oder mehr und dann zurück auf die gewünschte Garzeit.
3. Durch drehen des Schalters gegen den Uhrzeigersinn können Sie das Gerät abschalten.

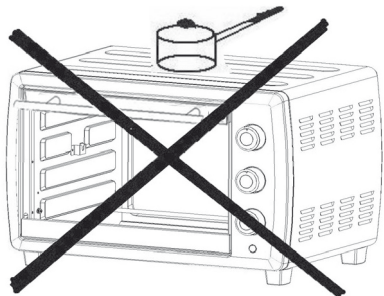
### Achtung:

Bei verdrecktem Innenraum beansprucht der Garvorgang mehr Zeit. Reinigen Sie den Geräteinnenraum regelmäßig.

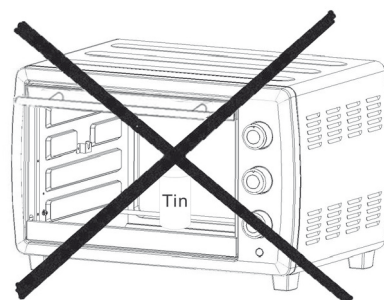
## WARNHINWEISE



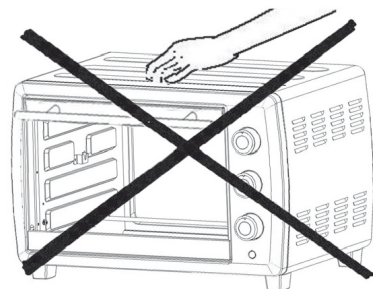
Halten Sie zu Sicherheitsabstände wie in der Abbildung links ein. Andernfalls können Wände angesengt werden. Stellen Sie sicher, dass windbewegliche Gegenstände wie Gardinen oder Handtücher nicht mit dem Gerät in Kontakt kommen können. Stellen Sie das Gerät auf eine Ebene Fläche aus einem nicht hitzempfindlichen Material.



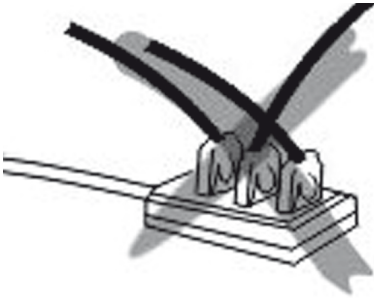
Stellen Sie während des Betriebs keine Gegenstände auf dem Gerät ab.



Erhitzen Sie keine eingedosten Lebensmittel oder Ähnliches in dem Gerät. Konsultieren Sie die Zubereitungsanleitungen auf den Lebensmitteln.



Bitte berühren Sie das Gerätegehäuse und die Glastür nicht während des Betriebs. Es besteht Verbrennungsgefahr.



Stecken Sie den Stromstecker sicher in die Steckdose.

## REPARATUREN

- Reparaturen am Gerät sollten nur von einer autorisierten Fachwerkstatt durchgeführt werden.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig und führen Sie Reparaturen nie selber aus!
- Falscher Zusammenbau führt möglicherweise zu Fehlfunktionen oder dem Totalausfall.
- Öffnen Sie in keinem Fall das Gerät.

### Achtung:

Es wird keine Haftung für Folgeschäden übernommen. Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

### Beachten Sie:

Die Gewährleistung verfällt bei Fremdeingriffen in das Gerät.

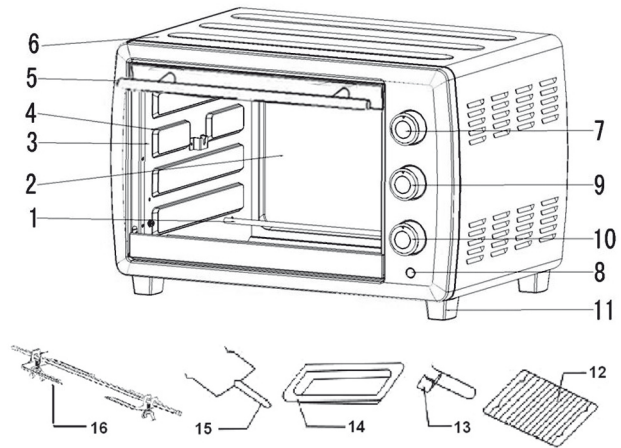


Befindet sich die obige Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2002/96/EG. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer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

CHAL-TEC Vertriebs- + Handels GmbH; Wallstraße 16; 10179 Berlin, Germany

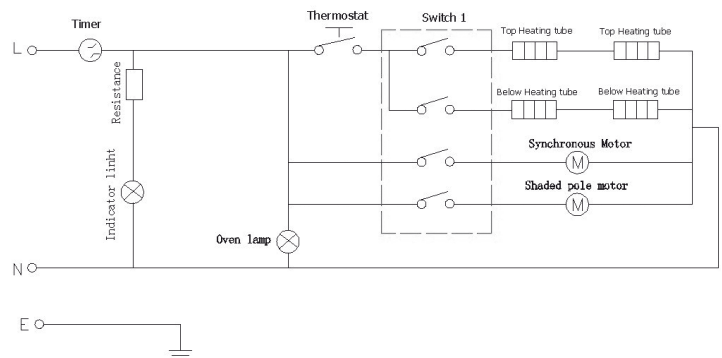
## PARTS IDENTIFICATION

1. Heating element
2. Glass
3. Inner case
4. Rack support
5. Door handle
6. Outer case
7. Temp knob
8. Indicator light
9. Switch knob
10. Timer knob
11. Stand
12. Baking net
13. Tray handle
14. Food tray
15. Grill holder
16. Grill parts



## PARAMETER DATA

<b>MODEL NO.</b>	Omnichef-20
<b>POWER SUPPLY</b>	220-240V/50Hz
<b>POWER CONSUME</b>	1500W



## CAUTIONS



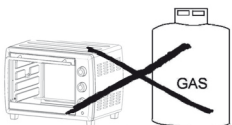
Always use the food fork when inserting or removing the tray. Touching these will cause severe burns.



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.



## USE INDICATION

Special indication: the parts and accessory varies from different models. Please refer the image to the real item you buy.

### Food tray and baking net

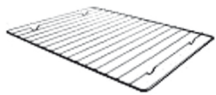


**Food tray**  
Roast Chicken,  
Hamburg steak, Gratin,  
Sponge cake, almost all  
other oven-cooked foods

### How to use food fork



### Baking net



Baked potatoes,  
Dry food

### Food tray and baking net



The trays are not  
perfectly square.

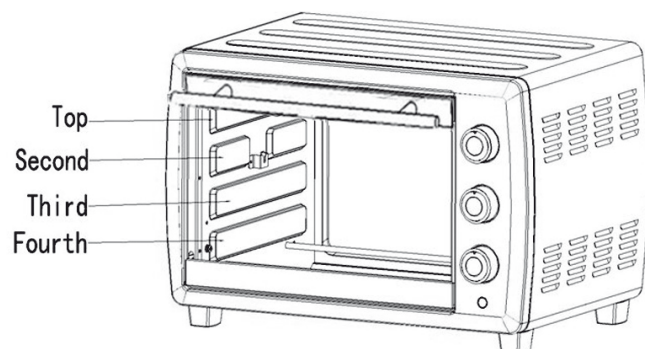
### Drehspieß



For food which will drip/boiled fish,  
etc.

### Note:

Be careful when removing pudding and other hot liquids.



### 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.



## METHOD OF CLEANING



Take off the plug and cool down before cleaning.



When cleaning, wash the interior and exterior surface, tray, grid, and food fork with soft cotton (or sponge) with neutral cleaner. Then wash with clean water. Do not use hard brush or any others to wash, so as not to scrape the interior surface of the oven, and to protect the tray, the net and the food fork.



Do not use the toxic and abrasive cleaners such as gasoline, polishing powder, solvent.

## BAKING REFERENCE OF COMMON FOOD

Type of food	Number or thickness	Temperature (°C)	Timer (min.)
Sandwich	2-3 pcs	200	2-4
Toast	2-4 pcs	230	2-6
Hamburger	2-3 pcs	200	3-6
Fish	1-3 pcs	200	6-11
Ham	2-3 pcs	200	6-11
Sausage	3-4 pcs	200-230	7-11
Cake	1-2 pcs	150	18-28
Steak	1-2 cm	230	9-15
Chicken	Half chicken	180-200	28-40

## OPERATING INSTRUCTIONS

### Before using the unit for the first time:

Heat the empty oven.

(1) Insert the tray and baking net.

(2) Set the heater operating switch to „UPPER & LOWER“, set the temperature control dial to „230°C“ 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.

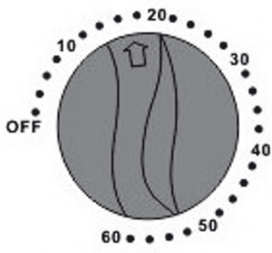
### Temperature control dial:

Set the Temperature Control Dial for the dishes which you are going to cook

### Heat Operating Switch:

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.

UPPER(  ), LOWER(  ), UPPER & LOWER(  )

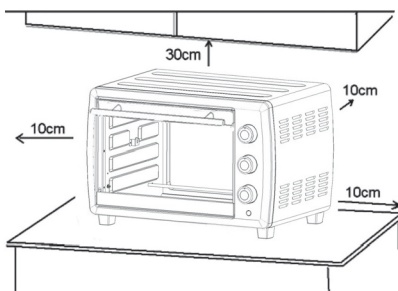


1. Set the arrow on the timer knob to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook.
2. Set the Timer by turning it clockwise.  
The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring. When setting the Timer to less than 5 min, turn it to more than 6 min. and then back to the selected time.
3. The oven can be turned off manually during cooking by turning the Timer counter-clockwise to the „OFF“ position.

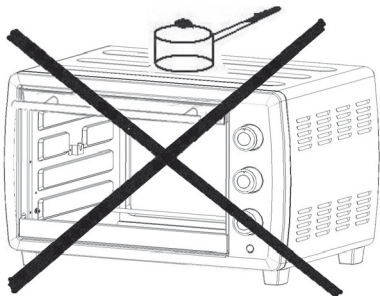
**Note:**

If the inside of the oven is dirty, cooking may take slightly longer than usual.

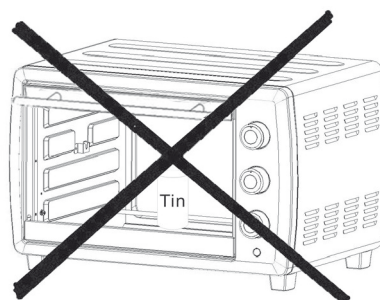
## CAUTIONS



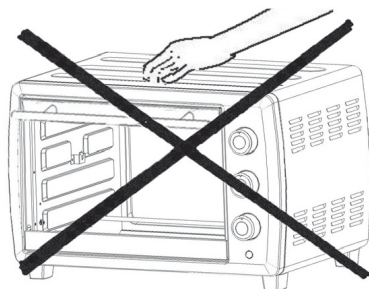
If the oven is positioned too close to a wall, the wall will be burned or stained. Be sure the curtain, etc. are not in contact with the body. Do not put anything between the bottom of the body and the surface on which it is set. An object so placed could be burned



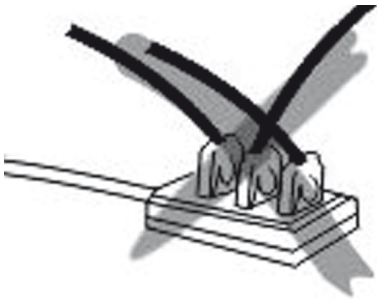
Do not put anything on the oven while using it, the heat could cause deformation, cracking, etc.



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.



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