



## Mini-Backofen

---

10029190 10029191

# KLARSTEIN

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

## Inhaltsverzeichnis

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

## Technische Daten

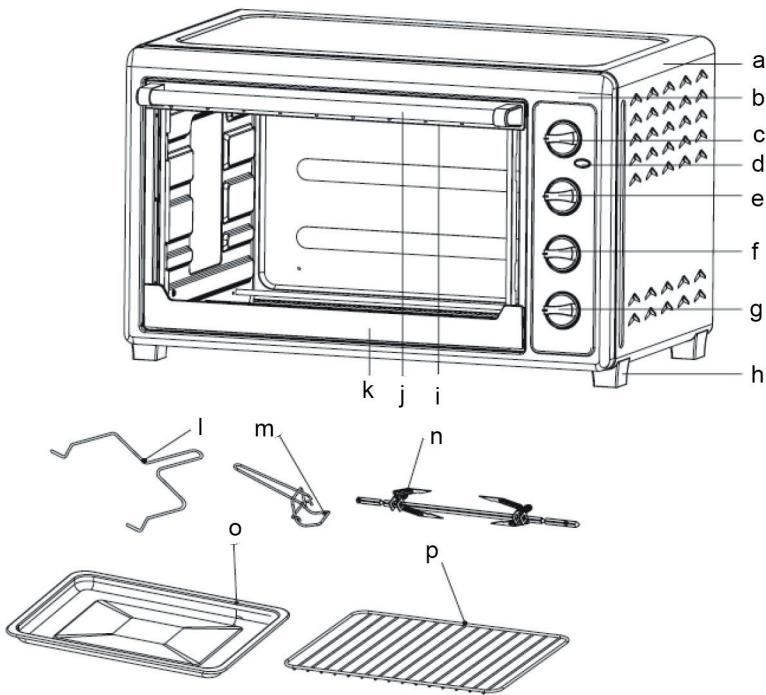
Artikelnummer	10029190, 10029191
Stromversorgung	230 V ~ 50 Hz
Leistung	2500 W

## Sicherheitshinweise

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

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

## Geräteübersicht und Zubehör



a Gehäuse	b Bedienfeld	c Drehspieß	d Betriebsanzeige
e Temperaturregler	f Funktionsregler	g Timer	h Füße
i Oberer Türrahmen	j Handgriff	k Unterer Türrahmen	l Handgriff (Drehspieß)
m Handgriff (Blech)	n Gabel (Drehspieß)	o Backblech	p Rost

# Inbetriebnahme und Bedienung




## Vor dem erste Betrieb

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

## Zubehör und Funktionen

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

- **Umluft- und Drehspießregler:**

Wählen Sie entweder die Umluftfunktion  oder den Drehspieß . Sie können die Umluftfunktion auch zusammen mit dem Drehspieß  verwenden, um zu backen, grillen oder toasten.

- **Temperaturregler:**

Wählen Sie eine Temperatur zwischen 100 °C und 230 °C aus.

- **Funktionsregler:**

Das Gerät ist mit einem 4-stufigen Regler für verschiedene Funktionen ausgestattet:

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

- **Timer:**

Um den Timer einzustellen, drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn. Sobald die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Klingeln.

- **Betriebsanzeige:** Geht an, sobald das Heizelement angeht.

- **Backblech:** Zum Grillen und Rösten von Fleisch, Fisch und anderen Lebensmitteln.

- **Handgriff für Backblech und Drehspieß:**

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

- **Rost:** Zum Toasten, Backen und zur Zubereitung von Aufläufen.

- **Innenlicht:** Sobald Sie den Timer gestellt haben, geht das Innenlicht an.

## Grillen

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

- Schieben Sie den Rost an der oberen Position in den Ofen.
- Geben Sie die Nahrungsmittel in eine beliebige Grillpfanne. Falls Sie das Backblech benutzen möchten, brauchen Sie den Grillrost nicht, da sich auch das Backblech seitlich einschieben lässt. Falls Sie den Rost benutzen schieben Sie das Backblech auf die unterste Position, um tropfendes Fett aufzufangen.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Setzen Sie den Funktionsregler auf Oberhitze.
- Um den Inhalt zu überprüfen oder den Rost zu entfernen, benutzen Sie den mitgelieferten Handgriff, mit dem sich der Rost herausziehen und hineinschieben lässt.
- Sobald das Essen fertig gegrillt ist, stellen Sie den Funktionsregler auf AUS.

## Backen

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

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

## Toasten

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

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

## WICHTIG:

Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie das Backblech, den Rost oder heiße Behälter aus dem Ofen nehmen. Benutzen Sie immer die Griffe und einen Topflappen, damit Sie sich nicht verbrennen.

## Reinigung und Pflege

Ziehen Sie vor der Reinigung immer zuerst den Stecker aus der Steckdose.

Der Backofen verfügt über eine selbstreinigende Beschichtung, die sich während des normalen Betriebs automatisch selbst reinigt. Spritzer, die beim Kochen entstehen können mit der Beschichtung oxidieren. Falls nötig, wischen Sie die Wände mit einem feuchten Lappen und einem milden Reinigungsmittel ab. Benutzen Sie zur Reinigung keine Stahl- und Scheuerschwämme oder Scheuermittel, da diese die Wände zerkratzen können.

Waschen Sie die Zubehörteile mit heißem Seifenwasser ab. Die Zubehörteile können auch im Geschirrspüler gereinigt werden. Wischen Sie die Tür mit einem feuchten Schwamm ab und trocknen Sie sie mit einem Küchentuch ab. Reinigen Sie die Außenseite mit einem feuchten Schwamm.

Benutzen Sie keine Scheuermittel, da sie die äußere Beschichtung beschädigen könnten. Benutzen Sie keine Scheuermittel oder Stahlwolle, da diese die Lackierung beschädigen könnten. Lassen Sie alle Teile und Oberflächen trocknen, bevor Sie das Gerät wieder einstecken und in Betrieb nehmen.

## Hinweise zur Entsorgung



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

## Konformitätserklärung

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



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:  
2004/108/EG (EMV)  
2011/65/EU (RoHS)  
2006/95/EG (LVD)

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 7  
Safety Instructions 7  
Product Description and Accessory 8  
Use and Operation 9  
Cleaning and Care 11  
Hints on Disposal 11  
Declaration of Conformity 11

## Technical Data

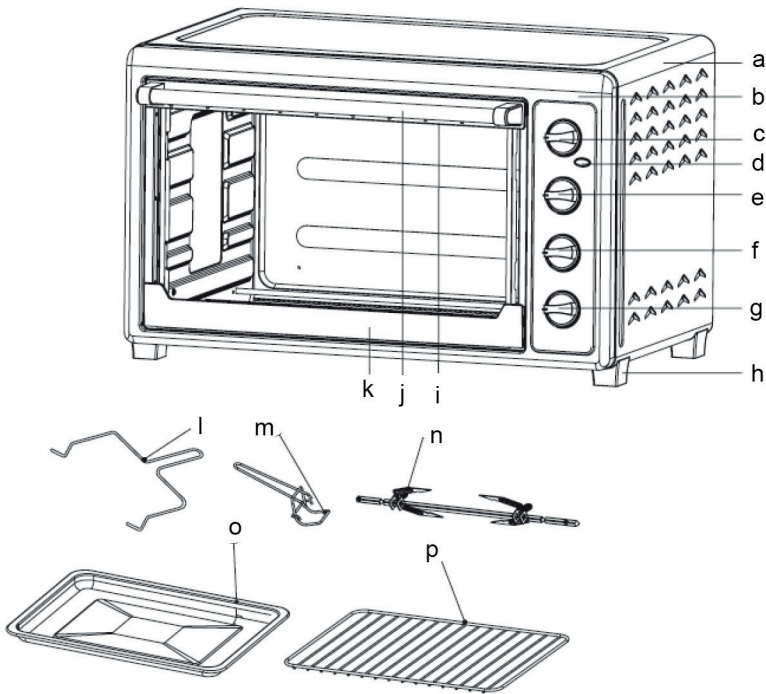
Item number	10029190, 10029191
Power supply	230 V ~ 50 Hz
Power consumption	2500 W

## Safety Instructions

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

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

## Product Description and Accessory



a Housing	b Front panel	c Rotisserie control knob	d Indicator light
e Temperature control	f Function control	g Timer control	h Foot
i Upper door frame	j Door handle	k Lower door frame	l Rotisserie handle
m Tray handle	n Rotisserie spit & fork	o Bake tray	p Wire rack






# Use and Operation

## Before first Use

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

## Accessory and Functions

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 fan gently sends air to every area of the food, quickly browning, crisping and sealing in moisture and flavor. Please familiarize yourself with the following oven functions and accessories prior to first use:

- **Convection & Rotisserie Control:**  
Choose convection fan working () or rotisserie motor working () or convection fan & rotisserie motor working together (), they can work with bake, broil or toast function separately.
- **Temperature Control:**  
Choose the desired temperature from 100 °C to 230 °C for cooking.
- **Main Function Control:**  
This oven is equipped with four positions for a variety of cooking needs:

Off	The device doesnt work.
Upper heater	On this position, the upper two heating elements work.
Lower heater	On this position, the lower two heating elements work.
Upper and Lower heater	On this position, upper and lower heating elements work together.

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

## How to Broil

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

- Place the wire rack in the oven at the upper position.
- Place food to be cooked in any roasting pan. If you wish to use the bake tray (broil/drip pan), then you do not need to insert the wire rack because the bake tray supports itself on the oven support guides. If you use the grid slide the baking tray to the lowest position to collect dripping fat.
- Set the temperature control knob to the desired temperature.
- Turn the function control to „Upper Heater“.
- To check or remove roast, use the tray handle provided to help you slide the roast in and out.
- When broiling is complete, turn the function control to “OFF” position.

## How to Bake

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

- Set temperature control to appropriate temperature.
- Place the wire rack on the lowest or middle rack support guide.
- Place food on the wire rack and slide into the rack.
- Food should be placed as close as possible to the lower heating element without touching it.
- Brush food with sauces or oil, as desired.
- Turn the function control to „Lower Heater“
- Turn food over midway through the prescribed cooking time.
- When baking is complete, turn the function control to “OFF”.

## How to Toast

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

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

### CAUTION:

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

## Cleaning and Care

Your oven features a self cleaning coating that automatically cleans itself during normal operation. Any spattering that occurs while cooking and comes into contact with the continuous coating is oxidized while the oven is in operation. If desired, wipe the walls with a damp sponge, cloth or nylon scouring pad and mild detergent.

Do not use steel wool scouring pads, abrasive cleaners or scrape the walls with a metal utensil, as all of these methods may damage the continuous clean coating.

All accessories should be washed in hot soapy water or can be cleaned in a dishwasher. The door can be wiped with a damp sponge and wiped dry with a paper or cloth towel. Clean the outside with a damp sponge. Do

Not use an abrasive cleaner as it may damage the exterior finish. Do not use an abrasive cleaner or steel wool scouring pad on the drip pan as it may damage the porcelain enamel finish. Let all parts and surfaces dry thoroughly prior to plugging oven in and using.

## Hints on Disposal



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

## Declaration of Conformity

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



This product is conform to the following European Directives:  
2004/108/EC (EMC)  
2011/65/EU (RoHS)  
2006/95/EC (LVD)

Estimado cliente:

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

## Índice

Datos técnicos 12
Indicaciones de seguridad 12
Descripción del aparato y accesorios 13
Puesta en marcha y uso 14
Limpieza y cuidado 16
Indicaciones para la retirada del aparato 16
Declaración de conformidad 16

## Datos técnicos

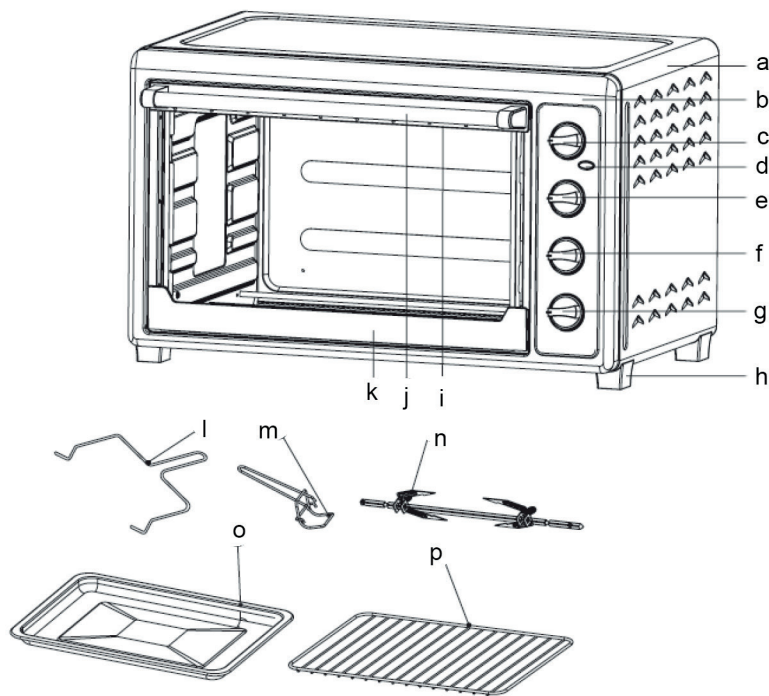
Número de artículo	10029190, 10029191
Suministro eléctrico	230 V ~ 50 Hz
Potencia	2500 W

## Indicaciones de seguridad

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

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

## Descripción del aparato y accesorios



A Estructura	B Panel de control	C Control del espetón	D Indicador de funcionamiento
E Regulador de temperatura	F Regulador de funciones	G Temporizador	H Patas
I Marco superior	J Tirador	K Marco inferior	L Asa (espetón)
M Mango (bandeja)	N Eje y tenedor del espetón	O Bandeja	P Parrilla




# Puesta en marcha y uso

## Antes del primer uso

Asegúrese de que el horno no está enchufado. Lave todos los accesorios en agua tibia con jabón o en el lavavajillas. Seque completamente todas las piezas y vuelva a colocarlas en el horno. Vuelva a enchufarlo y conéctelo 15 minutos a la temperatura máxima (230°) para eliminar cualquier tipo de residuo remanente.

## Accesorios y funciones

Durante la función de aire caliente, el aire se distribuirá de manera igualitaria por todo el interior del horno gracias al ventilador. Así, la comida se hará más rápidamente y de manera más homogénea, además de ahorrar energía. Familiarícese con las siguientes funciones y accesorios antes de utilizar el horno por primera vez.

- **Regulador de la ventilación y del espetón giratorio:**  
Seleccione la función de ventilación  o la del espetón giratorio . Puede combinar ambas funciones con esta función  para hornear, asar o tostar.
- **Regulador de temperatura:**  
Seleccione una temperatura entre 100 y 230 °C.
- **Regulador de funciones:**  
El aparato está equipado con un regulador de cuatro niveles para distintas funciones:

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

- **Temporizador:**  
Para ajustar el temporizador, gire el regulador en el sentido de las agujas del reloj. Cuando el tiempo haya transcurrido, escuchará un timbre.
- **Indicador de funcionamiento:** se enciende al mismo tiempo que el la resistencia.
- **Bandeja:** para asar y hornear carne, pescado y otros alimentos.
- **Mango para la bandeja y espetón giratorio:**  
Le permite retirar la bandeja o el espetón calientes del horno.
- **Parrilla:** para tostadas, repostería y gratinados.
- **Luz interior:** se enciende cuando haya configurado el temporizador.

## Asar

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

- Introduzca la parrilla en la posición superior del horno.
- Añada los alimentos en otro recipiente. Si desea utilizar la bandeja, no utilice la parrilla, pues la bandeja puede sostenerse por sí misma. Si utilice la parrilla, coloque la bandeja en la posición inferior para recoger la grasa generada.
- Ajuste la temperatura deseada.
- Coloque el regulador de función en Calor arriba.
- Para comprobar el contenido o retirar la parrilla, utilice el mango incluido, con el que podrá extraer e introducir la parrilla.
- Cuando la comida esté lista, coloque el regulador de función en la posición OFF.

## Hornear

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

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

## Tostar

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

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

## IMPORTANTE:

Tenga cuidado al retirar la bandeja, la parrilla o recipientes calientes del horno. Utilice siempre los mangos y un paño para evitar quemaduras.

## Limpieza y cuidado

Antes de limpiar el aparato, desconecte siempre el enchufe de la toma de corriente.

El horno cuenta con un recubrimiento que permite realizar una limpieza automática del mismo durante su funcionamiento. Las salpicaduras formadas durante la cocción pueden oxidar dicho recubrimiento. Si fuera necesario, limpie las paredes con un paño húmedo y un detergente neutro. No utilice estropajos ni productos abrasivos, podrían rayar las paredes.

Lave los accesorios con agua tibia y jabón. Los accesorios pueden lavarse también en el lavavajillas. Limpie la puerta con una esponja húmeda y séquela con un paño de cocina. Limpie el exterior con una esponja húmeda.

No utilice productos abrasivos, podrían dañar el recubrimiento. No utilice estropajos, podrían dañar el acabado. Deje que todos los accesorios se sequen antes de volver a enchufar y utilizar el aparato.

## Indicaciones para la retirada del aparato



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

## Declaración de conformidad

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



Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:  
2004/108/CE (EMC)  
2011/65/UE (refundición RoHS 2)  
2006/95/CE (baja tensión)



Chère cliente, cher client,

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

## Sommaire

Données techniques 17
Consignes de sécurité 17
Aperçu de l'appareil et accessoires 18
Mise en marche et utilisation 19
Nettoyage et entretien 21
Information sur le recyclage 21
Déclaration de conformité 21

## Données techniques

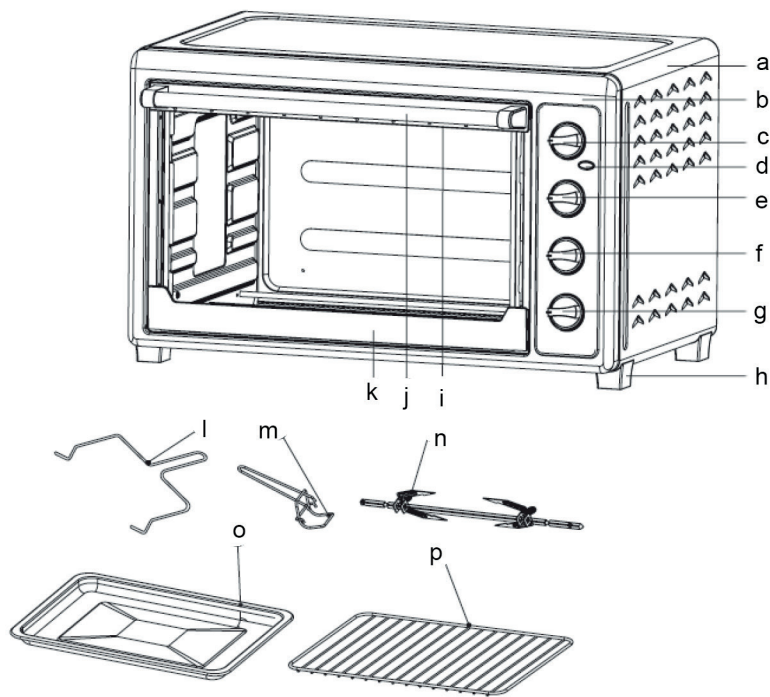
Numéro d'article	10029190, 10029191
Alimentation électrique	230 V ~ 50 Hz
Puissance	2500 W

## Consignes de sécurité

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

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

## Aperçu de l'appareil et accessoires



a Habitacle	b Panneau de commande	c Tournebroche	d Témoin de marche
e Régulateur de température	f Commutateur de fonctions	g Minuteur	h Pieds
i Haut de la porte	j Poignée	k Bas de la porte	l Poignée (tournebroche)
m Poignée (bac de cuisson)	n Fourche (tournebroche)	o Bac de cuisson	p Grille




# Mise en marche et utilisation

## Avant la première utilisation

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

## Accessoires et fonctions

Avec la cuisson à chaleur tournante, l'air chaud est réparti de manière homogène dans tout le four. C'est pourquoi, en général, la nourriture est cuite plus rapidement et de manière plus homogène, ce qui, de plus, permet des économies d'énergie. Avant utilisation, prendre connaissance des fonctions et des accessoires suivants :

- **Bouton de réglage de la chaleur tournante et du tournebroche :**  
Sélectionner la chaleur tournante  ou le tournebroche . Il est également possible d'utiliser la fonction de chaleur tournante et celle de tournebroche simultanément  pour cuire à la sole, au gril ou préparer des toasts.
- **Bouton de réglage de la température :**  
Sélectionner une température entre 100 °C et 230 °C.
- **Commutateur de fonctions :**  
L'appareil dispose de 4 niveaux de réglage correspondant à différentes fonctions :

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

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

## Cuisson au grill

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

- Introduire la grille à l'étage supérieur du four.
- Placer la nourriture dans un plat à four. En cas d'utilisation du bac de cuisson, la grille n'est pas nécessaire, car le bac de cuisson d'insère dans les glissières latérales. En cas d'utilisation de la grille, introduire le bac de cuisson à l'étage inférieur du four pour accueillir l'égouttement de la graisse.
- Sélectionner la température souhaitée.
- Positionner le commutateur de fonctions sur la chaleur supérieure.
- Pour vérifier la cuisson ou sortir la grille, utiliser les poignées fournies, qui permettent de sortir et d'enfourner la grille.
- Une fois que la nourriture a correctement grillé, mettre le commutateur de fonctions en position OFF.

## Cuisson à la sole

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

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

## Cuisson couplée

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

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

### IMPORTANT :

Sortir du four avec grande précaution les objets chauds tels que le bac de cuisson, la grille ou le plat à four. Toujours utiliser les poignées ou des maniques pour ne pas se brûler.

## Nettoyage et entretien

Débrancher l'appareil avant tout nettoyage de l'appareil.

Le four dispose d'un revêtement auto-nettoyant qui nettoie pendant son fonctionnement normal. Les éclaboussures qui surviennent pendant la cuisson peuvent s'oxyder au contact du revêtement. Si nécessaire, nettoyer les parois avec une éponge humide et un produit d'entretien doux. Ne pas utiliser d'éponge métallique ou abrasive, ou de produit abrasif, car ils pourraient rayer les parois.

Nettoyer les accessoires à l'eau chaude savonneuse. Les accessoires peuvent également être nettoyés au lave-vaisselle. Nettoyer la porte avec une éponge humide et la sécher avec un torchon. Laver les surfaces extérieures avec une éponge humide.

Ne pas utiliser de produit abrasif, car cela pourrait endommager les revêtements externes. Ne pas utiliser de produit abrasif ou d'éponge abrasive, car ils pourraient enlever le vernis. Laisser sécher tous les accessoires et toutes les surfaces avant de rebrancher l'appareil et de le remettre en marche.

## Information sur le recyclage



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

## Déclaration de conformité

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



Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :  
2004/108/CE (CEM)  
2011/65/UE (RoHS)  
2006/95/CE (LVD)

Gentile cliente,

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

## Indice

Dati tecnici	22
Avvertenze di sicurezza	22
Descrizione prodotto e accessori	23
Messa in funzione e utilizzo	24
Pulizia e manutenzione	26
Smaltimento	26
Dichiarazione di conformità	26

## Dati tecnici

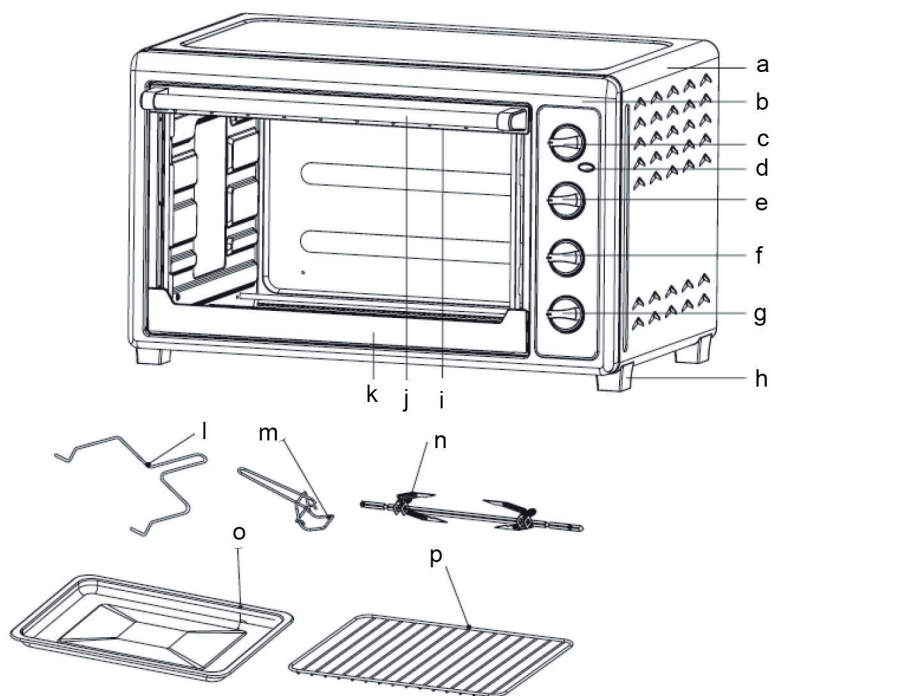
Numero articolo	10029190, 10029191
Alimentazione	230 V ~ 50 Hz
Potenza	2500 W

## Avvertenze di sicurezza

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

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

## Descrizione del prodotto e accessori



a Alloggiamento	b Pannello frontale	c Manopola girarosteo	d Spia di operatività
e Manopola temperatura	f Selettore di funzione	g Timer	h Piedi di appoggio
i Bordo superiore sportello	j Impugnatura sportello	k Bordo inferiore sportello	l Impugnatura (girarosteo)
m Impugnatura (teglia)	n Girarosteo	o Teglia	p Griglia



# Messa in funzione e utilizzo

## Avvertenze per il primo utilizzo

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

## Accessori e caratteristiche

Durante la cottura ad aria calda, l'aria calda si distribuisce uniformemente all'interno del forno tramite il sistema di ventilazione. In questo modo gli alimenti si cuociono velocemente e in modo uniforme, risparmiando anche energia. Prima dell'utilizzo si consiglia di familiarizzare con le seguenti funzioni e accessori.

- **Cottura ad aria calda e manopola girarrosto:**  
Selezionare la funzione cottura ad aria calda  oppure il girarrosto. È possibile utilizzare la cottura ad aria calda  in combinazione con il girarrosto per cuocere, arrostitire ecc.
- **Manopola temperatura:**  
Selezionare una temperatura compresa tra i 100°C e i 230 °C.
- **Selettore di funzione:**  
Il forno dispone di 4 funzioni per diverse esigenze di cottura:

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

- **Timer:**  
Per impostare il timer, ruotare la manopola in senso orario. Allo scadere del tempo, il dispositivo emette un segnale acustico.
- **Spia di operatività:** si accende quando l'elemento riscaldante è acceso.
- **Teglia:** per grigliare e arrostitire carne, pesce ecc.
- **Impugnatura per teglia e girarrosto:**  
per afferrare il piatto caldo o il girarrosto.
- **Griglia:** per tostare e cuocere.
- **Luce interna:** Dopo aver impostato il timer, la luce interna si accende.



## Grigliare

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

- Inserire la griglia in alto all'interno del forno.
- Introdurre gli alimenti in un contenitore a piacimento. Se si desidera utilizzare la teglia, l'utilizzo della griglia non è necessario in quanto la teglia non necessita di supporto. In caso si intenda utilizzare comunque la griglia, posizionare la teglia nel ripiano più basso per raccogliere il grasso che gocciola.
- Impostare la temperatura desiderata.
- Impostare il selettore di funzione sulla cottura superiore.
- Per controllare gli alimenti durante la cottura o per estrarre la griglia, utilizzare l'impugnatura in dotazione.
- Una volta che il cibo è pronto, ruotare il selettore di funzione su OFF.

## Cuocere al forno

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

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

## Tostare

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

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

## IMPORTANTE

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

## Pulizia e manutenzione

Prima di pulire il forno, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.

Il forno dispone di un rivestimento che si pulisce automaticamente durante il normale funzionamento. Gli schizzi che possono formarsi durante la cottura, possono ossidare il rivestimento. Se necessario, pulire le pareti del forno con un panno umido e con un detergente delicato. Non utilizzare spugne in acciaio e abrasivi, perché potrebbero danneggiare le pareti del forno.

Lavare gli accessori con acqua calda e un po' di sapone. Gli accessori possono essere anche lavati in lavastoviglie. Pulire lo sportello con una spugna umida e asciugarle con uno strofinaccio. Lavare le superfici esterne con una spugna umida.

Non usare detersivi abrasivi e spugne in acciaio poiché potrebbero danneggiare il rivestimento esterno e le superfici. Far asciugare tutti i componenti prima di rimettere in funzione il dispositivo.

## Smaltimento



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

## Dichiarazione di conformità

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



Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

2004/108/CE (EMC)

2011/65/UE (RoHS)

2006/95/CE (LVD)