

KLARSTEIN NIETSTEIN NIET  
KLAR KLAR KLAR KLAR  
KLARSTEIN NIETSTEIN NIET  
KLAR KLAR KLAR KLAR  
KLARSTEIN NIETSTEIN NIET  
KLAR KLAR KLAR KLAR  
KLARSTEIN NIETSTEIN NIET

# KLARSTEIN

## Klarstein Masterchef

Mini-Backofen

Mini Oven

Mini-four

Mini horno

Mini forno

10034496 10034497 10034498 10034499



Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Scannen Sie den QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.




---

## INHALT

---

Technische Daten	3
Sicherheitshinweise	4
Geräteübersicht und Zubehör	5
Bedienelemente	6
Inbetriebnahme und Bedienung	7
Reinigung und Pflege	9
Hinweise zur Entsorgung	9

---

## TECHNISCHE DATEN

---

<b>Artikelnummer</b>	<b>10034496, 10034497, 10034498, 10034499</b>
Stromversorgung	220-240 V~ 50/60 Hz
Leistungsaufnahme	2000 W

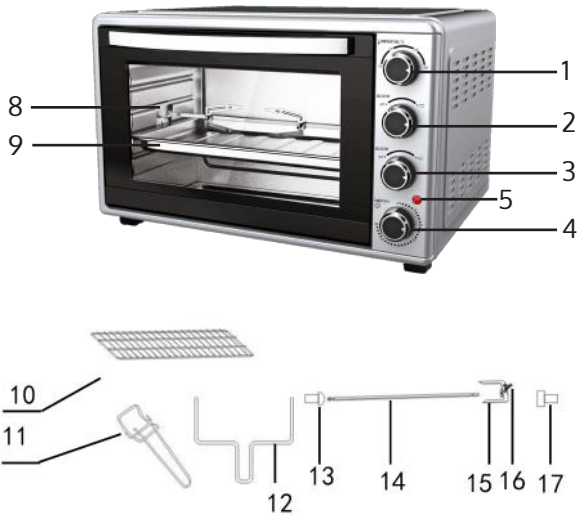
---

## SICHERHEITSHINWEISE

---

- Lesen Sie sich alle Hinweise sorgfältig durch und bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen gut auf.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen, fassen Sie nur die Regler und Griffe an.
- Benutzen Sie das Gerät in Anwesenheit von Kindern nur unter Aufsicht.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Arbeitsfläche hängen oder über heiße Flächen verlaufen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht wenn es beschädigt wurde, das Netzkabel beschädigt ist oder das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert. Versuchen Sie es nicht selbst zu reparieren, sondern wenden Sie sich an einen Fachbetrieb.
- Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör.
- Stellen Sie das Gerät nicht neben eine Gasofen oder einen elektrischen Ofen.
- Lassen Sie um das Gerät herum 20 cm Platz, damit die Luft ausreichend zirkulieren kann.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose wenn Sie das Gerät länger nicht benutzen oder reinigen. Lassen Sie es abkühlen, bevor Sie Teile abnehmen oder es reinigen.
- Bedecken Sie keinen Teil des Ofens mit Aluminiumfolie, da er sich sonst überhitzen könnte.
- Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie Ablagen, Behälter oder heiße Flüssigkeiten bewegen.
- Reinigen Sie die Innenseite des Ofens nicht mit Metallschwämmen, da kleine Teile abbrechen und die elektronischen Komponenten beschädigen könnten.
- Geben Sie keine Übergroßen Stücke in den Ofen, da sie sich entzünden könnten.
- Decken Sie den Ofen nicht mit brennbaren Materialien, wie Vorhängen ab. Stellen Sie während des Betriebs nichts auf den Ofen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn sie Koch- oder Backbehälter benutzen, die nicht aus Metall oder ofenfestem Glas bestehen.
- Achten Sie darauf, dass während des Betriebs nichts die Oberfläche des Ofens berührt.
- Benutzen Sie keine Behältnisse aus: Pappe, Plastik, Papier oder ähnlichem im Ofen.
- Verstauen Sie nicht außer dem Zubehör im Ofen.
- Benutzen Sie immer Ofenhandschuhe, wenn sie Essen entnehmen oder in den Ofen schieben.
- Dieses Gerät verfügt über eine gehärtete Sicherheitsglastür. Das Glas ist stärker als gewöhnliches Glas und bruchsicherer. Gehärtetes Glas kann immer noch brechen um Kanten. Vermeiden Sie Kratzer auf der Türoberfläche oder in den Kanten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien. Benutzen Sie das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck.
- Kinder ab 8 Jahren, psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.

## GERÄTEÜBERSICHT UND ZUBEHÖR



1	Temperaturregler	10	Backgitter
2	Wahlschalter	11	Griff
3	Heizwahlschalter	12	Grillsetgriff
4	Timer	13	Stabhalterung
5	Betriebsanzeige	14	Stab
6	Heißluft	15	Grillspieß
7	Lampe	16	Flügelschraube
8	Glastür	17	Antrieb
9	Backschale		



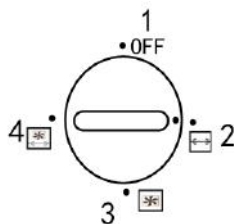
### VORSICHT

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

## BEDIENELEMENTE

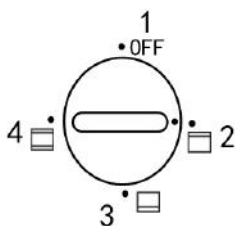
### Wahlschalter für den Drehspieß und den Konvektor

- 1 Aus
- 2 Drehspieß
- 3 Heißluft
- 4 Drehspieß und Heißluft



### Heizwahlschalter

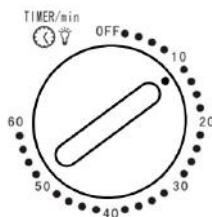
- 1 Aus
- 2 Oberhitze
- 3 Unterhitze
- 4 Ober- und Unterhitze



### Timer

Wenn der Timer eingeschaltet ist, ist die Lampe im Geräteinneren an.

Wenn der Timer ausgeschaltet ist, ist die Lampe im Geräteinneren aus.



---

# INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

---

## Vor der Verwendung

- Stellen Sie sicher, dass eine ausreichende Belüftung um das Gerät herum gewährleistet ist.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig trocken ist.
- Das Gerät sollte keinesfalls auf einer unbehandelten Holzoberfläche platziert werden. Stellen Sie das Gerät auf eine hitzeresistente Oberfläche.
- Die Standfüße des Geräts können auf dem Tisch Spuren hinterlassen. Sollte dies der Fall sein, entfernen Sie diese mit einem feuchten Tuch.

## Verwendung

- Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn, bis zu der gewünschten Temperatur.
- Bringen Sie den Wahlschalter in die gewünschte Position.
- Stellen Sie die gewünschte Heizfunktion ein.
- Drehen Sie den Timer im Uhrzeigersinn, um die gewünschte Zubereitungszeit einzustellen.
- Die Betriebsanzeige leuchtet auf, sobald der Timer aktiviert wurde und geht aus, sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist.
- Sobald die Zubereitungszeit abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus und ein Alarmton ertönt.
- Sollten die Lebensmittel vor dem Ablauf des Timers fertig zubereitet sein, drehen Sie den Timer in die Position „Off“, um das Gerät auszuschalten.
- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, kann es vorkommen, dass leichter Rauch aus dem Ofen austritt. Dies ist normal und der Rauch sollte nach 5 – 10 Minuten verschwunden sein.
- Es wird empfohlen, das Gerät für 10 – 15 Minuten vorzuheizen, um die besten Zubereitungsergebnisse zu erzielen.

## Verwendung des Drehspießes

1. Stecken Sie den Grillspieß auf die spitze Kante des Stabs. Stellen Sie dabei sicher, dass die Spießspitzen in die Richtung der spitzen Kante zeigen. Stecken Sie den Grillspieß auf das quadratische Ende des Stabs.
2. Stecken Sie den Stab direkt durch die Mitte des Lebensmittels, welches Sie grillen möchten.
3. Stecken Sie den anderen Grillspieß auf die quadratische Kante des Stabs und stellen Sie sicher, dass die Spießspitzen in die Richtung der quadratischen Enden zeigen.
4. Schieben Sie die beiden Grillspieße in das Lebensmittel hinein und fixieren Sie diese mit den Flügelschrauben.
5. Stellen Sie sicher, dass sich das Lebensmittel in der Mitte des Stabs befindet.
6. Stecken Sie das spitze Ende des Stabs in den Antrieb und stellen Sie sicher, dass das quadratische Ende des Stabs sich in der Stabhalterung befindet.

7. Stecken Sie das Gerät ein.
8. Stellen Sie die Temperatur auf 230 °C.
9. Stellen Sie am Timer die benötigte Zeit ein. Für gewöhnlich dauert es circa 30 Minuten, um ein 2,5 kg Brathuhn zu grillen.
10. Stellen Sie den Wahlschalter auf „Drehspieß“ oder „Drehspieß“ und „Heißluft“.
11. Drehen Sie den Timer in die Position „Off“, sobald das Lebensmittel fertig zubereitet ist.
12. Platzieren Sie die Haken des Griffs, sobald das Gerät abgekühlt ist, unter den Rillen auf beiden Seiten des Stabes. Heben Sie zuerst die rechte Seite des Stabs an und bewegen Sie diesen leicht nach rechts, sodass sich die linke Seite des Stabs aus dem Antrieb löst. Heben Sie das fertig zubereitete Lebensmittel nun vorsichtig aus dem Gerät heraus.
13. Schieben Sie das Lebensmittel vom Stab herunter.

### **Grillzubereitung**

- Stellen Sie die Grilleinstellung (Oberhitze) ein. Die zusätzliche Einstellung von Heißluft wird empfohlen.
- Stellen Sie die Temperatur auf 230 °C.
- Stellen Sie am Timer die gewünschte Zeit ein.
- Sobald die Lebensmittel fertig zubereitet sind, können Sie den Timer in die Position „Off“ bringen, um das Gerät auszuschalten.

### **Nach der Verwendung**

- Bringen Sie den Timer in die Position „Off“.
- Bringen Sie den Wahlschalter in die Position „Off“.
- Bringen Sie den Heizwahlschalter in die Position „Off“.
- Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung und Wartung vollständig abkühlen.



---

## REINIGUNG UND PFLEGE

---

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht unter Wasser. Alle Oberflächen können mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Bei hartnäckigen Verschmutzungen empfiehlt sich die Verwendung von einer milden Seifenlösung.
- erwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel oder Scheuermittel.
- Reinigen Sie das Geräteinnere mit einem sauberen und feuchten Tuch.

---

## HINWEISE ZUR ENTSORGUNG

---



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

### Konformitätserklärung



Hersteller: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien

2011/65/EU (RoHS)

2014/30/EU (EMV)

2014/35/EU (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 items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and other information about the product.




---

## CONTENTS

---

Technical Data	11
Safety Instructions	12
Geräteübersicht und Zubehör	13
Controls	14
Getting Started and Operation	15
Cleaning and Care	17
Disposal Considerations	17

---

## TECHNICAL DATA

---

<b>Item number</b>	<b>10034496, 10034497, 10034498, 10034499</b>
Power supply	220-240 V~ 50/60 Hz
Power rating	2000 W

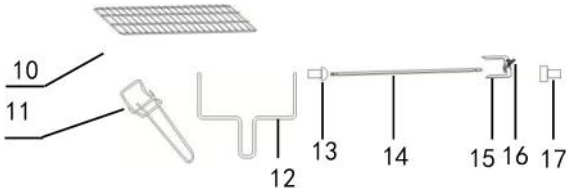
---

## SAFETY INSTRUCTIONS

---

- Read all instructions carefully and keep the instructions for reference in a safe place.
- Do not touch hot surfaces, just touch the knobs and handles.
- Only use the device under supervision when children are present.
- Do not let the power cord hang over the work surface or run over hot surfaces.
- Do not use the appliance if it has been damaged, the power cord is damaged or the appliance does not function properly. Do not attempt to repair it yourself, but contact a specialist company.
- Only use accessories recommended by the manufacturer.
- Do not place the appliance next to a gas heater or electric heater.
- Allow 20 cm of space around the appliance to allow sufficient air circulation.
- Unplug the appliance when not in use or when cleaning. Allow it to cool down before removing or cleaning any parts.
- Do not cover any part of the oven with aluminum foil as it may overheat.
- Be very careful when moving trays, containers, or hot liquids.
- Do not clean the inside of the furnace with metal sponges, as small parts may break off and damage the electronic components.
- Do not place oversized pieces in the furnace as they could ignite.
- Do not cover the furnace with flammable materials such as curtains. Do not place anything on top of the stove during operation.
- Be careful when using cooking or baking containers that are not made of metal or ovenproof glass.
- Make sure that nothing touches the surface of the oven during operation.
- Do not use any containers: Cardboard, plastic, paper or similar in the oven.
- Do not stow in the oven other than accessories.
- Always use oven gloves when removing or pushing food into the oven.
- This appliance has a hardened safety glass door. The glass is stronger than ordinary glass and more shatterproof. Hardened glass can still break around edges. Avoid scratches on the door surface or in the edges.
- Do not use the device outdoors. Only use the appliance for its intended purpose.
- This device may be only used by children 8 years old or older and persons with limited physical, sensory and mental capabilities and / or lack of experience and knowledge, provided that they have been instructed in use of the device by a responsible person who understands the associated risks.

## DESCRIPTION AND ACCESSORIES



1	Thermostat dial	10	Bake rack
2	Rotisserie & Convection selector dial	11	Pan handle
3	Heating selector dial	12	Rotisserie handle
4	Timer	13	Spit support
5	Power light	14	Spit
6	Convection	15	Skewer
7	Lamp	16	Thumbscrew
8	Glass door	17	Drive socket
9	Bake pan		



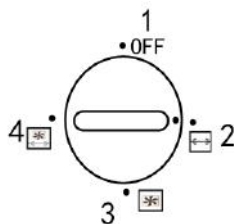
### CAUTION

Fire hazard! If you use baking paper, make sure that it does not touch the unprotected heating elements. Otherwise, the baking paper may ignite.

## CONTROLS

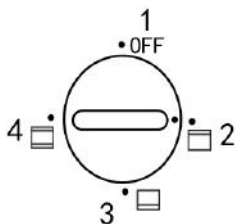
### Rotisserie & convection dial

- 1 OFF
- 2 Rotisserie
- 3 Convection
- 4 Rotisserie & Convection



### Heating selector dial

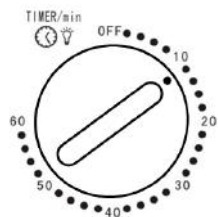
- 1 OFF
- 2 Top heating
- 3 Bottom heating
- 4 Top & Bottom heating



### Timer dial (inside lamp)

When timer is turned on, the inside lamp is ON.

When timer is turned off, the inside lamp is OFF.



---

## GETTING STARTED AND OPERATION

---

### Before use

- Ensure that there is enough ventilation around the oven.
- Ensure that the oven is completely dry before use.
- The oven should not be placed on untreated wooden surface. Place the oven on a heat resistant surface.
- The feet of the oven can leave some marks on the table, if this happens, remove the marks with a damp cloth.

### Oven use

- Turn the thermostat dial clockwise to the desired temperature.
- Turn the Rotisserie/convection selector dial to the desired position.
- Turn the Heating selector dial to the desired position.
- Turn the timer dial clockwise to the desired cooking time.
- The power light will light up after timer is turned on, and will go out when the timer is turned to OFF.
- When the cooking time is over, the timer will auto shut off and the bell will ring.
- If the cooking is finished earlier than the set cooking time, please turn back the timer to OFF to turn off the oven.
- In the first use of this oven, there might be some light smoke coming out from the oven, this is normal. After 5-10 minutes the smoke will disappear.
- In order to get better cooking performance, it is recommended to pre-heat the oven about 10-15 minutes.

### Rotisserie use

1. Put one skewer through the pointed end of the spit, making sure the points of skewer face towards the spit's pointed end. Slide the skewer towards the square end of the spit.
2. Insert the spit directly through the center of the food which you want to roast.
3. Put the other skewer through the pointed end of the spit, making sure the points of skewer face the spit's square end.
4. Put the two skewers into the food, then secure both skewers with the thumbscrews.
5. Make sure the food is centered on the spit.
6. Insert the pointed end of the spit into the drive socket, make sure the square end of the spit rests on the spit support.
7. Plug the oven.
8. Set the thermostat to 230 .
9. Turn the timer to the time which you require, the power indicator will light up. Normally it takes 30 minutes to roast a 2.5Kg(5.5Pd) weight chicken.
10. Set the selector to Rotisserie or Rotisserie & Convection setting, the rotisserie starts rotating.
11. When roasting is completed, turn back the timer to OFF.

12. After the oven is cooled, place the hooks of the rotisserie handle under the grooves on both sides of the spit. Lift the right side of the spit first, move towards right side a little bit, so that the left side of the spit goes out of the drive socket. Then carefully move out the roasted food from the oven.
13. Take the food off the spit.

### **Grill cooking**

- Leave the door at the close point.
- Turn the selector to GRILL setting (top heating), and Convection is recommended.
- Turn the temperature dial to 230 °C.
- Turn the timer to the desired grill time.
- When the grill cooking is done, turn back the timer to OFF to turn off the oven.

### **After use**

- Turn back the Timer to OFF.
- Turn the Heating Selector Dial to OFF.
- Turn the Rotisserie & Convection Dial to OFF.
- Unplug the appliance from the outlet.
- Wait until the oven is completely cool before any cleaning or maintenance.

### **Maintenance and cleaning**

- Unplug the appliance and allow it to cool before cleaning.
- Do not immerse the appliance in water. All surfaces can be cleaned with a clean damp cloth.
- If stains still appear, it is recommended to use soap.
- Do not use abrasive cleaners or sharp utensils to clean the appliance.
- Clean the interior chamber with a clean damp cloth.



---

## CLEANING AND CARE

---

- Unplug the appliance and allow it to cool before cleaning.
- Do not immerse the appliance in water. All surfaces can be cleaned with a clean damp cloth.
- If stains still appear, it is recommended to use soap.
- Do not use abrasive cleaners or sharp utensils to clean the appliance.
- Clean the interior chamber with a clean damp cloth.

---

## DISPOSAL CONSIDERATIONS

---



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

### Declaration of Conformity



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

This product is conform to the following European Directives

2011/65/EU (RoHS)  
2014/30/EU (EMC)  
2014/35/EU (LVD)



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. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi ainsi que d'autres informations concernant le produit.




---

## SOMMAIRE

---

Fiche technique	19
Consignes de sécurité	20
Aperçu de l'appareil et accessoires	21
Éléments de commande	22
Mise en marche et utilisation	23
Nettoyage et entretien	25
Informations sur le recyclage	25

---

## FICHE TECHNIQUE

---

<b>Numéro d'article</b>	<b>10034496, 10034497, 10034498, 10034499</b>
Alimentation	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance	2000 W

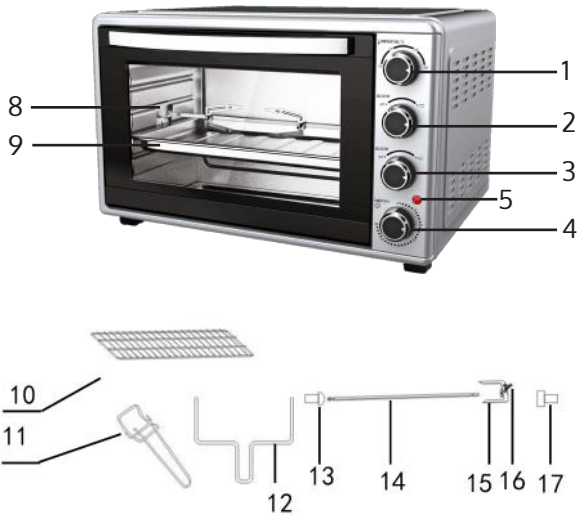
---

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

---

- Lisez attentivement toutes les instructions et conservez-les pour référence ultérieure.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes, touchez uniquement les commandes et les poignées.
- En présence d'enfants, utilisez l'appareil sous surveillance uniquement.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le plan de travail ou sur des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a été endommagé, si le cordon d'alimentation est endommagé ou si l'appareil ne fonctionne pas correctement. N'essayez pas de le réparer vous-même, mais contactez une entreprise spécialisée.
- Utilisez uniquement les accessoires recommandés par le fabricant.
- Ne placez pas l'appareil près d'une cuisinière à gaz ou d'un four électrique.
- Laissez 20 cm d'espace autour de l'appareil pour permettre une circulation d'air suffisante.
- Débranchez la fiche de la prise si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période ou si vous le nettoyez. Laissez-le refroidir avant de retirer ou de nettoyer des pièces.
- Ne recouvrez aucune partie du four avec du papier aluminium car il pourrait surchauffer.
- Soyez très prudent lorsque vous déplacez des plats, des récipients ou des liquides chauds.
- Ne nettoyez pas l'intérieur du four avec des éponges métalliques car de petites pièces pourraient se détacher et endommager les composants électroniques.
- Ne faites pas cuire de morceaux trop importants dans le four car ils pourraient s'enflammer.
- Ne couvrez pas le four avec des matériaux inflammables tels que des rideaux. Ne posez rien sur le four en marche.
- Faites attention lorsque vous utilisez des récipients de cuisson qui ne sont pas en métal ou en verre résistant au four.
- Assurez-vous que rien ne touche la surface du four pendant le fonctionnement.
- N'utilisez pas de récipients en carton, plastique, papier ou similaire dans le four.
- Ne rangez rien dans le four mis à part les accessoires.
- Portez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez des aliments ou que vous les mettez au four.
- Cet appareil possède une porte en verre de sécurité trempé. Le verre trempé est plus résistant que le verre ordinaire et incassable. Le verre trempé peut toutefois se briser sur les bords. Évitez de rayer la surface de la porte ou sur les bords.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Utilisez l'appareil uniquement aux fins prévues.
- Les enfants âgés de 8 ans ou plus, les personnes ayant des capacités mentales, sensorielles ou physiques réduites ne sont autorisés à utiliser l'appareil que s'ils ont été parfaitement familiarisés avec les fonctions et les mesures de sécurité par une personne responsable de leur sécurité et s'ils comprennent les risques encourus.
- .

## APERÇU DE L'APPAREIL ET ACCESSOIRES



1	Régulateur de température	10	Grille de cuisson
2	Sélecteur	11	Poignée
3	Sélecteur de puissance de chauffe	12	Ensemble de poignées
4	Minuterie	13	Support de barre
5	Témoin de marche	14	Barre
6	Air chaud	15	Broche
7	Lampe	16	Vis papillon
8	Porte vitrée	17	Moteur
9	Plaqué de cuisson		



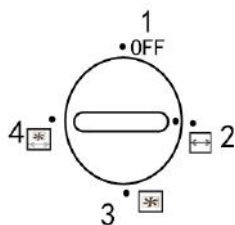
### ATTENTION

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

## ÉLÉMENTS DE COMMANDE

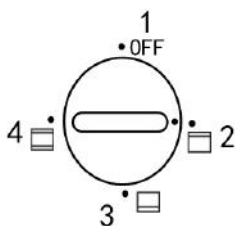
### Sélecteur pour le tournebroche et le convecteur

- 1 Arrêt
- 2 Tournebroche
- 3 Air chaud
- 4 Tournebroche et air chaud



### Sélecteur de puissance de chauffe

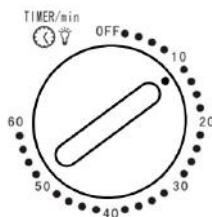
- 1 Arrêt
- 2 Chaleur de voûte
- 3 Chaleur de sole
- 4 Chaleur de voûte et de sole



### Minuterie

Lorsque la minuterie est allumée, la lampe est allumée à l'intérieur de l'appareil.

Lorsque la minuterie est éteinte, la lampe est éteinte à l'intérieur de l'appareil.



---

## MISE EN MARCHÉ ET UTILISATION

---

### Avant utilisation

- Assurez-vous que la ventilation est suffisante autour de l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil est complètement sec.
- L'appareil ne doit jamais être placé sur une surface en bois non traitée. Placez l'appareil sur une surface résistant à la chaleur.
- Les pieds de l'appareil peuvent laisser des marques sur la table. Si c'est le cas, essuyez-le avec un chiffon humide.

### Utilisation

- Tournez le régulateur de température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée.
- Amenez le sélecteur sur la position souhaitée.
- Définissez la fonction de chauffe souhaitée.
- Tournez la minuterie dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler le temps de cuisson souhaité.
- Le témoin d'alimentation s'allume dès que la minuterie est activée et s'éteint dès que la durée définie s'est écoulée.
- Dès que le temps de préparation est écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement et une alarme retentit.
- Si les aliments sont prêts avant la fin de la minuterie, mettez la minuterie sur "Off" pour éteindre l'appareil.
- Lorsque vous utilisez l'appareil pour la première fois, il peut arriver que de la fumée sorte du four. Ceci est normal et la fumée devrait disparaître au bout de 5 à 10 minutes.
- Il est recommandé de préchauffer l'appareil pendant 10 à 15 minutes pour obtenir les meilleurs résultats de cuisson.

### Utilisation de la rôtissoire

1. Placez la broche sur le bord pointu de la barre. Assurez-vous que les pointes des broches sont dirigées vers le bout pointu de la barre. Placez la broche sur le bout carré de la barre.
2. Insérez la barre directement au centre des aliments que vous souhaitez faire griller.
3. Placez l'autre broche sur le bord carré de la barre et assurez-vous que les pointes des broches sont orientées dans la direction des extrémités carrées.
4. Poussez les deux broches dans la nourriture et fixez-les avec les vis à papillons.
5. Assurez-vous que la nourriture est au milieu de la barre.
6. Insérez l'extrémité pointue de la tige dans le système d'entraînement et assurez-vous que l'extrémité carrée de la tige se trouve dans le support de tige.
7. Branchez l'appareil.
8. Réglez la température à 230 °C.
9. Réglez la minuterie sur la durée requise. Rôtir un poulet de 2,5 kg prend généralement environ 30 minutes.

10. Réglez le sélecteur sur "Rôtisserie" ou "Rôtisserie" et "Hot Air".
11. Tournez la minuterie à la position "Off" une fois que les aliments sont prêts.
12. Dès que l'appareil est refroidi, placez les crochets de la poignée sous les rainures des deux côtés de la barre. Soulevez d'abord le côté droit de la barre et déplacez-la légèrement vers la droite afin que le côté gauche de la barre se dégage du moteur. Soulevez délicatement les aliments préparés de l'appareil.
13. Faites glisser les aliments de la barre.

### **Préparation du grill**

- Réglez le grill (chaleur de voûte). Il est recommandé d'activer aussi l'air chaud.
- Réglez la température à 230 °C.
- Réglez la durée souhaitée sur la minuterie.
- Lorsque le plat est prêt, réglez le minuteur sur "Off" pour éteindre l'appareil.

### **Après utilisation**

- Mettez la minuterie sur "Off".
- Réglez le sélecteur sur "Off".
- Réglez le sélecteur de chauffe sur "Off".
- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer et d'en effectuer la maintenance.



---

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

---

- Débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau. Toutes les surfaces peuvent se nettoyer avec un chiffon humide.
- Pour les saletés tenaces, il est recommandé d'utiliser une solution de savon doux.
- N'utilisez pas de détergents agressifs ni d'abrasifs.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec un chiffon propre et humide.

---

## INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE

---



Vous trouverez sur le produit l'image ci-contre (une poubelle sur roues, barrée d'une croix), ce qui indique que le produit se trouve soumis à la directive européenne 2012/19/UE. 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 en 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 :  
2011/65/UE (RoHS)  
2014/30/UE (CEM)  
2014/35/UE (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. Escanee el siguiente código QR para tener acceso al manual de instrucciones más actualizado y a información adicional sobre el producto.




---

## ÍNDICE

---

Datos técnicos	27
Indicaciones de seguridad	28
Visión general del aparato y accesorios	29
Controles	30
Puesta en marcha y uso	31
Limpieza y cuidado	33
Retirada del aparato	33

---

## DATOS TÉCNICOS

---

Número de artículo	10034496, 10034497, 10034498, 10034499
Suministro eléctrico	220-240 V~ 50/60 Hz
Consumo	2000 W

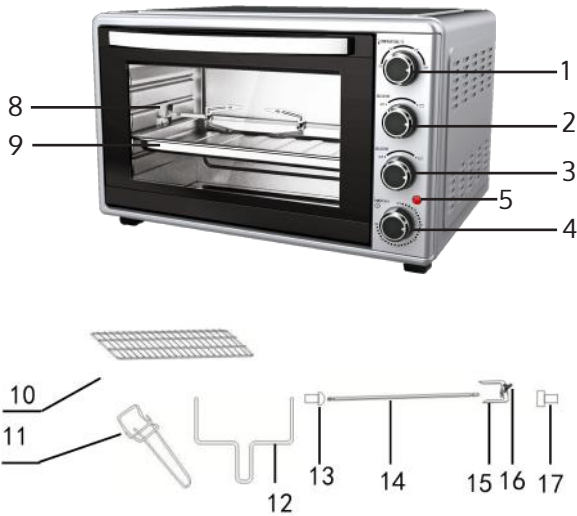
---

## INDICACIONES DE SEGURIDAD

---

- Lea atentamente todas las indicaciones y conserve este manual para consultas posteriores.
- No toque las superficies calientes, agarre solamente el regulador y las asas.
- En presencia de niños, utilice el aparato solamente si estos están bajo supervisión.
- No deje que el cable quede colgando de la superficie de trabajo ni sobre superficies calientes.
- No utilice el aparato si este o el cable de alimentación está dañados o no funcionan correctamente. No intente reparar el aparato, contacte en su lugar con un servicio técnico.
- Utilice exclusivamente los accesorios recomendados por el fabricante.
- No coloque hornos de gas ni eléctricos sobre el aparato.
- Deje al menos 20 cm de distancia 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 periodo prolongado o antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo o de desmontar piezas.
- No cubra ninguna parte del horno con papel de aluminio, podría sobrecalentarse.
- Tenga cuidado al mover el aparato cuando contenga líquidos calientes, bandejas o recipientes.
- No limpie el interior del horno con esponjas metálicas, pues se pueden desprender pequeñas piezas y dañar los componentes electrónicos.
- No añada trozos demasiado grandes en el horno, podrían inflamarse.
- No cubra el horno con materiales inflamables, como cortinas. Durante el funcionamiento, no coloque nada sobre el horno.
- Tenga cuidado al utilizar el recipiente de cocción o de horneado que no estén compuestas de metal o de cristal ignífugo.
- Asegúrese de que durante el funcionamiento del horno nada toque su superficie.
- No utilice ningún recipiente de: Cartón, plástico, papel o similares dentro del horno.
- No guarde nada dentro del horno salvo sus accesorios.
- Utilice siempre guantes de horno cuando retire la comida o la introduzca.
- Este aparato dispone de una puerta de cristal de seguridad endurecido. El cristal es más duro que un cristal normal y está fabricado contra roturas. No obstante, el cristal endurecido se puede romper por los cantos. Evite arañar la superficie de la puerta o los cantos.
- No utilice el aparato al aire libre. Utilice el aparato solamente para el fin indicado en este manual.
- Los niños mayores de 8 años y las personas con discapacidades físicas o psíquicas solamente podrán utilizar el aparato si han sido previamente instruidas sobre su uso y conocen las indicaciones de seguridad.

## VISIÓN GENERAL DEL APARATO Y ACCESORIOS



1	Regulador de temperatura	10	Rejilla de horneado
2	Interruptor de selección	11	Asa
3	Interruptor de selección de calor	12	Asa del conjunto de la parrilla
4	Temporizador	13	Soporte de la varilla
5	Indicador de funcionamiento	14	Varilla
6	Aire caliente	15	Espetón
7	Bombilla	16	Tornillo de mariposa
8	Puerta de cristal	17	Motor
9	Bandeja de horneado		



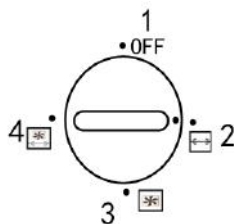
### ATENCIÓN

Riesgo de incendio. Si utiliza papel de horno, asegúrese de que este no toque la resistencia protegida. De lo contrario, el papel de horno podría inflamarse.

## CONTROLES

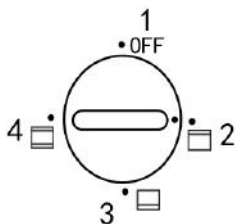
### Interruptor de selección para el espetón y el convector

- 1 Off
- 2 Espetón
- 3 Aire caliente
- 4 Espetón y aire caliente



### Interruptor de selección de calor

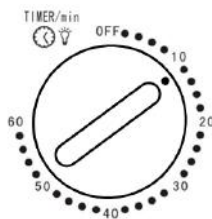
- 1 Off
- 2 Calor arriba
- 3 Calor abajo
- 4 Calor arriba y abajo



### Temporizador

Con el temporizador encendido, la bombilla del interior está encendida.

Con el temporizador apagado, la bombilla del interior está apagada.



---

## PUESTA EN MARCHA Y USO

---

### Antes de su uso

- Asegúrese de que exista suficiente ventilación en torno al aparato.
- Asegúrese de que el aparato esté completamente seco.
- En ningún caso se debe colocar el aparato sobre una superficie de madera sin tratar. Coloque el aparato en una superficie resistente al calor.
- Las patas del aparato pueden dejar marcas en la mesa. Si esto ocurre, elimínelas con un paño húmedo.

### Utilización

- Gire el regulador de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada.
- Coloque el interruptor de selección en la posición deseada.
- Regule la función de calor deseada.
- Gire el temporizador en sentido horario para regular el tiempo de preparación deseado.
- El indicador de funcionamiento se ilumina en cuanto se active el temporizador y se apaga cuando haya transcurrido el tiempo seleccionado.
- Cuando haya transcurrido el tiempo de preparación seleccionado, el aparato se apaga automáticamente y suena una alarma.
- Si los alimentos están listos antes de que finalice el temporizador, gire el temporizador hasta la posición "off" para apagar el aparato.
- Si el aparato se utiliza por primera vez, puede ocurrir que se genere un olor extraño. Se trata de un fenómeno normal y el humo debe desaparecer tras 5-10 minutos.
- Se recomienda precalentar el aparato durante 10-15 minutos para obtener los mejores resultados de preparación.

### Uso de espetón

1. Encaje el espetón en el canto puntiagudo de la varilla. Asegúrese de que las puntas del espetón se orienten hacia el extremo puntiagudo. Encaje el espetón de asado al extremo cuadrado de la varilla.
2. Encaje la varilla directamente en el centro del alimento que desee asar.
3. Encaje el otro espetón en el canto cuadrado de la varilla y asegúrese de que las puntas del espetón se orienten en dirección a los extremos cuadrados.
4. Desplace ambas puntas del espetón hacia el interior del alimento y fíjelas con el tornillo de mariposa.
5. Asegúrese de que el alimento se encuentre en el centro de la varilla.
6. Encaje el extremo puntiagudo de la varilla en el motor y asegúrese de que el extremo cuadrado de la varilla se encuentre en su soporte.
7. Enchufe el aparato.
8. Ajuste una temperatura de 230 °C.
9. Regule el tiempo deseado en el temporizador. Normalmente se requieren aprox. 30 minutos para asar un pollo de 2,5 kg.

10. Coloque el interruptor de selección en la posición "espetón" o "espetón" y "aire caliente".
11. Gire el temporizador hasta la posición "off" en cuanto el alimento esté listo.
12. Coloque el gancho del asa bajo los surcos de ambos lados de la varilla en cuanto el aparato se haya enfriado. Primero levante la parte derecha de la varilla y muévala ligeramente hacia la derecha en cuanto la parte izquierda de la varilla se suelte del motor. Extraiga el alimento con cuidado del aparato.
13. Quite el alimento de la varilla.

### **Preparación de la parrilla**

- Regule el ajuste del grill (calor arriba). Se recomienda el ajuste adicional de aire caliente.
- Ajuste una temperatura de 230 °C.
- Regule el tiempo deseado en el temporizador.
- En cuanto estén listos los alimentos, gire el temporizador hasta la posición "off" para apagar el aparato.

### **Después del uso**

- Coloque el temporizador en la posición "off".
- Coloque el interruptor de selección en la posición "off".
- Coloque el interruptor de selección de calor en la posición "off".
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente.
- Deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo y de realizar labores de mantenimiento.



## LIMPIEZA Y CUIDADO

- Desconecte el enchufe y deje que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo.
- No sumerja el aparato en agua. Todas las superficies pueden limpiarse con un paño húmedo.
- En caso de suciedad incrustada, se recomienda utilizar una solución jabonosa neutra.
- No utilice productos de limpieza agresivos ni productos abrasivos.
- Limpie el interior del aparato con un paño limpio y húmedo.

## 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. Estos productos no pueden depositarse en los contenedores destinados a la basura común. Infórmese sobre las leyes territoriales que regulan la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos. Guíese por las regulaciones locales y no deseche el aparato como un residuo doméstico. 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:**

2011/65/UE (refundición RoHS)

2014/30/UE (EMC)

2014/35/UE (baja tensión)



Gentile Cliente,

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




---

## INDICE

---

Dati tecnici	35
Avvertenze di sicurezza	36
Descrizione del dispositivo e accessori	37
Elementi di controllo	38
Messa in funzione e utilizzo	39
Pulizia e manutenzione del dispositivo	41
Smaltimento	41

---

## DATI TECNICI

---

<b>Numero articolo</b>	<b>10034496, 10034497, 10034498, 10034499</b>
Alimentazione	220-240 V~ 50/60 Hz
Potenza assorbita	2000 W

---

## AVVERTENZE DI SICUREZZA

---

- Leggere attentamente tutte le avvertenze e conservare il manuale per future consultazioni.
- Non toccare le superfici bollenti, ma solo manopole e impugnature.
- Utilizzare il dispositivo in presenza di bambini solo con il dovuto controllo.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione passi sopra al piano di lavoro o su superfici bollenti.
- Non utilizzare il dispositivo se è danneggiato, se il cavo di alimentazione è danneggiato o se il dispositivo non funziona correttamente. Non cercare di ripararlo autonomamente, ma rivolgersi a un'azienda tecnica.
- Utilizzare solo accessori consigliati dal produttore.
- Non posizionare il dispositivo vicino a forni a gas o elettrici.
- Lasciare almeno 20 cm di spazio intorno al dispositivo per garantire una circolazione d'aria sufficiente.
- Staccare la spina dalla presa, se il dispositivo non viene utilizzato per tempi prolungati o quando lo si pulisce. Lasciarlo raffreddare prima di rimuovere componenti o di pulirlo.
- Non coprire alcun componente del forno con carta stagnola, altrimenti si potrebbe surriscaldare.
- Fare attenzione quando si spostano ripiani, contenitori o liquidi bollenti.
- Non pulire l'interno del forno con spazzole metalliche, altrimenti possono staccarsi piccoli pezzi che potrebbero danneggiare i componenti elettronici.
- Non mettere nel forno pezzi troppo grossi, altrimenti potrebbero prendere fuoco.
- Non coprire il forno con materiali infiammabili, come ad es. tende. Non poggiare niente sul forno mentre è in funzione.
- Fare attenzione quando si utilizzano contenitori per la cottura che non sono realizzati in metallo o vetro resistenti alla cottura in forno.
- Assicurarsi che nulla tocchi la superficie del forno mentre è in funzione.
- Non utilizzare nel forno contenitori di cartone, plastica, carta o similari.
- Non conservare nulla nel forno, esclusi gli accessori.
- Usare sempre guanti da forno per mettere e togliere alimenti dal forno.
- Questo dispositivo è dotato di sportello in vetro di sicurezza. Il vetro è più spesso dei vetri comuni ed è infrangibile. Il vetro temperato può però comunque rompersi sui bordi. Evitare graffi sulla superficie dello sportello o sui bordi.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto. Utilizzare il dispositivo solo per gli scopi previsti.
- I bambini a partire da 8 anni e le persone con limitate capacità fisiche e psichiche possono utilizzare il dispositivo solo se sono stati istruiti da una persona responsabile del loro controllo riguardo alle funzioni e alle procedure di sicurezza e comprendono i rischi associati.

## DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO E ACCESSORI



1	Regolazione temperatura	10	Griglia
2	Manopola di selezione	11	Impugnatura
3	Manopola di selezione calore	12	Impugnatura griglia
4	Timer	13	Supporto dell'asta
5	Indicazione di funzionamento	14	Asta
6	Aria calda	15	Spiedo
7	Lampada	16	Vite con alette
8	Sportello in vetro	17	Trazione
9	Teglia		



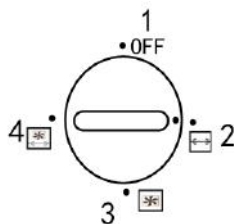
### ATTENZIONE

Pericolo d'incendio! Se si utilizza carta da forno, assicurarsi che non tocchi gli elementi riscaldanti senza protezione, altrimenti potrebbe prendere fuoco.

## ELEMENTI DI CONTROLLO

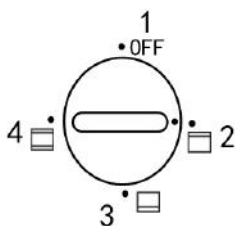
### Manopola di selezione per spiedo e convettore

- 1 Off
- 2 Spiedo
- 3 Aria calda
- 4 Spiedo e aria calda



### Manopola di selezione del calore

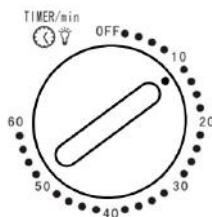
- 1 Off
- 2 Calore dall'alto
- 3 Calore dal basso
- 4 Calore dall'alto e dal basso



### Timer

Quando il timer è acceso, la luce all'interno del forno è accesa.

Quando il timer è spento, la luce all'interno del forno è spenta.



---

## MESSA IN FUNZIONE E UTILIZZO

---

### Prima dell'utilizzo

- Garantire una ventilazione sufficiente intorno al dispositivo.
- Assicurarsi che il dispositivo sia completamente asciutto.
- Il dispositivo non deve assolutamente essere posizionato su una superficie in legno non trattato. Posizionarlo su una superficie termoresistente.
- I piedi di appoggio del dispositivo possono lasciare segni sul tavolo. In tal caso, rimuoverli con un panno umido.

### Utilizzo

- Girare la manopola della temperatura in senso orario per impostare il livello desiderato.
- Mettere la manopola di selezione nella posizione desiderata.
- Impostare la funzione riscaldante desiderata.
- Girare il timer in senso orario per impostare la durata di preparazione desiderata.
- L'indicazione di funzionamento si illumina quando si attiva il timer e si spegne quando il tempo impostato è scaduto.
- Una volta scaduto il tempo impostato, il dispositivo si spegne automaticamente e viene emesso un segnale acustico.
- Se gli alimenti sono pronti prima dello scadere del timer, mettere il timer in posizione "Off" per spegnere il dispositivo.
- Se si utilizza il dispositivo per la prima volta, è possibile che esca del fumo dal forno. Questo è normale e il fumo scompare dopo 5-10 minuti.
- Si consiglia di riscaldare previamente il forno per 10-15 minuti, in modo da ottenere i migliori risultati di preparazione possibili.

### Utilizzare lo spiedo

1. Inserire lo spiedo dal lato appuntito dell'asta. Assicurarsi che le punte dello spiedo siano rivolte in direzione del lato appuntito. Posizionare lo spiedo sull'estremità quadrata dell'asta.
2. Inserire l'asta direttamente al centro dell'alimento da grigliare.
3. Inserire l'altro spiedo sull'estremità quadrata dell'asta e assicurarsi che le punte dello spiedo siano rivolte in direzione del lato appuntito.
4. Inserire entrambi gli spiedi nell'alimento e fissarlo con le viti ad alette.
5. Assicurarsi che l'alimento si trovi al centro dell'asta.
6. Inserire l'estremità appuntita dell'asta nella trazione e assicurarsi che l'estremità quadrata dell'asta si trovi nell'apposito supporto.
7. Inserire la spina del dispositivo nella presa.
8. Impostare la temperatura su 230 °C°.
9. Impostare la durata necessaria sul timer. Normalmente sono necessari circa 30 minuti per un pollo arrosto da 2,5 kg.
10. Posizionare la manopola di selezione su "Spiedo" o "Spiedo" e "Aria calda".
11. Quando l'alimento è pronto, ruotare il timer su "Off".

12. Quando il dispositivo si è raffreddato, posizionare il gancio dell'impugnatura sotto alle scanalature su entrambi i lati dell'asta. Sollevare prima il lato destro dell'asta e muoverla leggermente verso destra, in modo che il lato destro si sganci dalla trazione. Facendo attenzione, togliere la pietanza pronta dal forno.
13. Rimuovere la pietanza dall'asta.

### **Preparazione grill**

- Impostare la funzione grill (calore dall'alto). Si consiglia l'utilizzo aggiuntivo di aria calda.
- Impostare la temperatura su 230 °C°.
- Impostare la durata necessaria sul timer.
- Quando l'alimento è pronto, ruotare il timer su "Off" per spegnere il dispositivo.

### **Dopo l'utilizzo**

- Mettere il timer in posizione "Off".
- Mettere la manopola di selezione in posizione "Off".
- Mettere la manopola di selezione del calore in posizione "Off".
- Staccare la spina del dispositivo dalla presa elettrica.
- Lasciar raffreddare completamente il dispositivo prima della pulizia.



---

## PULIZIA E MANUTENZIONE DEL DISPOSITIVO

---

- Staccare la spina del dispositivo dalla presa elettrica e lasciar raffreddare completamente il dispositivo prima della pulizia.
- Non immergere il dispositivo in acqua. Tutte le superfici possono essere lavate con un panno umido.
- In caso di sporco ostinato, si consiglia l'utilizzo di una soluzione delicata a base di sapone.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Pulire l'interno del dispositivo con un panno pulito e umido.

---

## SMALTIMENTO

---



Se sul prodotto è presente la figura a sinistra (il bidone dei rifiuti con le ruote), si applica la direttiva europea 2012/19/UE. Questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali. Informarsi sulle disposizioni vigenti per la raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Attenersi alle disposizioni vigenti e non smaltire i vecchi dispositivi con i rifiuti domestici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Il riciclo di materiali aiuta a diminuire 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:**

2011/65/UE (RoHS)

2014/30/UE (EMC)

2014/35/UE (LVD)





KLARSTEIN NIETSTEIN  
TEIN NIETSTEIN NIET  
KLARSTEIN NIETSTEIN  
TEIN NIETSTEIN NIET  
KLARSTEIN NIETSTEIN  
TEIN NIETSTEIN NIET  
KLARSTEIN NIETSTEIN