

AREZZO

Pizzaofen
Pizza Oven
Horno para pizza
Four à pizza
Forno per pizza

10041186



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

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 folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4
Geräteübersicht 7
Inbetriebnahme 8
Bedienung 9
Temperatur- und Funktionsauswahl 12
Reinigung und Pflege 13
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 14
Hinweise zur Entsorgung 16
Hersteller & Importeur (UK) 16

English 17
Français 29
Español 41
Italiano 53

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10041186
Stromversorgung	230 V ~ 50 Hz
Einstellbare Temperatur	160-400 °C
Leistung	1770 W

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät ist ausschließlich für den privaten Bereich im Innenbereich ausgelegt und darf nicht kommerziell verwendet werden. Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung aufmerksam durch und bewahren Sie diese an einem sicheren Ort auf. Stellen Sie sicher, dass Sie die Bedienungsanleitung, falls Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, ebenfalls beifügen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich so, wie in der Bedienungsanleitung beschrieben und beachten Sie die Sicherheitshinweise. Entfernen Sie die gesamte Verpackung und alle Aufkleber vom Gerät. Reinigen Sie vorsichtig alle Gerätebestandteile (siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“).



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Die Oberflächen können während des Gebrauchs sehr heiß werden. Halten Sie zwischen Wand und Geräterückseite einen Mindestabstand von 10 cm ein.

- Prüfen Sie vor der Benutzung die Spannung auf dem Typenschild und schließen Sie das Gerät nur an Steckdosen an, die der Spannung des Geräts entsprechen.
- Dieses Gerät ist kein Einbauofen und kann nicht als solcher verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Überprüfen Sie das Gerät vor jeder Verwendung auf Schäden.
- Fassen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen an, wenn Sie ihn in die Steckdose stecken oder herausziehen.
- Stecken Sie den Netzstecker ausschließlich in eine sicher installierte und leicht zugängliche Steckdose.
- Ziehen Sie den Netzstecker immer am Steckerkopf und niemals am Netzkabel aus der Steckdose.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch oder wenn das Gerät Fehlfunktionen aufweist immer den Netzstecker aus der Steckdose.
- Ziehen Sie nicht am Kabel. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit scharfen Kanten in Berührung kommt oder zu sehr abgeknickt wird.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder im sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät oder der Geräteverpackung spielen.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät und dessen Netzkabel fern.

- Das Gerät darf nicht in Kombination mit einem Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem verwendet werden.
- Lassen Sie das Gerät während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt.
- Lassen Sie das Gerät nicht im Freien oder in einer feuchten Umgebung stehen.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät und decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab.
- Berühren Sie die Hochleistungsquarzstrahler nicht mit metallischen Gegenständen. Achten Sie darauf, dass Lebensmittel nicht mit den Strahlern in Kontakt kommen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.
- Halten Sie um das Gerät herum einen Abstand von 10 cm zu Wänden und anderen Gegenständen ein.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn dieses zuvor eine Fehlfunktion aufgewiesen hat, beispielsweise heruntergefallen ist oder auf andere Art und Weise beschädigt wurde.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die dadurch entstehen, dass das Gerät anders als beschrieben verwendet wird oder ein Fehler in der Handhabung gemacht wurde.
- Um Verletzungen zu vermeiden, dürfen Reparaturen, wie z. B. das Auswechseln eines beschädigten Kabels, nur von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden. Wenden Sie sich an den Hersteller, den Kundendienst, einen autorisierten Fachbetrieb oder eine ähnlich qualifizierte Person. Es dürfen nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Das Gerät wird während der Verwendung sehr heiß. Transportieren Sie das Gerät erst dann, wenn es sich vollständig abgekühlt hat.
- Das Gerät darf nicht mit Alufolie umwickelt werden (Gefahr eines Hitzestaus!).
- Legen Sie keine Materialien wie Papier, Karton, Plastik etc. in das Gerät.
- Das Gerät ist nicht für den kommerziellen Gebrauch, sondern nur für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen vorgesehen. Dazu zählen Küchen in Büros, Bauernhöfen, Hotels, Motels und Einrichtungen, die Bed & Breakfast anbieten.

Vor der ersten Verwendung



VORSICHT

Brandgefahr! Das Gerätegehäuse wird sehr heiß. Stellen Sie das Gerät nicht auf empfindlichen Oberflächen (beispielsweise lackierte Möbeln) und halten Sie einen Mindestabstand von 70 cm zu leicht brennbaren Materialien ein.

- Reinigen Sie alle Geräteteile – außer den Heizelementen – sorgfältig und lassen Sie sie trocknen. Heizen Sie das Gerät ca. 15 Minuten lang auf, um den Neugeruch zu beseitigen.
- Während der Verwendung des Geräts kann Dampf austreten. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht fern.
- Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss dieses über einen Querschnitt von 1,5 mm² verfügen. Sollten Sie eine Kabeltrommel verwenden, muss diese immer vollständig abgewickelt werden.

- Wenn eine GS-geprüfte 16 A Mehrfach-Steckerleiste verwendet wird, darf diese wegen Brandgefahr nicht mit mehr als 3680 Watt belastet werden.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht am Netzkabel ziehen und dass dieses so verlegt wird, dass es nicht zu Stolperfällen werden kann.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht beaufsichtigt wird, bevor Teile entnommen oder hineingegeben werden und bevor es gereinigt wird.
- Bereiten Sie im Gerät niemals Lebensmittel mit hohem Fettgehalt zu, da Fett sich auf den Heizelementen leicht entzünden kann. Verwenden Sie zur Entnahme der Lebensmittel immer den Edelstahlheber und Ofenhandschuhe.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, um Bakterien und Schimmelbildung zu vermeiden.
- Schieben Sie das Krümelblech immer unter das untere Heizelement.

Aufstellort

- Stellen Sie dieses Gerät niemals auf oder neben heiße Oberflächen (beispielsweise heiße Öfen).
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich auf einer ebenen, stabilen und hitzebeständigen Oberfläche. Es ist wichtig, dass sich keine brennbaren Gegenstände in der Nähe des Geräts befinden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf die Tischkante, damit es nicht von Kindern berührt werden kann oder bei Berührung herunterfällt.

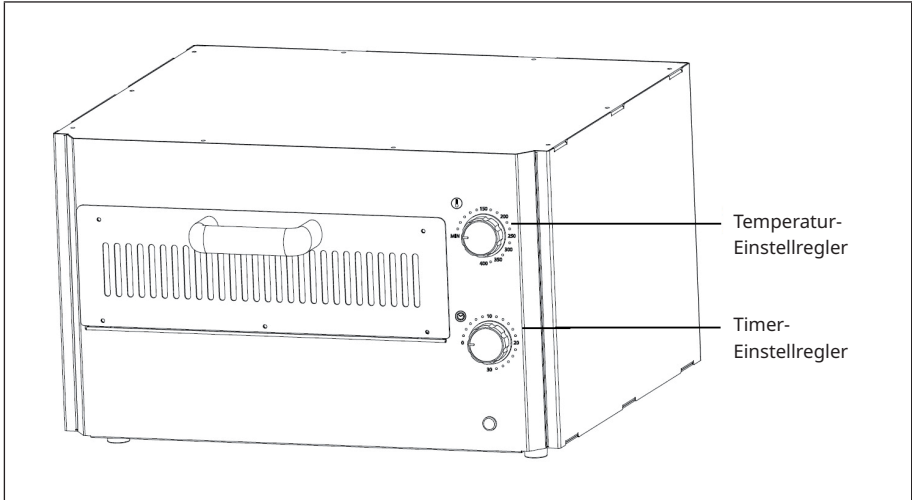
Hinweise zur Reinigung

- Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser ein.
- Entfernen Sie Fettrückstände aus Hygienegründen und wegen potentieller Brandgefahr immer sofort.
- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Ofensprays oder Lösungen.
- Reinigen Sie das Gehäuse und das Geräteinnere mit einem feuchten Schwamm und etwas Spülmittel.
- Durch hohe Temperaturen im Geräteinneren können die Geräteoberflächen im Gerät nach einiger Zeit ausbleichen.

Reinigung des Pizzasteins

- Entfernen Sie Lebensmittelrückstände auf dem Pizzastein.
- Der Pizzastein muss nach jeder Verwendung gereinigt werden.
- Lassen Sie den Pizzastein abkühlen und entfernen Sie grobe Verunreinigungen (beispielsweise mit einem Cerankochfeldschaber). Reinigen Sie den Pizzastein mit einer Bürste in warmem Wasser OHNE Reinigungsmittel und lassen Sie ihn trocknen. Einige Flecken werden auf dem Stein zurückbleiben, aber diese sind harmlos.

GERÄTEÜBERSICHT



Tür öffnen

1	2	3
Ziehen Sie am Türgriff, um die Schublade herauszuziehen.	Heben Sie die Türverkleidung etwas an.	Klappen Sie die Türverkleidung nach unten.

Tür schließen

1	2	3
Klappen Sie die Türverkleidung nach oben.	Lassen Sie die Türverkleidung los, damit diese sich aufstellt.	Drücken Sie gegen die Tür, um die Schublade zu schließen.

INBETRIEBNAHME

Hinweis: Dieses Gerät ist ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt geeignet.

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial, die Aufkleber und das Plastikband um den Netzstecker.
2. Reinigen Sie alle herausnehmbaren Teile (beispielsweise den Pizzastein), wie im Abschnitt „Reinigung und Pflege“ beschrieben. Es wird empfohlen, den Pizzastein gründlich trocknen zu lassen, bevor er wieder in das Gerät hineingelegt wird.
3. Wählen Sie einen Aufstellort für das Gerät aus. Das Gerät sollte auf einer stabilen, hitzebeständigen Oberfläche und in sicherer Entfernung zu Tischdecken, leicht entzündlichen Flüssigkeiten und anderen brennbaren Materialien aufgestellt werden. Achten Sie darauf, dass an allen Seiten des Geräts ein ausreichender Abstand zu Wänden und anderen Gegenständen eingehalten wird, damit die Hitze aus dem Gerät entweichen kann, ohne Schränke, Wände oder andere Gegenstände zu beschädigen.
4. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Um eine Überlastung des Stromkreises zu vermeiden, darf kein anderes Gerät mit hoher Wattzahl am selben Stromkreis betrieben werden.

Wichtige Hinweise

1. Dieses Gerät ist so konzipiert, dass es bei den meisten Einstellungen deutlich schneller gart als andere Kochgeräte. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
2. Der Pizzaofen wird heiß. Benutzen Sie während des Gebrauchs immer Ofenhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie die Außen- oder Innenflächen des Geräts berühren.
3. Verwenden Sie keine Kochsprays oder Öle auf dem Pizzastein, wenn Sie Funktionen mit mittlerer oder hoher Temperatureinstellung verwenden.
4. Während der ersten Minuten des Betriebs kann Rauch und ein leichter Geruch wahrgenommen werden. Dies wird durch Öl verursacht, das möglicherweise bei der Herstellung des Geräts verwendet wurde, und beeinträchtigt die Leistung des Ofens nicht.
5. Sie müssen den Timer einstellen, damit der Pizzaofen funktioniert.
6. Die Heizelemente schalten sich während des Betriebs ein und aus, um eine gleichmäßige Wärmeverteilung zu gewährleisten.
7. Schneiden Sie Lebensmittel nicht direkt auf dem im Lieferumfang enthaltenen Pizzastein.
8. Verwenden Sie in diesem Ofen kein Backpapier, keine Silikonmatten oder andere Backunterlagen.
9. Ein häufiges oder längeres Öffnen der Tür kann sich auf die Vorheiz- und Garzeit auswirken. Lassen Sie die Tür nach Möglichkeit geschlossen, um die Wärme im Pizzaofen zu halten.

Vorheizen

1. Heizen Sie den Backofen vor dem Gebrauch immer 12 Minuten lang vor.
2. Für Gerichte wie Pizza, gefrorene Snacks usw. heizen Sie den Pizzastein immer zusammen mit dem Ofen vor, indem Sie den Pizzastein hineinlegen, bevor das Gerät mit dem Aufheizen beginnt.
3. Bei empfindlicheren Backwaren wie Keksen, Croissants usw. kann das Vorheizen des Pizzasteins dazu führen, dass die Speisen zu schnell gar werden und wird daher nicht empfohlen.
4. Generell ist das Vorheizen des Pizzasteins nicht erforderlich, wenn die Speisen auf den niedrigeren Heizstufen (Backen und Frittieren) gegart werden. Wenn die Speisen bei höheren Temperaturen gegart werden, sollten Sie den Pizzastein vorheizen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.
5. Für eine knusprigere Kruste auf Ihrer Pizza empfehlen wir, den Ofen vor dem ersten Gebrauch 10 Minuten vorzuheizen und dann zwischen den einzelnen Pizzen weitere 3-5 Minuten.

BEDIENUNG

Erste Schritte

- Stecken Sie den Netzstecker des Geräts in die Steckdose.
- Heizen Sie das Gerät immer vor.
- Es kann vorkommen, dass das Gerät bei der ersten Verwendung leicht qualmt. Geben Sie keine übergroßen Lebensmittel in das Gerät, um einen Kontakt mit den Heizelementen zu vermeiden.

Timer

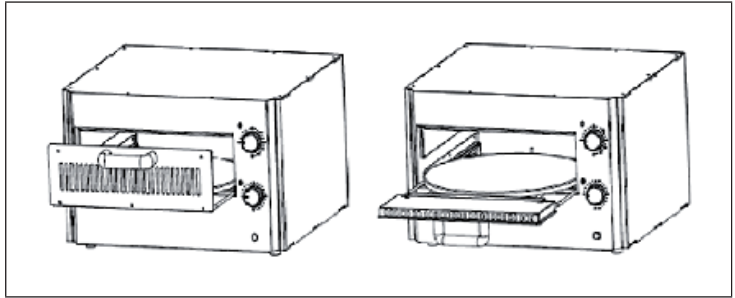
- Das Gerät wird mit einem Timer gestartet.
- Stellen Sie den Timer auf 30 Minuten ein. Die Betriebsleuchte leuchtet auf und die aktive Kühlung startet den Betrieb.
- Nachdem die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal, das Heizen wird deaktiviert aber die aktive Kühlung läuft noch circa 5 Minuten weiter. Ziehen Sie erst anschließend den Netzstecker aus der Steckdose.

Temperatur

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Wenn die Temperatur eingestellt wurde und der Timer gestartet ist, leuchtet die Betriebsleuchte auf. Die aktive Kühlung geht an. Wenn der Timer abgelaufen ist, erlischt die Betriebsleuchte.
- Das Thermostat, die Uhr und das Licht gehen immer wieder an und aus.
- Heizen Sie das Gerät immer mit geschlossener Tür vor.

Hinweis: Verwenden Sie bei Temperaturen über 230 °C kein Backpapier, Antihafgeschirr oder Silikonschalen.

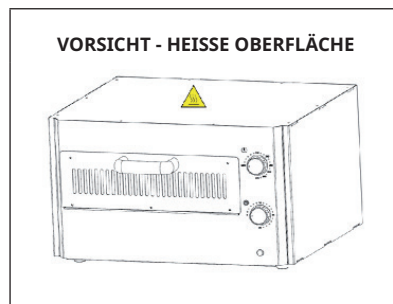
- Ziehen Sie, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, die Schublade am Griff waagrecht nach vorne. Klappen Sie die Tür anschließend nach unten.



Hinweis: Die Metallteile und der Pizzastein werden sehr heiß!

- Geben Sie etwas Mehl auf den Heber und den Pizzastein.
- Legen Sie die zu garenden Lebensmittel mit dem Heber auf den Pizzastein. Schließen Sie die Schublade und schieben Sie sie in das Gerät zurück.
- Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Garzeit ein. Drehen Sie den Timer immer ganz nach oben und stellen Sie ihn dann auf die gewünschte Garzeit zurück.
- Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal.

Hinweis: Legen Sie keine gefrorenen Pizzen mit Aluminiumteller oder anderen Verpackungen in das Gerät. Decken Sie die Lebensmittel nicht mit Alufolie ab.



Bedienung

1. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Die Betriebsanzeige leuchtet auf und zeigt an, dass das Gerät an den Strom angeschlossen ist.
2. Stellen Sie mit dem Temperaturregler die gewünschte Temperatur ein. Siehe Abschnitt „Temperatur- und Funktionsauswahl“.
3. Stellen Sie mit dem Timerregler die gewünschte Garzeit ein.

Hinweis: Der Garvorgang kann jederzeit unterbrochen werden, indem der Timerregler gegen den Uhrzeigersinn auf „0“ gedreht wird.

4. Lassen Sie das Gerät und den Pizzastein circa 12 Minuten lang vorheizen. Für eine knusprigere Kruste lassen Sie den Pizzastein vor dem Backen der ersten Pizza 5 zusätzliche Minuten lang vorheizen und zwischen den Pizzen jeweils 3-4 Minuten.

Hinweis: Heizen Sie den Pizzastein für das Garen von gefrorenen Snacks, Pizzen etc. zusammen mit dem Gerät vor. Für die Zubereitung von empfindlicheren Backwaren heizen Sie den Pizzastein nicht vor. Legen Sie den Pizzastein stattdessen zusammen mit den Lebensmitteln zu Beginn der Garzeit in den Ofen hinein.

5. Öffnen Sie die Tür und ziehen Sie den Pizzastein mit dem Griff heraus. Legen Sie die Lebensmittel in die Mitte des Pizzasteins und schließen Sie die Tür. Stellen Sie mit dem Timerregler die gewünschte Garzeit ein.

Hinweis: Wenn Sie die Pizza oder andere Lebensmittel nicht in die Mitte des Pizzasteins legen, werden diese nicht gleichmäßig gegart.

6. Am Ende der Garzeit piept das Gerät, das heißt der Timer ist abgelaufen.
7. Nehmen Sie den Pizzastein mit Topflappen oder Ofenhandschuhen aus dem Pizzastein heraus. Legen Sie ihn auf einer hitzebeständigen Oberfläche ab. Lassen Sie immer Vorsicht walten, wenn Sie heiße Speisen aus dem Pizzastein herausnehmen.
8. Ziehen Sie nach Beendigung des Garvorgangs NICHT sofort den Stecker aus der Steckdose, da das Gerät im Inneren noch sehr heiß ist und das Kühlsystem einige Minuten zum Abkühlen benötigen kann. Ziehen Sie den Stecker erst aus der Steckdose, wenn das Gerät vollständig abgekühlt ist.

TEMPERATUR- UND FUNKTIONSAUSWAHL

Dieser Pizzaofen verfügt über 6 Temperatureinstellungen, die so programmiert wurden, dass sie optimale Ergebnisse für die zu garenden Speisen gewährleisten.

In der nachfolgenden Kochtabelle finden Sie Angaben zu unterschiedlichen Garmethoden und Lebensmitteln, wie z. B. Backen, Snacks, Pizza - normal, mit aufgehender Kruste, Tiefkühlpizza usw.

Funktion		Temperatur	Empfohlene Backform	Beispiel	Empfohlene Garzeit *
Backen		180 °C	Keramikscha- le oder ofen- feste Metall- oder Glasscha- le	Kekse	8-12 min
				Croissants	8-10 min
				Zimtrollen	7-10 min
Snacks		285 °C	Keramikscha- le oder ofen- feste Metall- oder Glasscha- le	Gefrorene Pellkartoffeln	4-5 min
				Gefrorene Jalapeño Poppers	5-6 min
				Gefrorene Chicken Nuggets	4-5 min
				Gefrorene Fischstäbchen	4-5 min
P I Z Z A	Normale Pizza	400 °C	Ausschließlich im Lieferumfang enthaltener Pizzastein	Frische Fertigpizza **	3- 5 min
				Gefrorene Pizza	3-5 min
				Pizza mit dünner Kruste	3-5 min
	Pizza mit aufgehender Kruste	400 °C	Ausschließlich im Lieferumfang enthaltener Pizzastein	Gefrorene Pizza mit aufsteigender Kruste	5-10 min, abhängig vom Belag
				Tiefkühl- taschen	6-12 min
				Lasagne	30-40 min
<p>* Haushaltsspannungen können variieren und sich auf die Garzeit auswirken. ** Sollte sich in der Pizzaverpackung ein Blech befinden, verwenden Sie dieses nicht. Legen Sie die Pizza direkt auf den Pizzastein.</p>					


REINIGUNG UND PFLEGE

Hinweis: Dieses Produkt enthält keine vom Benutzer zu wartenden Geräteteile. Vergewissern Sie sich vor der Reinigung des Geräts und Geräteteilen, dass der Ofen ausgeschaltet, vom Stromnetz getrennt und vollständig abgekühlt ist. Die Heizelemente dürfen NICHT gereinigt werden.

1. Reinigen Sie die Tür mit einem Schwamm, einem weichen Tuch oder einem Nylonschwamm mit Spülmittel und Wasser. Verwenden Sie kein Glasreinigerspray.
2. Reinigen Sie die Edelstahlteile mit einem Schwamm, einem weichen Tuch oder einem Nylonschwamm, Spülmittel und Wasser. Zum Polieren und Aufpolieren des Edelstahls können Sie einen nicht bleichenden Reiniger verwenden.
3. Der Pizzastein ist nur dann spülmaschinenfest, wenn er vorsichtig behandelt wird. Es wird jedoch empfohlen, ihn stattdessen mit Spülmittel und Wasser und einem Polyester- oder Nylonschwamm zu reinigen. Der Pizzastein verfärbt sich mit der Zeit, dies beeinträchtigt aber nicht die Verwendung.
4. Aufgrund der starken Hitze im Inneren des Ofens kann im Laufe der Zeit eine leichte Vergilbung der Backofentür auftreten. Mit einem milden, bleichmittelfreien Reinigungsmittel lässt sich die Oberfläche so reinigen, dass sie wieder wie neu aussieht. Verwenden Sie diese Reiniger nur für die Außenflächen des Ofens.
5. Nach längerem Gebrauch können Gerätebestandteile ausbleichen. Dies ist normal und sollte die Backresultate nicht beeinträchtigen.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

Entsorgen Sie Ihre Altgeräte fachgerecht. Dadurch wird gewährleistet, dass die Altgeräte umweltgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden. Bei der Entsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichene Mülltonne (WEEE Symbol). 
- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühlampen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühlampen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern Sie nicht das WEEE Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

Rücknahmepflicht der Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkauffläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

1. bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
2. auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmittel ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5, 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 an bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe. Beim Kauf eines Neugeräts haben sie die Möglichkeit eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Altbatterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 07:30 und 15:30 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec GmbH
Member of Berlin Brands Group
Handwerkerstr. 11
15366 Dahlwitz-Hoppegarten
Deutschland

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält. (»Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber).

Hinweis zur Abfallvermeidung

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Dear customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENTS

Safety Instructions	18
Device Overview	21
Getting Started	22
Operation	23
Temperature and Function Selection	26
Cleaning and Care	27
Disposal Considerations	28
Manufacturer & Importer (UK)	28

TECHNICAL DATA

Item number	10041186
Power supply	230 V ~ 50 Hz
Adjustable temperature	160-400 °C
Power	1770 W

SAFETY INSTRUCTIONS

This unit is designed exclusively for private indoor use and may not be used commercially. Read the operating instructions carefully and keep them in a safe place. Make sure that if you pass the unit on to another person, you also include the operating instructions. Only use the appliance as described in the operating instructions and follow the safety instructions. Remove all packaging and stickers from the unit. Carefully clean all components of the appliance (see section "Cleaning and Care").



CAUTION

Risk of burns! Do not touch the hot surfaces. The surfaces can become very hot during use. Keep a minimum distance of 10 cm between the wall and the rear of the unit.

- Before use, check the voltage on the rating plate and only connect the appliance to sockets that match the voltage of the appliance.
- This appliance is not a built-in oven and cannot be used as such.
- Do not use the device if the power cord is damaged. Check the unit for damage before every use.
- Do not handle the mains plug with wet hands when inserting or removing it from the socket.
- Only insert the mains plug into a securely installed and easily accessible socket.
- Always pull the mains plug out of the socket by the plug head and never by the mains cable.
- Always unplug the appliance from the mains after use or if the appliance malfunctions.
- Do not pull on the cable. Make sure that the power cord does not come into contact with sharp edges or is bent too much.
- Make sure that the cable does not come into contact with the surfaces of the appliance.
- This device may only be used by children from the age of 8 and up or by persons with reduced physical, sensory and mental capabilities or a lack of experience and / or knowledge if they are supervised or have been instructed in the safe use of the device and have understood the resulting dangers.
- Cleaning and user maintenance should not be done by children unless they are 8 years of age or older and are supervised.
- Children must not play with the device or the device packaging.
- Keep children under 8 years of age away from the appliance and the power cable.
- The unit must not be used in combination with a timer or a separate remote control system.
- Do not leave the device unattended while in use.
- Do not leave the unit outdoors or in a damp environment.
- Do not place any objects on the unit and do not cover the ventilation slots.

- Do not touch the high-power quartz radiators with metallic objects. Make sure that food does not come into contact with the radiators.
- Never immerse the device in water.
- Keep a distance of 10 cm around the unit from walls and other objects.
- Never use the unit if it has previously malfunctioned, for example, if it has been dropped or damaged in any other way.
- The manufacturer is not liable for damage caused by the appliance being used in a way other than described or by a handling error.
- To avoid injury, repairs, such as replacing a damaged cable, must only be carried out by qualified personnel. Contact the manufacturer, customer service, an authorised specialist company or a similarly qualified person. Only original spare parts may be used.
- The device becomes very hot during use. Do not transport the unit until it has cooled down completely.
- The appliance must not be wrapped in aluminium foil (danger of heat build-up!).
- Do not place any materials such as paper, cardboard, plastic, etc. inside the appliance.
- The device is not intended for commercial use, only for household and similar use. These include kitchens in offices, farms, hotels, motels and establishments offering bed & breakfast.

Before first use



CAUTION

Fire hazard! The unit becomes very hot. Do not place the device on sensitive surfaces (e.g. painted furniture) and keep a minimum distance of 70 cm from easily combustible materials.

- Carefully clean all parts of the appliance - except the heating elements - and allow them to dry. Heat the appliance for about 15 minutes to eliminate the new smell.
- Steam may escape while the appliance is in use. Keep your hands and face away.
- If an extension cable is used, it must have a cross-section of 1.5 mm². If you use a cable drum, it must always be completely unwound.
- If a GS-approved (safety-tested) 16 A multiple socket strip is used, it must not be loaded with more than 3680 watts due to fire hazard.
- Make sure that children do not pull on the mains cable and that it is laid in such a way that it cannot become a trip hazard.
- Unplug the appliance when it is not under supervision, before removing or inserting parts and before cleaning.
- Never prepare food with a high fat content in the appliance, as fat can easily ignite on the heating elements. Always use the stainless steel lifter and oven gloves to remove the food.
- Clean the appliance after each use to prevent bacteria and mould growth.
- Always slide the crumb tray under the lower heating element.

Installation site

- Never place this appliance on or near hot surfaces (for example, hot stoves).
- Only use the device on a level, stable and heat-resistant surface. It is important that there are no flammable objects near the appliance.
- To ensure that it cannot be touched by children or fall down if touched, do not place the unit on the edge of the table.

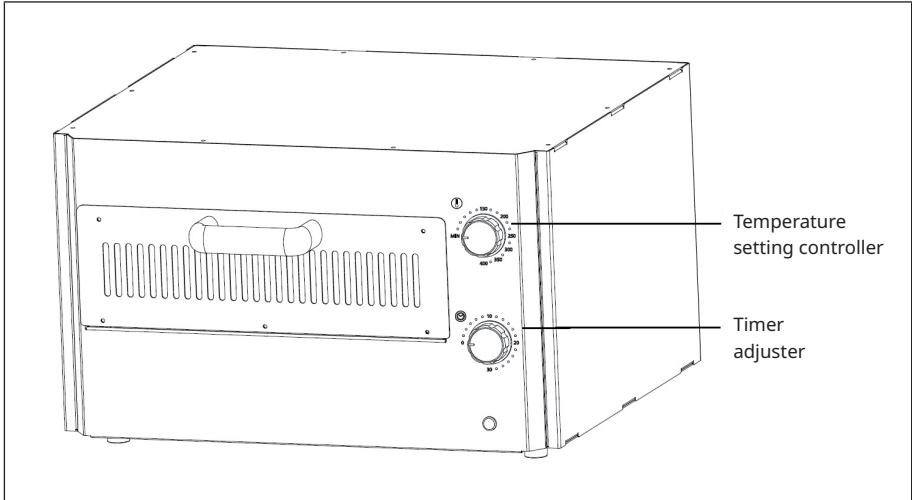
Cleaning instructions

- Before cleaning, always unplug the appliance from the wall outlet and allow it to cool completely.
- Never immerse the device in water.
- Always remove grease residues immediately for hygiene reasons and because of the potential fire hazard.
- Do not use aggressive cleaning agents, oven sprays or solutions.
- Clean the housing and the inside of the appliance with a damp sponge and some washing-up liquid.
- Due to high temperatures inside the unit, the unit surfaces may fade after some time.

Cleaning the pizza stone

- Remove food residues from the pizza stone.
- The pizza stone must be cleaned after each use.
- Let the pizza stone cool down and remove any coarse impurities (for example, with a ceramic hob scraper). Clean the pizza stone with a brush in warm water WITHOUT detergent and let it dry. Some stains will remain on the stone, but these are harmless.

DEVICE OVERVIEW



Open door

1	2	3
Pull the door handle to pull out the drawer.	Lift the door trim a little.	Fold down the door trim.

Close the door

1	2	3
Fold up the door trim.	Release the door panel so that it stands up.	Press against the door to close the drawer.

GETTING STARTED

Note: This device is only suitable for household use.

1. Remove all packaging material, stickers and plastic tape from around the mains plug.
2. Clean all removable parts (e.g. the pizza stone) as described in the section "Cleaning and Care". It is recommended to let the pizza stone dry thoroughly before putting it back into the appliance.
3. Select a suitable installation site for the device. The appliance should be placed on a stable, heat-resistant surface and at a safe distance from tablecloths, highly flammable liquids and other combustible materials. Make sure that there is sufficient distance to walls and other objects on all sides of the appliance to allow the heat to escape from the appliance without damaging cabinets, walls or other objects.
4. Plug the power plug into the mains socket. To avoid overloading the circuit, do not operate any other high wattage appliance on the same circuit.

Important instructions

1. This appliance is designed to cook significantly faster than other cooking appliances at most settings. Do not leave the device unattended when it is in operation.
2. The pizza oven gets hot. Always use oven gloves or oven mitts when touching the exterior or interior surfaces of the appliance during use.
3. Do not use cooking sprays or oils on the pizza stone when using functions with medium or high temperature settings.
4. During the first few minutes of operation, smoke and a slight odour may be perceived. This is caused by oil that may have been used in the manufacture of the appliance and does not affect the performance of the oven.
5. You must set the timer for the pizza oven to work.
6. The heating elements switch on and off during operation to ensure even heat distribution.
7. Do not cut food directly on the pizza stone included in the delivery.
8. Do not use baking paper, silicone mats or other baking pads in this oven.
9. Frequent or prolonged opening of the door may affect the preheating and cooking time. If possible, keep the door closed to keep the heat in the pizza oven.

Preheating

1. Always preheat the oven for 12 minutes before use.
2. For dishes such as pizza, frozen snacks, etc., always preheat the pizza stone together with the oven by placing the pizza stone inside before the appliance starts heating up.

3. For more delicate baked goods such as biscuits, croissants, etc., preheating the pizza stone may cause the food to cook too quickly and is therefore not recommended.
4. In general, preheating the pizza stone is not necessary if the food is cooked on the lower heating levels (baking and deep-frying). When cooking food at higher temperatures, preheat the pizza stone for best results.
5. For a crispier crust on your pizza, we recommend preheating the oven for 10 minutes before first use and then a further 3-5 minutes between each pizza.

OPERATION

First steps

- Plug the power plug of the device into the mains socket.
- Always preheat the appliance.
- The unit may smoke slightly when used for the first time. To avoid contact with the heating elements, do not put oversized food in the appliance.

Timer

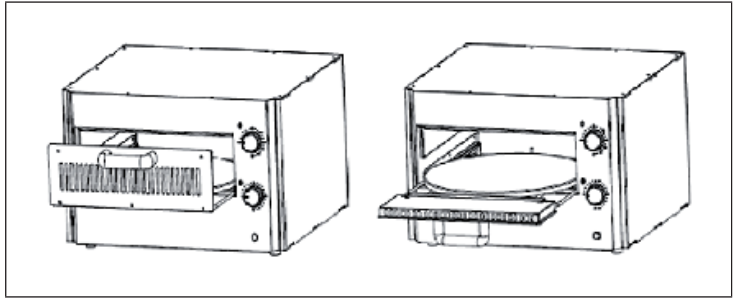
- The unit is started with a timer.
- Set the timer to 30 minutes. The operating light lights up and the active cooling starts operation.
- After the time has elapsed, a signal sounds, heating is deactivated but active cooling continues for about 5 minutes. Only then, pull the mains plug out of the socket.

Temperature

- Set the desired temperature. When the temperature is set and the timer has started, the operating light lights up. The active cooling goes on. When the timer has expired, the operating light goes out.
- The thermostat, the clock and the light keep going on and off.
- Always preheat the appliance with the door closed.

Note: Do not use baking paper, non-stick utensils or silicone trays at temperatures above 230 °C.

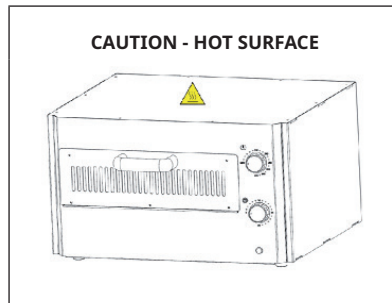
- Once the set temperature is reached, pull the drawer forward horizontally by the handle. Then fold the door down.



Note: The metal parts and the pizza stone get very hot!

- Put some flour on the lifter and the pizza stone.
- Place the food to be cooked on the pizza stone with the lifter. Close the drawer and push it back into the appliance.
- Set the timer to the desired cooking time. Always turn the timer all the way up and then reset it to the desired cooking time.
- When the cooking time has elapsed, a signal sounds.

Note: Do not place frozen pizzas with aluminium plates or other packaging in the appliance. Do not cover the food with aluminium foil.



Operation

1. Plug the power plug into the wall socket. The power indicator lights up to indicate that the unit is connected to the power.
2. Use the temperature controller to set the desired temperature. See section "Temperature and Function Selection".
3. Set the timer to the desired cooking time.

Note: The cooking process can be interrupted at any time by turning the timer control anti-clockwise to "0".

4. Allow the appliance and the pizza stone to preheat for about 12 minutes. For a crispier crust, allow the pizza oven to preheat for 5 extra minutes before baking the first pizza and 3-4 minutes between each pizza.

Note: Preheat the pizza stone together with the appliance for cooking frozen snacks, pizzas, etc. For the preparation of more delicate baked goods, do not preheat the pizza stone. Instead, place the pizza stone in the oven with the food at the beginning of the cooking time.

5. Open the door and pull out the pizza stone with the handle. Place the food in the centre of the pizza stone and close the door. Set the timer to the desired cooking time.

Note: If you do not place the pizza or other food in the centre of the pizza stone, it will not cook evenly

6. At the end of the cooking time, the appliance beeps, which means the timer has expired.
7. Remove the pizza stone from the pizza oven using oven mitts or oven gloves. Place it on a heat-resistant surface. Always take care when removing hot food from the pizza oven
8. DO NOT unplug the appliance immediately after finishing cooking, as the appliance is still very hot inside and the cooling system may need a few minutes to cool down. Do not unplug the appliance until it has cooled down completely.

TEMPERATURE AND FUNCTION SELECTION

This pizza oven has 6 temperature settings programmed to ensure optimal results for the food being cooked.

In the cooking table below, you will find information on different cooking methods and foods, such as baking, snacks, pizza - normal, with rising crust, frozen pizza, etc.

Function		Temperature	Recommended baking tin	Example	Recommended cooking time *	
Baking		180 °C	Ceramic dish or ovenproof metal or glass dish	Biscuits	8-12 min	
				Croissants	8-10 min	
				Cinnamon rolls	7-10 min	
Snacks		285 °C	Ceramic dish or ovenproof metal or glass dish	Frozen jacket potatoes	4-5 min	
				Frozen jalapeño poppers	5-6 min	
				Frozen chicken nuggets	4-5 min	
				Frozen fish fingers	4-5 min	
P I Z Z A	Regular pizza	400 °C	Pizza stone (included in the scope of delivery)	Fresh ready-to-serve pizza **	3- 5 min	
				Frozen pizza	3-5 min	
				Thin crust pizza	3-5 min	
	Pizza with rising crust		400 °C	Pizza stone (included in the scope of delivery)	Frozen pizza with rising crust	5-10 min, depending on the topping
					Freezer bags	6-12 min
					Lasagne	30-40 min

* Household voltages may vary and affect cooking time.
 ** If there is a tray in the pizza package, do not use it. Place the pizza directly on the pizza stone.

CLEANING AND CARE

Note: This product does not contain any user serviceable parts. Before cleaning the appliance and appliance parts, make sure that the oven is switched off, disconnected from the mains and completely cooled down. The heating elements must NOT be cleaned.

1. Clean the door with a sponge, soft cloth or nylon sponge with washing-up liquid and water. Do not use glass cleaner spray.
2. Clean the stainless steel parts with a sponge, soft cloth or nylon sponge with washing-up liquid and water. You can use a non-bleaching cleaner to polish and buff the stainless steel.
3. The pizza stone is only dishwasher safe if handled carefully. However, it is recommended to clean it with washing-up liquid and water and a polyester or nylon sponge instead. The pizza stone discolours over time, but this does not affect its use.
4. Due to the intense heat inside the oven, a slight yellowing of the oven door may occur over time. A mild, bleach-free detergent can be used to clean the surface so that it looks like new again. Use these cleaners only for the outer surfaces of the oven.
5. After prolonged use, components of the appliance may fade. This is normal and should not affect the baking results.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation in your country regarding the disposal of electrical and electronic equipment, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of this product in accordance with the regulations, you are protecting the environment and the health of those around you from negative consequences. For information on recycling and disposal of this product, contact your local government or household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Cher client, chère cliente,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Lisez attentivement les indications suivantes et suivez-les pour 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

Consignes de sécurité	30
Aperçu de l'appareil	33
Mise en marche	34
Utilisation	35
Sélection de la température et des fonctions	38
Nettoyage et entretien	39
Informations sur le recyclage	40
Fabricant et importateur (UK)	40

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10041186
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Température réglable	160-400 °C
Puissance	1770 W

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil est exclusivement conçu pour un usage privé à l'intérieur et ne doit pas être utilisé à des fins commerciales. Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement et intégralement le mode d'emploi et conservez-le en lieu sûr. Assurez-vous de transmettre le mode d'emploi lorsque vous l'appareil change de propriétaire. N'utilisez l'appareil que comme décrit dans ce mode d'emploi et respectez les consignes de sécurité. Retirez tous les matériaux d'emballage et étiquettes de l'appareil. Nettoyez avec précaution tous les composants de l'appareil (voir la section « Nettoyage et entretien »).



ATTENTION

Risque de brûlure ! Ne touchez aucune surface chaude. Les surfaces peuvent être très chaudes pendant le fonctionnement. Respectez une distance minimale de 10 cm entre le mur et l'arrière de l'appareil.

- Avant utilisation, vérifiez la tension sur l'étiquette de l'appareil et connectez l'appareil uniquement à des prises qui correspondent à sa tension.
- Cet appareil n'est pas un four encastrable et ne peut pas être utilisé comme tel.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation est endommagé. Avant chaque utilisation, inspectez-le pour détecter d'éventuels dommages.
- Ne touchez pas la fiche d'alimentation avec les mains mouillées lorsque vous la branchez ou la débranchez de la prise de courant.
- Branchez la fiche d'alimentation uniquement dans une prise de courant installée de manière sûre et facilement accessible.
- Retirez toujours la fiche secteur de la prise par la tête de la fiche et jamais par le cordon d'alimentation.
- Débranchez toujours l'appareil après l'avoir utilisé ou s'il présente des dysfonctionnements.
- Ne tirez pas sur le câble. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne passe pas sur des bords tranchants ni ne soit exagérément plié.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles et mentales réduites ou un manque d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou ont été formés à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent.
- Le nettoyage et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sont sous surveillance.
- Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil ou son emballage.
- Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher de l'appareil et de son câble d'alimentation.
- L'appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Ne laissez pas l'appareil à l'extérieur ou dans un environnement humide.
- Ne placez aucun objet sur l'appareil et ne couvrez pas les fentes d'aération.
- Ne touchez pas les émetteurs à quartz haute puissance avec des objets métalliques. Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec les émetteurs.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Maintenez une distance de 10 cm autour de l'appareil par rapport aux murs et aux autres objets.
- N'utilisez jamais l'appareil s'il a déjà présenté un dysfonctionnement, par exemple s'il est tombé ou a été endommagé d'une autre manière.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant d'une utilisation de l'appareil autre que celle décrite ou d'une erreur de manipulation.
- Pour éviter les blessures, les réparations, comme le remplacement d'un câble endommagé, ne doivent être effectuées que par des professionnels qualifiés. Contactez le fabricant, le service après-vente, une entreprise spécialisée agréée ou une personne de qualification similaire. Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées.
- L'appareil devient très chaud pendant son utilisation. Ne transportez pas l'appareil tant qu'il n'a pas complètement refroidi.
- L'appareil ne doit pas être enveloppé de papier d'aluminium (risque d'accumulation de chaleur !).
- Ne placez pas de matériaux tels que du papier, du carton, du plastique, etc. dans l'appareil.
- L'appareil n'est pas destiné à un usage commercial, mais uniquement à un usage domestique et à des environnements similaires. Il s'agit notamment des cuisines des bureaux, des fermes, des hôtels, des motels et des établissements offrant des chambres d'hôtes.

Avant la première utilisation



ATTENTION

Risque d'incendie ! Le boîtier de l'appareil devient très chaud. Ne placez pas l'appareil sur des surfaces sensibles (par exemple des meubles peints) et maintenez une distance minimale de 70 cm avec les matériaux facilement inflammables.

- Nettoyez soigneusement toutes les parties de l'appareil - sauf les éléments chauffants - et laissez-les sécher. Chauffez l'appareil pendant environ 15 minutes pour éliminer les odeurs de neuf.
- De la vapeur peut s'échapper pendant l'utilisation de l'appareil. Gardez vos mains et votre visage à distance.
- Si une rallonge est utilisée, elle doit avoir une section de 1,5 mm². Si vous utilisez un enrouleur de câble, celui-ci doit toujours être entièrement déroulé.
- Si une multiprise 16 A certifiée GS est utilisée, elle ne doit pas être chargée à plus de 3680 watts en raison du risque d'incendie.
- Assurez-vous que les enfants ne tirent pas sur le câble d'alimentation et de poser celui-ci de manière à ce qu'il ne constitue pas un risque de

trébuchement.

- Débranchez la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas surveillé, avant de retirer ou d'ajouter des pièces et avant de le nettoyer.
- Ne préparez jamais d'aliments à forte teneur en matières grasses dans l'appareil, car la graisse peut facilement s'enflammer sur les éléments chauffants. Utilisez toujours la pelle en acier inoxydable et des gants de four pour retirer les aliments.
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation afin d'éviter la formation de bactéries et de moisissures.
- Glissez toujours le plateau à miettes sous l'élément chauffant inférieur.

Emplacement

- Ne placez jamais cet appareil sur ou à proximité de surfaces chaudes (par exemple, un four chaud).
- N'utilisez l'appareil que sur des surfaces planes, stables, propres et résistantes à la chaleur. Il est important qu'aucun objet inflammable ne se trouve à proximité de l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord d'une table afin d'éviter que les enfants ne le touchent ou qu'il ne tombe s'ils le touchent.

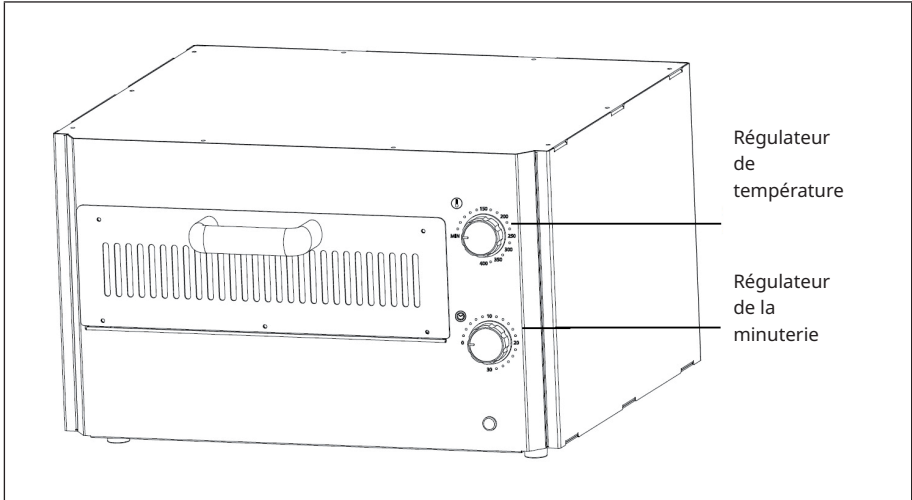
Consignes pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débranchez toujours la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir complètement.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Enlevez toujours immédiatement les résidus de graisse pour des raisons d'hygiène et de risque potentiel d'incendie.
- N'utilisez pas de produit d'entretien agressif ni de spray ou solvant.
- Nettoyez le boîtier et l'intérieur de l'appareil avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle.
- En raison des températures élevées à l'intérieur de l'appareil, les surfaces de l'appareil peuvent se décolorer au bout d'un certain temps.

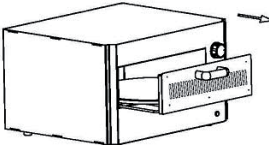
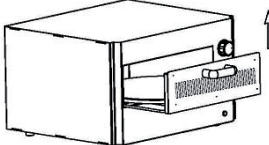
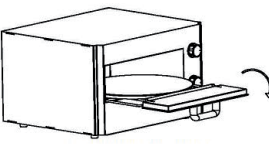
Nettoyage de la pierre à pizza

- Enlevez les résidus d'aliments sur la pierre à pizza.
- La pierre à pizza doit être nettoyée après chaque utilisation.
- Laissez refroidir la pierre à pizza et enlevez les grosses impuretés (par exemple avec un grattoir pour plaque de cuisson en vitrocéramique). Nettoyez la pierre à pizza avec une brosse dans de l'eau chaude SANS détergent et laissez-la sécher. Quelques taches resteront sur la pierre, mais elles sont inoffensives.

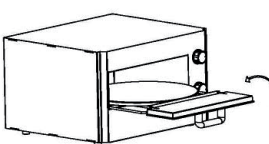
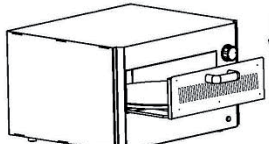
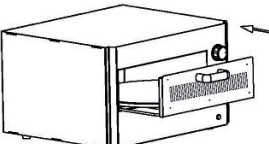
APERÇU DE L'APPAREIL



Ouvrir la porte

1	2	3
		
Tirez sur la poignée de la porte pour extraire le tiroir.	Soulevez légèrement le panneau de porte.	Rabattez le panneau de porte vers le bas.

Fermer la porte

1	2	3
		
Rabattez le panneau de porte vers le haut.	Relâchez le panneau de porte pour qu'il se redresse.	Appuyez sur la porte pour fermer le tiroir.

MISE EN MARCHÉ

Remarque : Cet appareil convient uniquement à un usage domestique.

1. Retirez tous les matériaux d'emballage, les étiquettes et la bande en plastique autour de la fiche d'alimentation.
2. Nettoyez toutes les pièces amovibles (par exemple la pierre à pizza) comme décrit dans la section « Nettoyage et entretien ». Il est recommandé de laisser sécher soigneusement la pierre à pizza avant de la remettre dans l'appareil.
3. Choisissez un lieu d'installation adapté. L'appareil doit être placé sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une distance sûre des nappes, des liquides facilement inflammables et d'autres matériaux combustibles. Veillez à laisser un espace suffisant de tous les côtés de l'appareil par rapport aux murs et autres objets, afin que la chaleur puisse s'échapper de l'appareil sans endommager les armoires, les murs ou autres objets.
4. Branchez la fiche dans la prise. Afin d'éviter une surcharge du circuit électrique, aucun autre appareil de forte puissance ne doit être utilisé sur le même circuit.

Remarques importantes

1. Cet appareil est conçu pour cuire beaucoup plus rapidement que les autres appareils de cuisson pour la plupart des réglages. Ne laissez pas l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
2. Le four à pizza chauffe. Pendant l'utilisation, utilisez toujours des gants de four ou des maniques lorsque vous touchez les surfaces extérieures ou intérieures de l'appareil.
3. N'utilisez pas de sprays de cuisson ou d'huile sur la pierre à pizza lorsque vous utilisez des fonctions avec un réglage de température moyen ou élevé.
4. Pendant les premières minutes de fonctionnement, de la fumée et une légère odeur peuvent être perçues. Cela est dû à l'huile utilisée lors de la fabrication de l'appareil et n'affecte pas les performances du four.
5. Vous devez régler la minuterie pour que le four à pizza fonctionne.
6. Les éléments chauffants s'allument et s'éteignent pendant le fonctionnement afin de garantir une répartition uniforme de la chaleur.
7. Ne coupez pas les aliments directement sur la pierre à pizza fournie.
8. N'utilisez pas de papier sulfurisé, de tapis en silicone ou d'autres supports de cuisson dans ce four.
9. L'ouverture fréquente ou prolongée de la porte peut avoir une incidence sur le temps de préchauffage et de cuisson. Si possible, laissez la porte fermée afin de conserver la chaleur dans le four à pizza.

Préchauffage

1. Préchauffez toujours le four pendant 12 minutes avant de l'utiliser.
2. Pour les plats comme la pizza, les snacks surgelés et autres, préchauffez toujours la pierre à pizza en même temps que le four, en plaçant la pierre à pizza à l'intérieur avant que l'appareil ne commence à chauffer.
3. Pour les produits de boulangerie plus délicats comme les biscuits, les croissants, et autres, le préchauffage de la pierre à pizza peut entraîner une cuisson trop rapide des aliments et n'est donc pas recommandé.
4. En général, le préchauffage de la pierre à pizza n'est pas nécessaire si les aliments sont cuits sur les niveaux de chauffage inférieurs (cuisson au four et friture). Si les aliments sont cuits à des températures plus élevées, il convient de préchauffer la pierre à pizza pour obtenir des résultats optimaux.
5. Pour obtenir une pâte à pizza plus croustillante, nous vous recommandons de préchauffer le four pendant 10 minutes avant la première utilisation, puis de le laisser chauffer 3 à 5 minutes supplémentaires entre chaque pizza.

UTILISATION

Premiers pas

- Branchez la fiche d'alimentation de l'appareil dans la prise.
- Préchauffez toujours l'appareil.
- Il peut arriver que l'appareil fume légèrement lors de sa première utilisation. Ne mettez pas d'aliments trop grands dans l'appareil afin d'éviter tout contact avec les éléments chauffants.

Minuterie

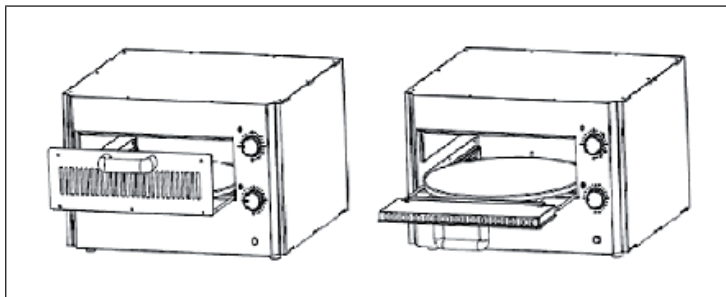
- L'appareil se démarre avec une minuterie.
- Réglez la minuterie sur 30 minutes. Le voyant de fonctionnement s'allume et le refroidissement actif démarre le fonctionnement.
- Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit, le chauffage est désactivé mais le refroidissement actif se poursuit pendant environ 5 minutes. Ensuite seulement, vous pouvez débrancher la fiche de la prise.

Température

- Réglez la température souhaitée. Lorsque la température a été réglée et que la minuterie a démarré, le voyant de fonctionnement s'allume. Le refroidissement actif s'allume. Lorsque la minuterie est écoulée, le voyant de fonctionnement s'éteint.
- Le thermostat, l'horloge et la lumière s'allument et s'éteignent sans cesse.
- Préchauffez toujours l'appareil avec la porte fermée.

Remarque : n'utilisez pas de papier sulfurisé, d'ustensiles antiadhésifs ou de plats en silicone lorsque la température est supérieure à 230 °C.

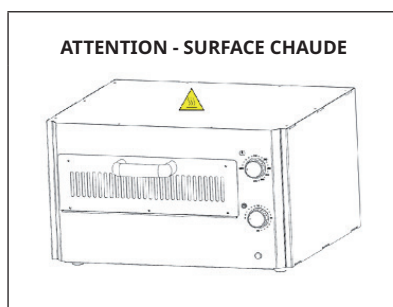
- Dès que la température réglée est atteinte, tirez le tiroir horizontalement vers l'avant en le tenant par la poignée. Rabattez ensuite la porte vers le bas.



Remarque : les parties métalliques et la pierre à pizza deviennent très chaudes !

- Mettez un peu de farine sur le levier et la pierre à pizza.
- Placez les aliments à cuire sur la pierre à pizza à l'aide du levier. Fermez le tiroir et replacez-le dans l'appareil.
- Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité. Tournez toujours la minuterie jusqu'en haut, puis remettez-la sur le temps de cuisson souhaité.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit.

Remarque : Ne placez pas de pizzas congelées avec une assiette en aluminium ou d'autres emballages dans l'appareil. Ne couvrez pas les aliments avec du papier d'aluminium.



Utilisation

1. Branchez la fiche dans la prise. Le voyant d'alimentation s'allume et indique que l'appareil est branché sur le courant.
2. Réglez le régulateur de température sur la température souhaitée. Voir la section « Sélection de la température et des fonctions ».
3. Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité.

Remarque : la cuisson peut être interrompue à tout moment en tournant le bouton de la minuterie dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur « 0 ».

4. Laissez l'appareil et la pierre à pizza préchauffer pendant environ 12 minutes. Pour une pâte plus croustillante, laissez le four à pizza préchauffer pendant 5 minutes supplémentaires avant de cuire la première pizza et pendant 3 à 4 minutes entre chaque pizza.

Remarque : Préchauffez la pierre à pizza en même temps que l'appareil pour la cuisson de snacks congelés, de pizzas, etc. Pour la préparation de pâtisseries plus délicates, ne préchauffez pas la pierre à pizza. Placez plutôt la pierre à pizza dans le four avec les aliments au début de la cuisson.

5. Ouvrez la porte et retirez la pierre à pizza à l'aide de la poignée. Placez les aliments au centre de la pierre à pizza et fermez la porte. Réglez la minuterie sur le temps de cuisson souhaité.

Remarque : si vous ne placez pas la pizza ou d'autres aliments au centre de la pierre à pizza, ils ne seront pas cuits de manière uniforme

6. À la fin du temps de cuisson, l'appareil émet un bip, ce qui signifie que la durée de la minuterie est écoulée.
7. Retirez la pierre à pizza du four à pizza avec des maniques ou des gants de four. Placez-la sur une surface et résistante à la chaleur. Faites toujours preuve de prudence lorsque vous sortez des aliments chauds du four à pizza
8. **NE DÉBRANCHEZ PAS** la fiche de la prise de courant immédiatement après la fin de la cuisson, car l'intérieur de l'appareil est encore très chaud et le système de refroidissement peut avoir besoin de quelques minutes pour refroidir. Ne retirez pas la fiche de la prise avant que l'appareil ait complètement refroidi.

SÉLECTION DE LA TEMPÉRATURE ET DES FONCTIONS

Ce four à pizza dispose de 6 réglages de température programmés pour garantir des résultats optimaux pour les aliments à cuire.

Dans le tableau de cuisson ci-dessous, vous trouverez des indications sur différents modes de cuisson et aliments, comme la cuisson au four, les snacks, la pizza - normale, à pâte levée, congelée, etc.

Fonction		Température	Moule à pâtisserie recommandé	Exemple	Temps de cuisson recommandé *
Cuire au four	180 °C	Plat en céramique ou plat en métal ou en verre allant au four	biscuit	8-12 min	
			Croissants	8-10 min	
			Roulés à la cannelle	7-10 min	
Snacks	285 °C	Plat en céramique ou plat en métal ou en verre allant au four	Pommes de terre en robe des champs congelées	4 à 5 minutes	
			Poppers au jalapeño congelés	5-6 min	
			Nuggets de poulet surgelés	4 à 5 minutes	
			Bâtonnets de poisson surgelés	4 à 5 minutes	
P I Z Z A	Pizza normale	Exclusivement la pierre à pizza incluse dans la livraison	Pizza fraîche prête à cuire **	3- 5 min	
			Pizza congelée	3- 5 min	
			Pizza à pâte fine	3- 5 min	
	Pizza à pâte levée	400 °C	Exclusivement la pierre à pizza incluse dans la livraison	Pizza congelée à pâte levée	5-10 min, selon le revêtement
				Sacs de congélation	6-12 min
				Lasagnes	30 - 40 mn

* Les tensions domestiques peuvent varier et avoir un impact sur le temps de cuisson.
 ** Si l'emballage de la pizza contient une plaque de cuisson, ne l'utilisez pas. Posez la pizza directement sur la pierre à pizza.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Remarque : Ce produit ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. Avant de nettoyer l'appareil et ses éléments, assurez-vous que le four est éteint, débranché du réseau électrique et qu'il a complètement refroidi. Les éléments chauffants ne doivent PAS être nettoyés.

1. Nettoyez la porte avec une éponge, un chiffon doux ou une éponge en nylon imbibée de liquide vaisselle et d'eau. N'utilisez pas de spray nettoyant pour vitres.
2. Nettoyez les éléments en inox avec une éponge, un chiffon doux ou une éponge en nylon imbibée de liquide vaisselle et d'eau. Pour polir et faire briller l'acier inoxydable, vous pouvez utiliser un nettoyant qui ne blanchit pas.
3. La pierre à pizza ne passe au lave-vaisselle que si elle est manipulée avec précaution. Il est toutefois recommandé de la nettoyer plutôt avec du liquide vaisselle et de l'eau et une éponge en polyester ou en nylon. La pierre à pizza se décolore avec le temps, mais cela n'affecte pas son utilisation.
4. En raison de la forte chaleur à l'intérieur du four, un léger jaunissement de la porte du four peut apparaître au fil du temps. Un produit de nettoyage doux et sans agent de blanchiment permet de nettoyer la surface de manière à ce qu'elle retrouve son aspect neuf. N'utilisez ces nettoyants que pour les surfaces extérieures du four.
5. Après une utilisation prolongée, les composants de l'appareil peuvent se décolorer. C'est normal et cela ne devrait pas affecter les résultats de cuisson.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



Si l'élimination des appareils électriques et électroniques est réglementée dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Vous devez l'acheminer vers un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. En respectant des règles de recyclage, vous protégez l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et la mise au rebut de ce produit, contactez votre autorité locale ou votre service d'élimination des déchets ménagers.

FABRICANT ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande-Bretagne :

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145W

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

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 obtener acceso al manual de usuario más reciente y otra información sobre el producto.



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	42
Descripción general del aparato	45
Puesta en funcionamiento	46
Puesta en funcionamiento	47
Selección de temperatura y funciones.	50
Limpieza y cuidado	51
Indicaciones sobre la retirada del aparato	52
Fabricante e importador (Reino Unido)	52

DATOS TÉCNICOS

Número del artículo	10041186
Suministro eléctrico	230 V ~ 50 Hz
Temperatura regulable	160-400 °C
Potencia	1770 W

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Esta unidad está diseñada exclusivamente para uso privado en interiores y no puede ser utilizada comercialmente. Lea atentamente las instrucciones de uso y guárdelas en un lugar seguro. Asegúrate de que si pasas la unidad a otra persona, incluyas también las instrucciones de uso. Utilice el aparato únicamente como se describe en el manual de instrucciones y respete las indicaciones de seguridad. Retire todo el embalaje y las pegatinas de la unidad. Limpie cuidadosamente todos los componentes del aparato (véase el apartado "Limpieza y cuidados").



ATENCIÓN

¡Riesgo de quemaduras! No toque ninguna de las superficies calientes. Las superficies pueden calentarse mucho durante el uso. Mantenga una distancia mínima de 10 cm entre la pared y la parte trasera de la unidad.

- Antes de su utilización, compruebe la tensión indicada en la placa técnica del aparato y conéctelo solamente a tomas de corriente con la misma tensión.
- Este aparato no es un horno empotrado y no puede utilizarse como tal.
- No utilice el dispositivo si el cable está averiado. Compruebe si la unidad está dañada antes de cada uso.
- No manipule la clavija de red con las manos mojadas al introducirla o extraerla de la toma de corriente.
- Inserte el enchufe de la red sólo en una toma de corriente bien instalada y de fácil acceso.
- Desconecte el cable de alimentación tirando siempre del enchufe y nunca del cable.
- Desenchufe siempre el aparato de la red eléctrica después de utilizarlo o en caso de mal funcionamiento.
- No tire del cable. Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con bordes afilados o esté demasiado doblado.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con superficies calientes.
- Los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos pueden utilizar este aparato siempre que se les supervise o instruya sobre cómo usar el mismo de forma segura y entiendan los peligros que conlleva.
- Los niños no deben llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento, a menos que tengan 8 años o más y sean supervisados.
- No permita que los niños jueguen con el aparato ni con el envoltorio.
- Mantenga a los niños menores de 8 años lejos del aparato y del cable.
- El aparato no debe utilizarse junto con un temporizador o un sistema de control remoto independiente.
- No deje el aparato sin supervisión cuando esté en marcha.
- No deje la unidad al aire libre o en un ambiente húmedo.
- No coloque ningún objeto sobre la unidad y no cubra las ranuras de ventilación.

- No toque los radiadores de cuarzo de alta potencia con objetos metálicos. Asegúrese de que los alimentos no entren en contacto con los radiadores.
- No sumerja nunca el aparato en agua.
- Mantenga una distancia de 10 cm alrededor de la unidad con respecto a las paredes y otros objetos.
- No utilice nunca el aparato si previamente ha funcionado mal, por ejemplo, si se ha caído o se ha dañado de cualquier otra forma.
- El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso del aparato distinto al descrito o por un error de manipulación.
- Para evitar lesiones, las reparaciones, como la sustitución de un cable dañado, sólo deben ser realizadas por personal cualificado. Póngase en contacto con el fabricante, con el servicio de atención al cliente, con una empresa especializada autorizada o con una persona con cualificación similar. Sólo se pueden utilizar piezas de recambio originales.
- Este dispositivo se calienta mucho durante el uso. No transporte la unidad hasta que se haya enfriado completamente.
- El aparato no debe estar envuelto en papel de aluminio (¡peligro de calentamiento!).
- No coloque materiales como papel, cartón, plástico, etc. dentro del aparato.
- Este aparato no está indicado para uso comercial, sino para uso doméstico o entornos similares. Entre ellos se incluyen de cocinas de oficinas, granjas, hoteles, moteles y establecimientos que ofrecen alojamiento y desayuno.

Antes del primer uso



ATENCIÓN

¡Riesgo de incendio! La carcasa del aparato se calienta mucho. No coloque la carcasa del aparato sobre superficies sensibles (por ejemplo, muebles pintados) y mantenga una distancia mínima de 70 cm de materiales fácilmente combustibles.

- Limpie cuidadosamente todas las partes del aparato -excepto las resistencias- y déjelas secar. Caliente el aparato durante unos 15 minutos para eliminar el olor a nuevo.
- El vapor puede salir mientras el aparato está en uso. Mantén las manos y la cara alejadas.
- Si se utiliza un cable alargador, debe tener una sección de 1,5 mm². Si utiliza un tambor de cable, siempre debe estar completamente desenrollado.
- Si se utiliza una regleta de enchufes múltiples de 16 A aprobada por GS, no debe cargarse con más de 3680 vatios debido al riesgo de incendio.
- Asegúrese de que los niños no tiren del cable de alimentación y de que esté colocado de forma que no pueda suponer un peligro de tropiezo.
- Desenchufe el aparato cuando no esté bajo supervisión, antes de quitar o poner piezas y antes de limpiarlo.
- No prepare nunca alimentos con alto contenido en grasa en el aparato, ya que la grasa puede inflamarse fácilmente en las resistencias. Utilice siempre el elevador de acero inoxidable y los guantes para horno para retirar los alimentos.

- Limpie el aparato después de cada uso para evitar la aparición de bacterias y moho.
- Deslice siempre la bandeja recogemigas por debajo de la resistencia inferior.

Lugar de instalación

- No coloque nunca este aparato sobre o cerca de superficies calientes (por ejemplo, estufas calientes).
- Utilice el aparato únicamente sobre una superficie plana, estable y resistente al calor. Es importante que no haya objetos inflamables cerca del aparato.
- No coloque el aparato al borde de la mesa para que los niños no puedan tocarlo y no se caiga si lo tocan.

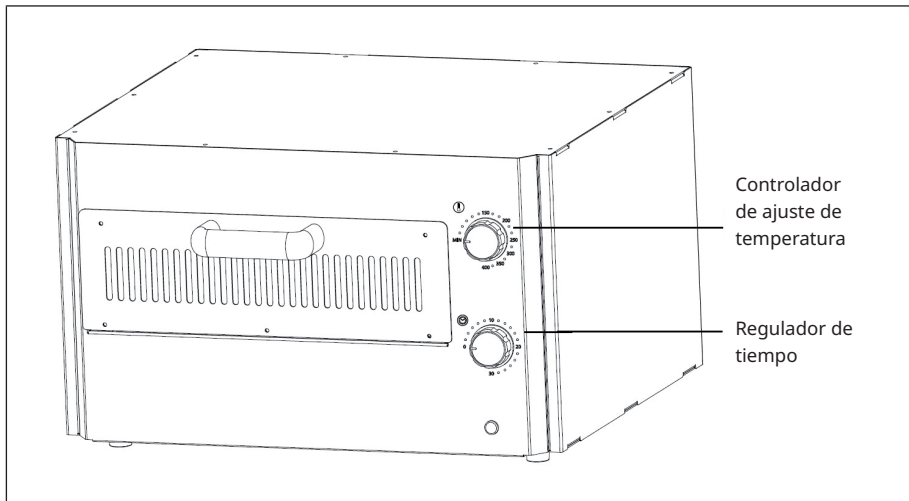
Indicaciones de limpieza

- Desenchufe siempre el aparato y deje que se enfríe totalmente antes de limpiarlo.
- No sumerja nunca el aparato en agua.
- Elimine siempre inmediatamente los restos de grasa por razones de higiene y por el riesgo de incendio.
- No utilice productos de limpieza agresivos, sprays o soluciones para hornos.
- Limpie la carcasa y el interior con una esponja húmedo y un poco de producto de limpieza.
- Debido a las altas temperaturas en el interior de la unidad, las superficies de la unidad pueden decolorarse después de algún tiempo.

Limpieza de la piedra de la pizza

- Retire los restos de comida de la piedra de la pizza.
- La piedra para pizza debe limpiarse después de cada uso.
- Deje que la piedra de la pizza se enfríe y elimine las impurezas gruesas (por ejemplo, con una rasqueta de vitrocerámica). Limpie la piedra para pizza con un cepillo en agua tibia SIN detergente y déjela secar. Quedarán algunas manchas en la piedra, pero son inofensivas.

DESCRIPCIÓN GENERAL DEL APARATO



Puerta abierta

1	2	3
Tira del tirador de la puerta para sacar el cajón.	Levanta un poco el embellecedor de la puerta.	Dobla el embellecedor de la puerta.

Cerrar la puerta

1	2	3
Doble el panel de la puerta hacia arriba.	Suelte el panel de la puerta para que se levante.	Presione contra la puerta para cerrar el cajón.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Nota: Este aparato está destinado exclusivamente a uso doméstico.

1. Retire todo el material de embalaje, las pegatinas y la cinta de plástico de alrededor del enchufe.
2. Limpie todas las piezas desmontables (por ejemplo, la piedra para pizza) como se describe en la sección "Limpieza y mantenimiento". Se recomienda dejar secar bien la piedra de pizza antes de volver a colocarla en el aparato.
3. Seleccione un lugar de instalación adecuado para el aparato. El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y resistente al calor y a una distancia segura de manteles, líquidos altamente inflamables y otros materiales combustibles. Asegúrese de que hay suficiente distancia a las paredes y otros objetos en todos los lados del aparato para permitir que el calor salga del aparato sin dañar los armarios, las paredes u otros objetos.
4. Introduzca el cable de alimentación en la toma de corriente. Para evitar la sobrecarga del circuito, no haga funcionar ningún otro aparato de gran potencia en el mismo circuito.

Notas importantes

1. Este aparato está diseñado para cocinar significativamente más rápido que otros aparatos de cocina en la mayoría de los ajustes. No deje el aparato sin vigilancia cuando esté en funcionamiento.
2. El horno de pizza se está calentando. Utilice siempre guantes o manoplas para el horno cuando toque las superficies exteriores o interiores del aparato durante su uso.
3. No utilice sprays o aceites de cocina en la piedra de la pizza cuando utilice funciones con ajustes de temperatura media o alta.
4. Durante los primeros minutos de funcionamiento, puede percibirse humo y un ligero olor. Esto es causado por el aceite que puede haber sido utilizado en la fabricación del aparato y no afecta al rendimiento del horno.
5. Para que el horno para pizzas funcione es necesario programar el temporizador.
6. Las resistencias se encienden y se apagan durante el funcionamiento para garantizar una distribución uniforme del calor.
7. No corte los alimentos directamente en la piedra de la pizza incluida en la entrega.
8. No utilice papel de hornear, alfombrillas de silicona u otras almohadillas para hornear en este horno.
9. La apertura frecuente o prolongada de la puerta puede afectar al precalentamiento y al tiempo de cocción. Si es posible, mantenga la puerta cerrada para mantener el calor en el horno de pizza.

Pre calentamiento

1. Precaliente siempre el horno durante 12 minutos antes de utilizarlo.
2. Para platos como pizzas, bocadillos congelados, etc., precaliente siempre la piedra para pizza junto con el horno, colocando la piedra para pizza en el interior antes de que el aparato comience a calentarse.
3. En el caso de productos de panadería más delicados, como galletas, croissants, etc., el precalentamiento de la piedra para pizza puede hacer que los alimentos se cocinen demasiado rápido, por lo que no se recomienda.
4. En general, no es necesario precalentar la piedra para pizza si los alimentos se cocinan en los niveles de calentamiento más bajos (horneado y fritura). Cuando cocine alimentos a temperaturas más altas, precaliente la piedra para pizza para obtener mejores resultados.
5. Para obtener una corteza más crujiente en la pizza, se recomienda precalentar el horno durante 10 minutos antes de utilizarlo por primera vez y luego otros 3-5 minutos entre cada pizza.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Primeros pasos

- Introduzca el enchufe de alimentación del aparato en la toma de corriente.
- Precaliente siempre el aparato.
- La unidad puede echar un poco de humo cuando se utiliza por primera vez. No introduzca alimentos de gran tamaño en el aparato para evitar el contacto con las resistencias.

Temporizador

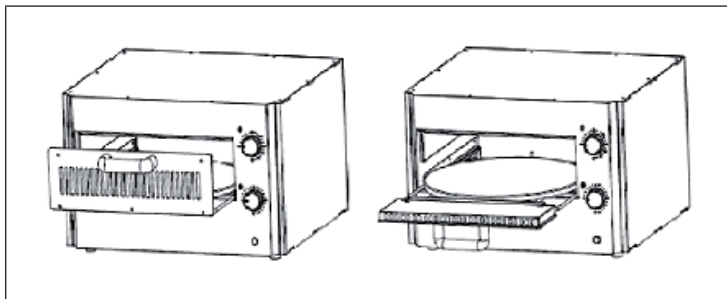
- La unidad se pone en marcha con un temporizador.
- Poner el temporizador en 30 minutos. La luz de funcionamiento se enciende y la refrigeración activa comienza a funcionar.
- Una vez transcurrido el tiempo, suena una señal, la calefacción se desactiva pero la refrigeración activa continúa durante unos 5 minutos. Desconecte entonces el enchufe de la toma de corriente.

Temperatura

- Ahora ajuste la temperatura de funcionamiento deseada. Cuando se ha ajustado la temperatura y se ha puesto en marcha el temporizador, se enciende el piloto de funcionamiento. La refrigeración activa continúa. Cuando el temporizador ha expirado, la luz de funcionamiento se apaga.
- El termostato, el reloj y la luz se encienden y se apagan.
- Precaliente siempre el aparato con la puerta cerrada.

Nota: No utilice papel de horno, platos antiadherentes o bandejas de silicona a temperaturas superiores a 230 °C.

- Una vez alcanzada la temperatura ajustada, tire del cajón hacia delante en horizontal por el asa. Entonces, pliega la puerta hacia abajo.

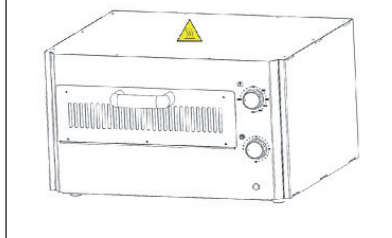


Nota: ¡Las partes metálicas y la piedra de la pizza se calientan mucho!

- Pon un poco de harina en el elevador y en la piedra de la pizza.
- Coloque los alimentos a cocinar en la piedra de la pizza con el elevador. Cierre el cajón y vuelva a introducirlo en el aparato.
- Ajuste el temporizador al tiempo de cocción deseado. Suba siempre el temporizador hasta el final y vuelva a ponerlo en el tiempo de cocción deseado.
- Una vez transcurrido el tiempo de cocción, suena una señal.

Nota: No coloque pizzas congeladas con placas de aluminio u otros envases en el aparato. No cubra los alimentos con papel de aluminio.

PRECAUCIÓN - SUPERFICIE CALIENTE



Puesta en funcionamiento

1. Introduzca el cable de alimentación en la toma de corriente. El indicador de alimentación se enciende para indicar que la unidad está conectada a la corriente.
2. Ajuste la temperatura deseada con el mando de control de la temperatura. Véase el apartado "Selección de temperatura y funciones".
3. Ajuste el tiempo de cocción deseado con el control del temporizador.

Nota: El proceso de cocción puede interrumpirse en cualquier momento girando el mando del temporizador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta "0".

4. Deje que el aparato y la piedra para pizza se precalienten durante unos 12 minutos. Para obtener una corteza más crujiente, deje que el horno para pizzas se precaliente durante 5 minutos más antes de hornear la primera pizza y 3-4 minutos entre cada pizza.

Nota: Para cocinar bocadillos congelados, pizzas, etc., precaliente la piedra para pizza junto con el aparato. Para la preparación de productos horneados más delicados, no precaliente la piedra para pizza. En su lugar, coloque la piedra para pizza en el horno con los alimentos al principio del tiempo de cocción.

5. Abra la puerta y saca la piedra de la pizza con el asa. Coloque los alimentos en el centro de la piedra para pizza y cierre la puerta. Ajuste el tiempo de cocción deseado con el control del temporizador.

Nota: Si no coloca la pizza u otro alimento en el centro de la piedra para pizza, no se cocinará de manera uniforme

6. Al final del tiempo de cocción, el aparato emite un pitido, lo que significa que el temporizador ha expirado.
7. Retire la piedra de la pizza del horno con unas manoplas o guantes de cocina. Colóquelo en una superficie resistente al calor. Tenga siempre cuidado al retirar los alimentos calientes del horno de pizza
8. NO desenchufe el aparato inmediatamente después de terminar de cocinar, ya que el aparato está todavía muy caliente en su interior y el sistema de refrigeración puede necesitar unos minutos para enfriarse. Sólo desenchufe el aparato cuando se haya enfriado completamente.

SELECCIÓN DE TEMPERATURA Y FUNCIONES.

Este horno para pizzas tiene 6 ajustes de temperatura programados para garantizar resultados óptimos para los alimentos que se cocinan.

En la tabla de cocción que aparece a continuación encontrará información sobre diferentes métodos de cocción y alimentos, como el horneado, los bocadillos, la pizza - normal, con corteza ascendente, la pizza congelada, etc.

Función		Temperatura	Molde recomendado para hornear	Ejemplo	Tiempo de cocción recomendado *
Hornear		180 °C	Plato de cerámica o plato de metal o vidrio resistente al horno	Galletas	8-12 minutos
				Croissants	8-10 minutos
				Rollos de canela	7-10 minutos
SNACKS		285 °C	Plato de cerámica o plato de metal o vidrio resistente al horno	Patatas para cocinar congeladas	45 minutos
				Poppers de jalapeños congelados	5-6 minutos
				Nuggets de pollo congelados	45 minutos
				Palitos de pescado congelados	45 minutos
P I Z Z A	Pizza normal	400 °C	Piedra para pizza incluida exclusivamente en el volumen de suministro	Pizza fresca lista para servir **	3- 5 min
				Pizza congelada	3- 5 min
				Pizza de masa fina	3-5 min
	Pizza con corteza ascendente	400 °C	Piedra para pizza incluida exclusivamente en el volumen de suministro	Pizza congelada con corteza ascendente	5-10 minutos, dependiendo del recubrimiento
				Bolsas de congelación	6-12 minutos
				Lasaña	30-40 min
<p>* Los voltajes domésticos pueden variar y afectar al tiempo de cocción. ** Si el paquete de la pizza contiene una bandeja, no la utilice.</p>					

LIMPIEZA Y CUIDADO

Nota:El aparato no contiene piezas que el usuario pueda reparar. Antes de limpiar el aparato y sus partes, asegúrese de que el horno esté apagado, desconectado de la red eléctrica y completamente frío. Las resistencias NO deben limpiarse.

1. Limpie la puerta con una esponja, un paño suave o una esponja de nylon con detergente y agua. No utilice limpiacristales en spray.
2. Limpie la puerta con una esponja, un paño suave o una esponja de nylon con detergente y agua. Puede utilizar un limpiador que no blanquee para pulir y abrillantar el acero inoxidable.
3. La piedra para pizza sólo se puede lavar en el lavavajillas si se manipula con cuidado. Sin embargo, se recomienda limpiarlo con agua y detergente y una esponja de poliéster o nylon. La piedra para pizza se decolora con el tiempo, pero esto no afecta a su uso.
4. Debido al intenso calor en el interior del horno, con el tiempo puede producirse un ligero amarillamiento de la puerta del horno. Se puede utilizar un detergente suave y sin lejía para limpiar la superficie y que vuelva a quedar como nueva. Utilice estos limpiadores sólo para las superficies exteriores del horno.
5. Tras un uso prolongado, los componentes del aparato pueden desvanecerse. Esto es normal y no debería afectar a los resultados de la cocción.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte de que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

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

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom

Gentile cliente,

La ringraziamo per l'acquisto del dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti indicazioni e di seguirle per prevenire eventuali danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il seguente codice QR per accedere al manuale d'uso più recente e ricevere informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza	54
Descrizione del dispositivo	57
Messa in funzione	58
Utilizzo	59
Selezione della temperatura e delle funzioni	62
Pulizia e manutenzione	63
Avviso di smaltimento	64
Produttore e importatore (UK)	64

DATI TECNICI

Numero articolo	10041186
Alimentazione	230 V ~ 50 Hz
Temperatura impostabile	160-400 °C
Potenza	1770 W

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Questo dispositivo è progettato esclusivamente per uso privato, al chiuso e non per scopi commerciali. Leggere attentamente il manuale d'uso e conservarlo in un luogo sicuro. Se il dispositivo viene dato a un'altra persona, assicurarsi di accludere il manuale d'uso. Utilizzare il dispositivo esclusivamente secondo le modalità descritte nel manuale d'uso e rispettare le avvertenze di sicurezza. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio e le etichette dal dispositivo. Pulire accuratamente tutti i componenti del dispositivo (v. il paragrafo "Pulizia e manutenzione").



ATTENZIONE

Pericolo di ustioni! Non toccare in alcun caso le superfici bollenti. Le superfici diventano estremamente calde durante l'uso.

Mantenere una distanza minima di 10 cm tra il muro e il lato posteriore del dispositivo.

- Prima dell'utilizzo, verificare la tensione sulla targhetta del dispositivo e collegarlo solo a prese con tensione equivalente.
- Questo dispositivo non è un forno da incasso e non può essere usato come tale.
- Non utilizzare il dispositivo se il cavo di alimentazione è danneggiato. Prima di ogni utilizzo, controllare se il dispositivo presenta danni.
- Non toccare la spina con le mani bagnate quando la si inserisce o la si toglie dalla presa.
- Inserire la spina solo in una presa saldamente installata e facilmente accessibile.
- Per staccare la spina, impugnare saldamente e non tirare mai dal cavo.
- Scollegare sempre il dispositivo dalla rete elettrica dopo l'uso o se non funziona correttamente.
- Non tirare il cavo. Assicurarsi che il cavo d'alimentazione non passi su bordi taglienti e che non venga piegato eccessivamente.
- Assicurarsi che il cavo d'alimentazione non entri in contatto con superfici bollenti.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini a partire da 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, psichiche e sensoriali o con conoscenza e/o esperienza insufficienti, solo se sono tenuti sotto controllo o se sono stati istruiti sulle modalità di utilizzo sicuro del dispositivo e comprendono i rischi che ne risultano.
- Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non possono essere realizzate da bambini, a meno che siano maggiori di 8 anni e siano costantemente supervisionati.
- I bambini non devono giocare con il dispositivo o con l'imballaggio.
- Tenere bambini di età inferiore agli 8 anni lontano dal dispositivo e dal cavo di alimentazione.
- Il dispositivo non può essere utilizzato con un timer o con un sistema di comando a distanza separato.
- Non lasciare il dispositivo privo di supervisione mentre è in funzione.

- Non lasciare il dispositivo all'aperto o in un ambiente umido.
- Non poggiare oggetti sul dispositivo e non coprire le fessure di ventilazione.
- Non toccare gli elementi al quarzo ad alta potenza con oggetti metallici. Assicurarsi che gli alimenti non entrino in contatto con gli elementi riscaldanti.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua.
- Mantenere una distanza di 10 cm da pareti e altri oggetti su tutti i lati del dispositivo.
- Non usare mai il dispositivo se in precedenza ha presentato malfunzionamenti, ad es. se è stato fatto cadere o è danneggiato in qualsiasi altro modo.
- Il produttore non è responsabile dei danni causati da un uso del dispositivo diverso da quello descritto o da un errore di utilizzo.
- Per evitare lesioni, le riparazioni, come ad es. la sostituzione di un cavo danneggiato, devono essere effettuate solo da personale qualificato. Contattare il produttore, il servizio di assistenza ai clienti, un'azienda specializzata autorizzata o una persona altrettanto qualificata. Si possono usare solo pezzi di ricambio originali.
- Il dispositivo diventa molto caldo durante l'utilizzo. Non trasportare il dispositivo finché non si è raffreddato completamente.
- Il dispositivo non deve essere avvolto con carta stagnola (pericolo di accumulo di calore!).
- Non mettere all'interno del dispositivo materiali come carta, cartone, plastica, ecc.
- Il dispositivo non è idoneo per un uso commerciale, bensì domestico e in ambienti simili. Questi includono cucine presso uffici, agriturismi, hotel, motel e strutture che offrono bed & breakfast.

Prima di procedere all'utilizzo



ATTENZIONE

Pericolo di incendio! L'alloggiamento del dispositivo diventa molto caldo. Non posizionare il dispositivo su superfici sensibili (ad esempio mobili verniciati) e mantenere una distanza minima di 70 cm da materiali facilmente combustibili.

- Pulire accuratamente tutti i componenti del dispositivo, tranne gli elementi riscaldanti, e lasciarli asciugare. Riscaldare il dispositivo per circa 15 minuti per eliminare eventuali odori.
- Durante il primo utilizzo può comparire del vapore. Tenere lontano le mani e il viso.
- Se si usa una prolunga, deve avere una sezione di 1,5 mm². Se si usa una bobina per cavi, deve essere sempre srotolata.
- Se si usa una ciabatta multipla da 16 A approvata da GS, non deve essere caricata con più di 3680 watt per evitare rischi di incendio.
- Assicurarsi che i bambini non tirino il cavo di alimentazione e posizionarlo in modo da non inciamparvi.
- Staccare la spina quando il dispositivo non è tenuto sotto controllo, prima di rimuovere o inserire componenti e prima di pulirlo.

- Non preparare mai alimenti con un alto contenuto di grasso nel dispositivo, poiché il grasso può prendere fuoco facilmente sugli elementi riscaldanti. Utilizzare sempre la pala in acciaio inox e i guanti da forno per rimuovere gli alimenti.
- Pulire il dispositivo dopo ogni uso per evitare la formazione di batteri e muffe.
- Far scorrere sempre il vassoio delle briciole sotto l'elemento riscaldante inferiore.

Luogo di posizionamento

- Non mettere mai questo dispositivo sopra o vicino a superfici calde (per esempio, stufe calde).
- Utilizzare il dispositivo esclusivamente su superfici piane, stabili e resistenti al calore. È importante che non ci siano oggetti infiammabili vicino al dispositivo.
- Non mettere il dispositivo sul bordo del tavolo per evitare che i bambini possano urtarlo o che rischi di cadere.

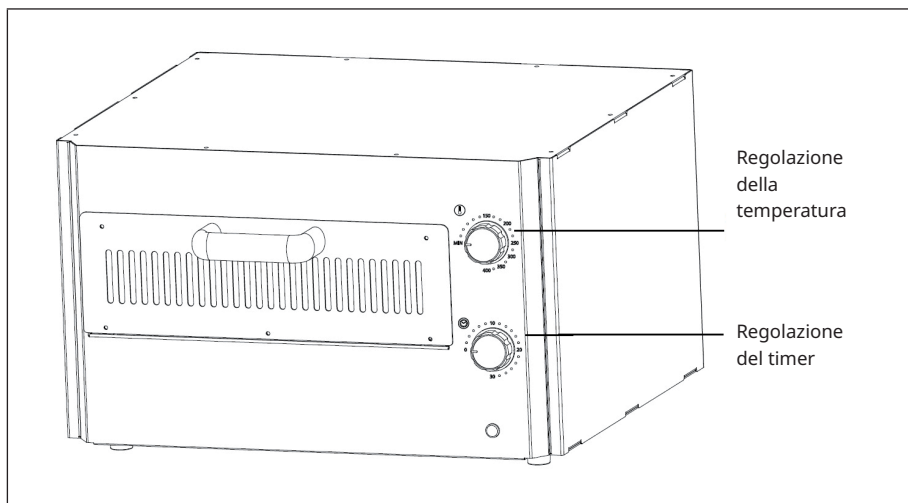
Indicazioni sulla pulizia

- Prima della pulizia, staccare la spina e lasciar raffreddare completamente il dispositivo.
- Non immergere mai il dispositivo in acqua.
- Rimuovere sempre i residui di grasso immediatamente per ragioni igieniche e per il potenziale pericolo di incendio.
- Non usare detergenti aggressivi, spray o solventi.
- Pulire l'alloggiamento e l'interno del dispositivo con una spugna umida e un po' di detergente per piatti.
- A causa delle alte temperature all'interno del dispositivo, le superfici possono sbiadire dopo qualche tempo.

Pulizia della pietra refrattaria

- Rimuovere i residui di alimenti dalla pietra refrattaria.
- La pietra deve essere pulita dopo ogni uso.
- Lasciare raffreddare la pietra refrattaria e rimuovere lo sporco più grossolano (ad esempio con un raschietto da cucina in ceramica). Pulire la pietra con una spazzola in acqua calda **SENZA** detersivo e lasciarla asciugare. Alcune macchie rimarranno sulla pietra, ma sono innocue.

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO



Aprire lo sportello

1	2	3
		
Tirare l'impugnatura dello sportello per estrarre il cassetto.	Sollevarlo leggermente il pannello dello sportello.	Abbassare il pannello dello sportello.

Chiudere lo sportello

1	2	3
		
Piegare verso l'alto il pannello dello sportello.	Lasciare andare il pannello dello sportello in modo che si incastrino.	Premere contro lo sportello per chiudere il cassetto.

MESSA IN FUNZIONE

Nota: questo dispositivo è adatto esclusivamente all'uso in contesti casalinghi.

1. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio, le etichette e il nastro di plastica intorno alla spina di alimentazione.
2. Pulire tutti i componenti rimovibili (per esempio la pietra refrattaria) come descritto nel paragrafo "Pulizia e manutenzione". Si raccomanda di lasciare asciugare bene la pietra refrattaria prima di rimetterla nel dispositivo.
3. Scegliere un luogo adatto per l'installazione del dispositivo. Il dispositivo deve essere posizionato su una superficie stabile e resistente al calore, a una distanza di sicurezza da tovaglie, liquidi altamente infiammabili e altri materiali combustibili. Assicurarsi che ci sia una distanza sufficiente dalle pareti e da altri oggetti su tutti i lati del dispositivo per permettere al calore di dissiparsi senza danneggiare armadi, pareti o altri oggetti.
4. Inserire la spina nella presa elettrica. Per evitare di sovraccaricare il circuito, non far funzionare nessun altro dispositivo ad alto wattaggio sullo stesso circuito.

Note importanti

1. Questo modello è progettato per cuocere molto più velocemente di altri dispositivi di cottura nella maggior parte delle impostazioni. Non lasciare il dispositivo privo di supervisione mentre è in funzione.
2. Il forno diventa estremamente caldo. Usare sempre guanti da forno o presine quando si toccano le superfici esterne o interne del dispositivo durante l'uso.
3. Non usare spray o oli da cucina sulla pietra refrattaria quando si usano impostazioni di temperatura media o alta.
4. Durante i primi minuti di funzionamento, possono comparire fumo e un leggero odore. Questi sono causati dall'olio che può essere stato usato nella fabbricazione del dispositivo e non influisce sulle prestazioni del forno.
5. Per attivare il forno è necessario impostare il timer.
6. Durante il funzionamento, gli elementi riscaldanti si accendono e si spengono per garantire una distribuzione uniforme del calore.
7. Non tagliare gli alimenti direttamente sulla pietra refrattaria inclusa in consegna.
8. Non utilizzare carta da forno, pad in silicone o altri tappetini in questo dispositivo.
9. L'apertura frequente o prolungata dello sportello può influenzare il tempo di preriscaldamento e di cottura. Se possibile, tenere lo sportello chiuso per mantenere il calore all'interno del forno.

Preriscaldare

1. Preriscaldare sempre il forno per 12 minuti prima dell'uso.
2. Per piatti come pizza, snack congelati, ecc., preriscaldare sempre la pietra refrattaria insieme al forno, lasciandola all'interno prima che inizi a riscaldarsi.
3. Per i prodotti da forno più delicati, come biscotti, croissant, ecc., il preriscaldamento della pietra può causare una cottura troppo rapida e quindi non è raccomandato.
4. In generale, il preriscaldamento della pietra refrattaria non è necessario se si cucina sui livelli di riscaldamento più bassi (cottura al forno e frittura). Quando si cucina a temperature più alte, preriscaldare la pietra refrattaria per ottenere risultati migliori.
5. Per una crosta più croccante sulla pizza, si consiglia di preriscaldare il forno per 10 minuti prima dell'utilizzo e poi per altri 3-5 minuti tra una pizza e l'altra.

UTILIZZO

Primi passaggi

- Inserire la spina nella presa elettrica.
- Preriscaldare sempre il dispositivo.
- Il dispositivo può emettere un po' di fumo quando viene usato per la prima volta. Non mettere alimenti troppo grandi nel dispositivo per evitare il contatto con gli elementi riscaldanti.

Timer

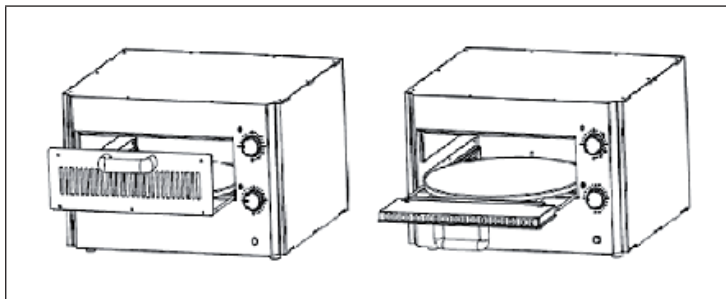
- Il dispositivo viene avviato con un timer.
- Impostare il timer su 30 minuti. La spia di funzionamento si accende e il raffreddamento attivo entra in funzione.
- Dopo che il tempo è trascorso, viene emesso un segnale acustico, il riscaldamento viene disattivato ma il raffreddamento attivo continua per circa 5 minuti. Solo ora staccare la spina dalla presa elettrica.

Temperatura

- Impostare la temperatura desiderata. Quando la temperatura è stata impostata e il timer si è avviato, la spia di funzionamento si accende. Il raffreddamento attivo si accende. Quando il timer è scaduto, la spia di funzionamento si spegne.
- Il termostato, l'orologio e la luce continuano ad accendersi e spegnersi.
- Preriscaldare sempre il dispositivo con lo sportello chiuso.

Nota: non utilizzare carta da forno, stoviglie antiaderenti o teglie in silicone a temperature superiori a 230 °C.

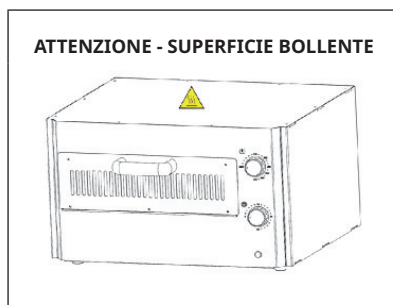
- Una volta raggiunta la temperatura impostata, tirare il cassetto in avanti orizzontalmente dall'impugnatura. Poi piegare lo sportello verso il basso.



Nota: le parti metalliche e la pietra refrattaria diventano molto calde!

- Mettere un po' di farina sulla pala e sulla pietra.
- Posizionare gli alimenti da cuocere sulla pietra con la pala. Chiudere il cassetto e spingerlo di nuovo nel dispositivo.
- Impostare il timer sul tempo di cottura desiderato. Girare sempre il timer fino in fondo e poi reimpostarlo sul tempo di cottura desiderato.
- Quando il tempo di cottura è trascorso, viene emesso un segnale acustico.

Nota: non mettere nel dispositivo pizze surgelate con piatti di alluminio o altri imballaggi. Non coprire gli alimenti con carta stagnola.



Utilizzo

1. Inserire la spina nella presa elettrica. La spia dell'alimentazione si accende per indicare che il dispositivo è collegato alla corrente.
2. Impostare la temperatura desiderata con la manopola. V. il paragrafo "Selezione della temperatura e delle funzioni".
3. Impostare il timer sul tempo di cottura desiderato.

Nota: il processo di cottura può essere interrotto in qualsiasi momento girando la manopola del timer in senso antiorario su "0".

4. Lasciare preriscaldare il dispositivo e la pietra refrattaria per circa 12 minuti. Per una crosta più croccante, lasciare preriscaldare il forno per 5 minuti in più prima di cuocere la prima pizza e per 3-4 minuti tra ogni pizza.

Nota: per la cottura di snack surgelati, pizze, ecc., preriscaldare la pietra refrattaria insieme al dispositivo. Per la preparazione di prodotti da forno più delicati, non preriscaldare la pietra. Mettere invece la pietra nel forno con gli alimenti all'inizio della cottura.

5. Aprire lo sportello e tirare fuori la pietra refrattaria con l'impugnatura. Posizionare gli alimenti al centro della pietra e chiudere lo sportello. Impostare il timer sul tempo di cottura desiderato.

Nota: se la pizza o gli altri alimenti non vengono messi al centro della pietra, la cottura non sarà uniforme.

6. Alla fine del tempo di cottura, il dispositivo emette un segnale acustico per indicare che il timer è scaduto.
7. Rimuovere la pietra dal forno usando appositi guanti o presine. Poggiarla su una superficie piana e resistente al calore. Fare sempre attenzione quando si tolgono alimenti caldi dal forno.
8. NON scollegare il dispositivo subito dopo aver terminato la cottura, dato che è ancora molto caldo all'interno e il sistema di raffreddamento potrebbe aver bisogno di alcuni minuti per abbassare la temperatura. Scollegare il dispositivo solo quando si è raffreddato completamente.

SELEZIONE DELLA TEMPERATURA E DELLE FUNZIONI

Questo forno per la pizza ha 6 impostazioni di temperatura programmate per garantire risultati ottimali in base agli alimenti da cuocere.

Nella tabella di cottura qui sotto si trovano informazioni su diversi metodi di cottura e alimenti, come la cottura al forno, snack, pizza - normale, con crosta lievitata, pizza surgelata, ecc.

Funzione		Temperatura	Contenitore consigliato	Esempio	Tempo di cottura raccomandato *
Cottura in forno		180 °C	Contenitore in ceramica o contenitore in metallo o vetro adatti alla cottura in forno	Biscotti	8-12 min
				Croissant	8-10 min
				Girelle alla cannella	7-10 min
Snack		285 °C	Contenitore in ceramica o contenitore in metallo o vetro adatti alla cottura in forno	Patate bollite congelate	4-5 min
				Jalapeño popper congelati	5-6 min
				Crocchette di pollo surgelate	4-5 min
				Bastoncini di pesce surgelati	4-5 min
P I Z Z A	Pizza normale	400 °C	Esclusivamente la pietra refrattaria inclusa nella fornitura	Pizza fresca pronta da servire **	3-5 min
				Pizza congelata	3-5 min
				Pizza a crosta sottile	3-5 min
	Pizza con crosta lievitata	400 °C	Esclusivamente la pietra refrattaria inclusa nella fornitura	Pizza congelata con crosta lievitata	5-10 min, a seconda del condimento
				Sacchetti per il congelatore	6-12 min
				Lasagne	30-40 min

* Le tensioni domestiche possono variare e influenzare il tempo di cottura.

** Se c'è un vassoio nella confezione della pizza, non usarlo.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Nota: il dispositivo non contiene componenti che necessitano di manutenzione da parte dell'utente. Prima di pulire il dispositivo e le sue parti, assicurarsi che il forno sia spento, scollegato dalla rete e completamente raffreddato. Gli elementi riscaldanti NON devono essere puliti.

1. Pulire lo sportello con una spugna, un panno morbido o una spugna di nylon con un po' di detersivo e acqua. Non usare detersivi spray per vetri.
2. Pulire i componenti in acciaio inox con una spugna, un panno morbido o una spugna di nylon con un po' di detersivo e acqua. Si può usare un detersivo che non sbianca per lucidare l'acciaio inox.
3. La pietra refrattaria può essere lavata in lavastoviglie solo se trattata con cura. Tuttavia, si raccomanda di pulirla con acqua e detersivo e una spugna di poliestere o nylon. La pietra si scolorisce con il tempo, ma questo non influisce sul suo utilizzo.
4. A causa dell'intenso calore all'interno del forno, con il tempo si può verificare un leggero ingiallimento dello sportello. Un detersivo delicato e senza candeggina può essere usato per pulire la superficie in modo che torni a sembrare come nuova. Usare questi detersivi solo per le superfici esterne del forno.
5. Dopo un uso prolungato, i componenti del dispositivo possono sbiadire. Questo è normale e non dovrebbe influenzare i risultati della cottura.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel vostro Paese sono vigenti regolamenti legislativi relativi allo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sull'imballaggio indica che non è consentito smaltire questo prodotto insieme ai rifiuti domestici. Il dispositivo deve invece essere portato in un centro di raccolta per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. Lo smaltimento conforme tutela l'ambiente e salvaguarda la salute del prossimo da conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclaggio e lo smaltimento di questo prodotto sono disponibili presso l'amministrazione locale o il servizio di smaltimento dei rifiuti.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Ltd

PO Box 1145

Oxford, OX1 9UW

United Kingdom



KLARSTEIN