

AIR GLAZE

Elektrischer Pizzaofen
Electric Pizza Ofen
Four à pizza électrique
Forno elettrico per pizza
Horno eléctrico para pizzas

10046476 10046477



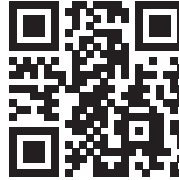
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

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



INHALT

Sicherheitshinweise 4
Bedienfeld 7
Vor dem ersten Gebrauch 7
Funktionen 8
Zubehör 13
Wie man den Drehspieß (Rotisserie) verwendet 15
Verwendung 17
Reinigung und Pflege 19
Fehlerbehebung 19
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland 21
Hinweise zur Entsorgung 23
Hersteller & Importeur (UK) 23

English 25
Español 43
Français 61
Italiano 79

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10046476, 10046477
Stromversorgung	220-240 V ~ 50-60 Hz
Nennleistung	2200 W
Volumen	34 L
Einstellbare Temperatur	40-350 °C

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem ersten Gebrauch gründlich durch, auch wenn Sie mit dieser Art von Produkt vertraut sind. Die hierin enthaltenen Sicherheitsvorkehrungen verringern die Gefahr von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen, wenn sie korrekt befolgt werden. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung zum Nachschlagen an einem sicheren Ort auf.



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch werden, wenn das Gerät in Betrieb ist. Berühren Sie diese nicht.

- Lesen Sie vor dem Gebrauch des Heizgeräts und des Zubehörs alle Anweisungen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Überprüfen Sie den Inhalt, um sicherzustellen, dass Sie alle Teile haben, die Sie für den ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb Ihres Heizgeräts benötigen.
- Verwenden Sie KEIN Verlängerungskabel. Es wird ein kurzes Netzkabel verwendet, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder nach dem Kabel greifen oder es verheddern, und um die Gefahr zu verringern, dass Personen über ein längeres Kabel stolpern. Die Geräte sind auch nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung vorgesehen.
- Verwenden Sie NIEMALS die Unterputzdose.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Erlauben Sie Kindern nicht, das Gerät zu benutzen. Bei Verwendung in der Nähe von Kindern ist eine strenge Überwachung erforderlich.
- Lassen Sie das Kabel NICHT über Tisch- oder Thekenkanten hängen und berühren Sie keine heißen Oberflächen, einschließlich Herdplatten und andere Heizgeräte.
- Lassen Sie den Ofen NIEMALS unbeaufsichtigt, während er in Betrieb ist.
- Bei professionellen Hochtemperaturprogrammen darf NIEMALS Backpapier auf das Zubehör gelegt werden. Dies könnte einen Brand verursachen.
- Um das Risiko eines elektrischen Schlages zu verringern, tauchen Sie das Netzkabel, den Stecker oder das Gehäuse des Hauptgerätes NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt oder defekt ist oder wenn es heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt worden ist. In solchen Fällen besteht eine Gefahr oder ein Risiko. Für Informationen zu Inspektion, Reparatur oder Einstellung wenden Sie sich bitte an die Telefonnummer des Kundendienstes des Herstellers.

- Decken Sie die Luftein- und -auslassöffnungen NICHT ab, wenn das Gerät in Betrieb ist. Andernfalls kann das Gerät beschädigt oder überhitzt werden.
- Stecken Sie KEINE Gegenstände in die Lüftungsschlitze und blockieren Sie diese nicht.
- Stellen Sie KEINE Gegenstände auf die Oberfläche, während das Gerät in Betrieb ist, es sei denn, es handelt sich um zugelassenes und empfohlenes Zubehör.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Zubehöreile sauber und trocken sind, bevor Sie sie in den Ofen stellen.
- Nur für die Verwendung auf der Arbeitsplatte vorgesehen.
- Stellen Sie das Heizgerät NICHT in der Nähe der Kante einer Arbeitsplatte auf. Stellen Sie sicher, dass der Untergrund eben, sauber und trocken ist.
- Lagern Sie KEINE anderen Materialien als das mitgelieferte Zubehör in diesem Ofen, wenn er nicht in Gebrauch ist.
- Dieses Gerät ist nur für den Innenbereich bestimmt. Es ist nicht für den kommerziellen oder industriellen Gebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie KEIN Zubehör und keine Anbauteile, die nicht empfohlen oder verkauft werden.
- Achten Sie bei der Verwendung dieses Heizgeräts darauf, dass oberhalb und an allen Seiten ausreichend Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist. Das Gerät sollte mit der Rückseite an eine Wand gestellt werden, aber nicht zu nahe.
- Während des Betriebs kann es zu Bränden kommen, wenn der Ofen abgedeckt ist oder mit brennbarem Material wie Vorhängen, Gardinen oder Ähnlichem in Berührung kommt.
- Vermeiden Sie Kratzer auf den Türoberflächen und Schrammen an den Kanten.
- Sprühen Sie während des Garvorgangs KEINE Sprays oder Aromen in den Ofen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Gegenstände in den Ofen stellen oder aus dem Ofen nehmen, besonders wenn er heiß ist.
- Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel nicht mit den Heizelementen in Berührung kommen. Eine übermäßige Beladung mit Lebensmitteln kann zu Personen- und Sachschäden führen oder die sichere Verwendung des Backofens beeinträchtigen.
- Legen Sie KEINE der folgenden Materialien in den Backofen: Papier, Pappe, Plastik, Bratbeutel und dergleichen.
- Bei der Verwendung von Behältern aus anderen Materialien als Metall oder Glas ist äußerste Vorsicht geboten.
- Achtung: Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie IMMER Heizkissen oder isolierte Ofenhandschuhe und benutzen Sie vorhandene Griffe, Knöpfe usw.
- Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn heiße Speisen im Ofen sind. Unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- Ziehen Sie den Stecker des Gerätes aus der Steckdose, wenn Sie es nicht verwenden. Fassen Sie Stecker an und ziehen Sie ihn aus der Steckdose.

Ziehen Sie den Stecker niemals durch Ziehen am flexiblen Kabel aus der Steckdose.

- Lassen Sie das Heizgerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen, transportieren oder lagern. Informationen zur regelmäßigen Wartung des Heizgeräts finden Sie im Abschnitt „Reinigung“.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- NICHT mit metallischen Scheuerschwämmen reinigen. Teile können sich vom Pad lösen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.
- Verwenden Sie das Heizgerät NICHT als Wärmequelle oder zum Trocknen.

BEDIENFELD



Region 1	Funktionstaste Auswahl / Start / Pause / Reset
Region 2	Lichttaste
Region 3	Bildschirm
Region 4	Touchscreen
Region 5	Liste der täglichen Programme
Region 6	QR-Code für Rezept-Website

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie jegliche Verpackung, Werbeetiketten und Klebeband vom Gerät und entsorgen Sie es.
- Entfernen Sie alle Zubehörteile aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Achten Sie besonders auf die Betriebsanweisungen, Warnhinweise und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- Waschen Sie das Zubehör (außer den Pizzastein) in warmem Seifenwasser, spülen Sie es ab und trocknen Sie es gründlich. Reinigen Sie das Hauptgerät und das Zubehör NIEMALS in der Spülmaschine.
- Wir empfehlen Ihnen, das gesamte Zubehör in den Ofen zu stellen und 10 Minuten lang bei maximaler Temperatur auf „Air Fry“ laufen zu lassen, ohne Lebensmittel hinzuzufügen.
- Dadurch werden alle Spuren von Verpackungen und Gerüchen beseitigt, was völlig sicher ist und die Leistung des Ofens nicht beeinträchtigt.
- Stellen Sie sicher, dass der Bereich gut belüftet ist.

FUNKTIONEN

Region 1

Wählen Sie

- Drehen Sie im Standby-Modus den Drehknopf, um eine Funktion in Bereich 5 auszuwählen.
- Drücken Sie die Taste „Zeit“ / „Temperatur“ und drehen Sie den Drehknopf, um die Einstellung im Bereich 4 / 5 vorzunehmen.

Start

- Drücken Sie den Knopf und das Gerät arbeitet entsprechend den Einstellungen.

Pausieren

- Drücken Sie den Knopf, während die Maschine arbeitet, und die Maschine wird angehalten. Drücken Sie die Taste erneut und das Gerät arbeitet weiter.

Reset (Zurücksetzen)

- Wenn Sie im Kochmodus (ohne Vorheizen) den Drehknopf 2 Sekunden lang gedrückt halten, wird das laufende Programm abgebrochen. Das Bedienfeld kehrt mit den ursprünglichen Einstellungen in den Standby-Modus zurück.
- Wenn mehr als 10 Minuten lang kein Vorgang durchgeführt wurde, schaltet das Bedienfeld den Bildschirm automatisch aus. Durch Drehen des Knopfes kehrt das Bedienfeld in den Standby-Zustand mit den Standardeinstellungen zurück.

Region 2

- Drücken Sie die Taste und das Licht im Inneren des Backofens bleibt 2 Minuten lang an. Danach schaltet er sich automatisch ab.

Region 3

Symbol	Bedeutung
	Das Innere des Backofens hat die gewünschte Temperatur erreicht. Sie können das Essen jetzt in den Ofen schieben.
	Die Innentemperatur ist noch NICHT kochfertig. Legen Sie keine Lebensmittel in den Ofen.
 	Symbole für Gebläse / Heizung, Arbeit in Gruppen
PRE	Das Produkt wird vorgewärmt.
PAUSE	Die Funktion des Produkts ist pausiert.
COOK (kochen)	Das Produkt kocht.

Region 4

Symbol	Bedeutung
     RESET TIME TEMP FROZEN PIZZA NEW YORK PIZZA WOOD FIRED PIZZA	Touchscreen-Funktionen, alle Funktionen in diesem Bereich sind durch Berührung aktiviert. • Drücken Sie eine dieser Tasten, die gewählte Taste blinkt. • Drücken Sie die Taste in Bereich 1, das Gerät beginnt zu arbeiten. • Wenn eine optionale Assistenzfunktion verfügbar ist, leuchten die entsprechenden Tasten auf dem Bedienfeld weiter. Andernfalls werden die anderen Tasten ausgeschaltet.
 RESET	Reset-Funktion. Durch Drücken dieser Taste wird das laufende Programm abgebrochen. Das Bedienfeld kehrt zu seinen ursprünglichen Einstellungen zurück.
 TIME TEMP	Zeit- und Temperaturfunktion: Drücken Sie diese Taste und drehen Sie den Einstellknopf, um die gewünschte Einstellung auszuwählen.
   FROZEN PIZZA NEW YORK PIZZA WOOD FIRED PIZZA	Programme für Tiefkühlpizza / New York / Holzofenpizza

Funktion	Verwendung (T / Dicke) nur als Referenz)
Holzbefeuert (als Pizza Napolitana / Margherita)	Für eine dünne (T=1,5 cm) frische Pizza mit Tomaten/Mozzarellakäse Hinweis: Für das Produkt wird kein Holz oder Holznebenprodukt verwendet. Der Begriff „holzbe- feuert“ bezieht sich auf die spezifische Wärmeleis- tung dieses Ofens, die der eines holzbefeierten Ziegelofens nachempfunden ist.
Gefroren	Direkt im Supermarkt gekauft, mit Zutaten oben drauf.
New York	Für eine dünne (T=1,5 cm) frische Pizza mit Zuta- ten Ihrer Wahl als Belag

- Für großes frisches Gemüse, Fleisch oder Meeresfrüchte stellen Sie das Programm auf „New York“ um, da sie eine längere Garzeit benötigen.
- Wenn Sie große Mengen an gefrorenem Gemüse, Fleisch oder Meeresfrüchten verwenden, stellen Sie das Programm auf „Gefrorene Pizza“ um, da sie eine viel längere Garzeit benötigen.

Rezept für „Holzofenpizza“

Wir empfehlen den Kauf in einer Bäckerei oder einem Supermarkt. Falls nicht vorhanden, finden Sie unten das Rezept für eine 25 cm große Pizza für zu Hause.

Zutaten: Brotmehl 100 g, Zucker 5 g, Salz 1 g, Hefe 1 g, Milch 63 g, Butter 5 g

1. Nachdem Sie die Zutaten gut vermischt haben, legen Sie sie für 1 Stunde in Frischhaltefolie ein.
 2. Geben Sie etwas Mehl zu der oben genannten Hefemischung und formen Sie daraus eine Kugel.
 3. Etwas Öl auf die Oberfläche der Teigkugel geben und wieder in Frischhaltefolie einwickeln.
 4. Die Teigkugel für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank legen.
 5. Vor der Verwendung die Teigkugel herausnehmen und mindestens 1 Stunde lang auftauen lassen.
 6. Bereiten Sie Ihre Pizza zu, wenn das Vorheizen fast beendet ist. Es ist einfacher, die Pizza vom Tisch in den Ofen zu befördern.
- Geben Sie etwas Mehl auf den Tisch und dehnen Sie dann den Teig mit der Hand aus
 - Sie variieren die Dicke der Teigkugel durch Dehnung (besser als durch Rollen).
 - Wenn der Teig fertig ist, geben Sie etwas Mehl auf die Oberseite des Pizzasteins (dies ist sehr nützlich, um die Pizza auf den Stein zu legen), und legen Sie den Teig auf den Pizzastein. Die Kruste sollte gleiten.
 - Belegen Sie die Pizza erst dann mit Ihrem Lieblingsbelag wie Käse, Schinken oder Soße, wenn der Teig auf den Stein gelegt wurde.
 - Um eine dünne / knusprige Pizza zu erhalten, lassen Sie ca. 3 cm des Randes der Kruste ohne Soße oder Lebensmittel frei.
 - Die Pizza schnell in den Ofen schieben, wenn sie mit der Pizzaschaufel zusammengeklebt ist.

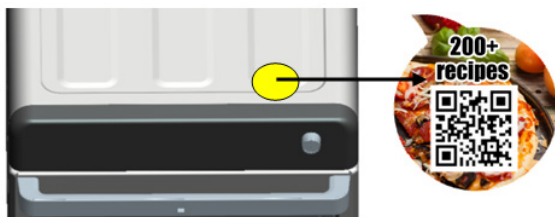
Region 5

 Sear Crisp	Air Fry	Broil	Bake	Yoghurt	Defrost	Cake	Cookies
 Max Roast	Toast	Bagel	Warm	Dehydrate	Ferment	Fries	Wings
Liste der täglichen Programme							

Programm	Funktion
Knusprig anbraten	Zu den Mahlzeiten gibt es dicke Proteine und gebratenes Gemüse. In diesem Modus können die Speisen außen knusprig und innen gut durchgebraten werden.
AirFry (Heißluftfrittieren)	Für Chicken Wings, Pommes, Chicken Nuggets und ähnliche Lebensmittel. In diesem Modus werden die Lebensmittel mit wenig oder gar keinem zugesetzten Öl gebraten.
Grillen	Für Steaks, Fisch, Nachos und zum Verfeinern von Aufläufen.
Backen	Für Kuchen, Kekse und ähnliche Lebensmittel.
Joghurt	Für Joghurt und ähnliche Lebensmittel.
Auftauen	Beschleunigen Sie das Auftauen von Tiefkühlkost.
Kuchen / Keks	Programm für die Zubereitung von Kuchen oder Keksen.
Max. Braten (350 °C, ohne Umluftgebläse)	Für große Proteine, wie z. B. ein großes ganzes Huhn, Truthahn in ganzer Größe.
Toasten	Zum Toasten von max. 6 Scheiben auf einmal
Bagel	Zum Toasten maximal 6 Bagel-Hälften mit der Schnittseite nach oben auf ein Gitterrost legen.
Erwärmen	Erwärmen Sie die Speisen, ohne sie zu überkochen.
Trocknen	Für gesunde Snacks, wie beispielsweise Gemüse, Früchte und auch Fleisch.
Fermentieren	Beschleunigung der Teiggärung, insbesondere bei kühlem / kaltem Wetter
Pommes frites	Programm für die Zubereitung von Pommes frites. Geben Sie nicht zu viel auf einmal hinein. Empfohlen werden bis zu 500 g pro Zeiteinheit mit den Lieblingsgewürzen obenauf. Nach der Hälfte der Frittierzeit (ca. 10 Minuten) die Pommes frites von oben nach unten mit der zweiten Schicht Gewürz bestreichen. Dadurch wird ein gleichmäßiges Kochergebnis erzielt.
Flügel (Chicken Wings)	Programm für die Zubereitung von Chicken Wings.

Region 6

Scannen Sie den QR-Code, um auf die Website mit den Kochrezepten zu gelangen (kein Log-in erforderlich).



ZUBEHÖR

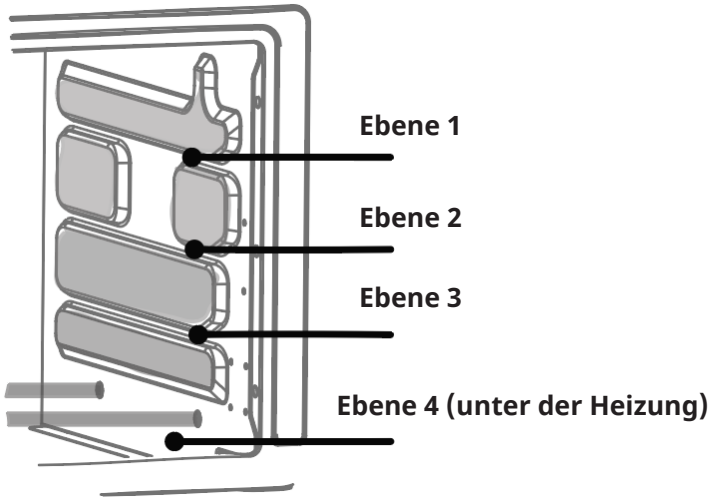


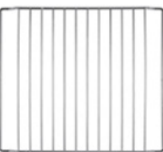
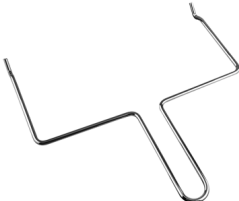
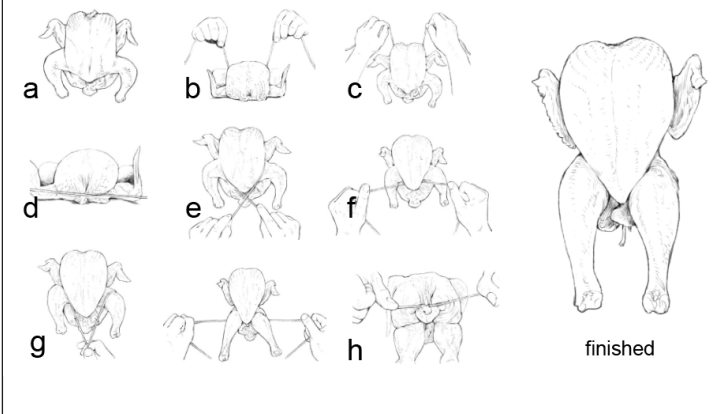
Abbildung	Beschreibung
	Krümeltablett (in Schicht 4) - Fängt Kleinteile / Fett aus Lebensmitteln auf - Abnehmbar für einfache Reinigung
	Backofengestell (in Schicht 1/2/3) - Lebensmittel zum Kochen direkt darauf legen - Zubehör für Funktionen auflegen
	Pizzastein (immer auf den Ofenrost legen) - Der Stein ist zerbrechlich und kann brechen, wenn er gestoßen wird oder herunterfällt. - Der Stein ist während des Gebrauchs sehr heiß und bleibt lange heiß. Lassen Sie den Pizzaofen abkühlen, bevor Sie ihn bewegen, reinigen oder lagern. - Kühlen Sie den Stein NICHT mit Wasser, wenn er heiß ist. Wenn Sie den Stein mit Wasser reinigen, trocknen Sie ihn bitte vor dem Gebrauch. Lagern Sie den Pizzastein an einem trockenen oder warmen Ort. - Für den ursprünglichen Pizza- / Brotgeschmack.

Abbildung	Beschreibung
	Emailliertes Backblech (Immer auf den Backofenrost legen.) - Während des Gebrauchs kann sich die Pfanne aufgrund der hohen Temperatur verformen. Sobald er abgekühlt ist, nimmt er wieder seine normale Form an. - Nach dem Gebrauch waschen / reinigen Sie es rechtzeitig. - Kühlen Sie das Tablett nach dem Gebrauch ab und legen Sie es für 30 Minuten in Wasser ein. Verwenden Sie zum Reinigen die Bürste mit weichen Borsten.
	Luft-Frittierkorb (in Schicht 1/2) - Für trockene Zutaten - Nach dem Gebrauch waschen / reinigen Sie ihn zeitnah.
	Drehspieß-Gabeln
	Drehspieß-Zange

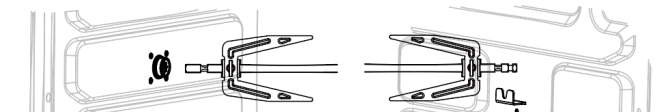
WIE MAN DEN DREHSPIESS (ROTISSERIE) VERWENDET

So bereiten Sie das Huhn zu

Verwenden Sie kein Huhn, das schwerer als 1,5 kg ist. Das Huhn würzen und mit Küchengarn wie folgt zusammenbinden:

	
a	Legen Sie das Huhn mit den Beinen zu Ihnen gewandt auf den Rücken.
b	Schieben Sie ein Stück Küchengarn unter den Rücken des Hähnchens zwischen die Flügel und die Schenkel.
c	Ziehen Sie die beiden Enden des Küchengarns unter den Achseln des Huhns hoch und dann über die Flügel.
d	Kreuzen Sie das Küchengarn um die Oberseite der Brust und achten Sie darauf, dass die Haut straff sitzt.
e	Bringen Sie die Enden des Küchengarns wieder zu sich und führen Sie sie an den Seiten der Brust entlang über die Flügel und Schenkel.
f	Kreuzen Sie die Enden des Küchengarns und ziehen Sie es straff nach oben und unter den Scheitel des Huhns.
g	Schlaufen Sie die Enden des Küchengarns unter den Beinen und dann über die Oberseite der Beine. Kreuzen und festziehen. Die Oberschenkel sollten ein wenig hochstehen.
h	Drehen Sie das Huhn auf den Bauch und binden Sie die Schnüre um den Bürzel zu einem Knoten zusammen. Schneiden Sie die Enden ab.

So befestigen Sie das Hähnchen am Drehspieß (Rotisserie)

1	Nachdem das Huhn verschnürt ist, fädeln Sie den Drehspieß (Rotisserie) vorsichtig vom Hals bis zu den Beinen durch das Huhn.
2	Führen Sie die Drehspieß-Gabeln auf beiden Seiten des Spießes durch das Huhn. Vergewissern Sie sich, dass das Huhn fest sitzt.
3	Ziehen Sie die Drehspieß-Gabeln mit der Mutter leicht an. Ziehen Sie sie nicht zu fest an, da es sonst schwierig werden kann, die Gabeln nach dem Garen zu entfernen.
4	Öffnen Sie die Tür. Setzen Sie zunächst das lange Ende des Drehspießes in die Halterung auf der linken Seite des Ofens ein. Stecken Sie dann das andere Ende in den Schlitz der Halterung auf der rechten Seite des Ofens. Schieben Sie den Drehspieß nicht mit Gewalt in die Drehspießhalterung, sondern drehen Sie ihn, bis er sich leicht einschieben lässt. 
5	Schließen Sie die Tür, drücken Sie die Taste, um das Gerät einzuschalten und wählen Sie die Voreinstellung für den Grill.

So entfernen Sie den Drehspieß und die Drehspieß-Gabeln

1	Öffnen Sie die Tür.
2	Greifen Sie die Drehspieß-Zange mit beiden Händen. Haken Sie die untere linke und rechte Seite des Drehspießes in die Aussparungen der Drehspieß-Zange ein.
3	Heben Sie den Drehspieß vorsichtig aus dem Schlitz in der Halterung auf der rechten Seite des Ofens. Ziehen Sie den Drehspieß aus der Halterung auf der linken Seite des Ofens und nehmen Sie ihn heraus.

VERWENDUNG

In Region 6 gibt es einen QR-Code, den Sie mit Ihrem Smartphone einscannen können, um einige Rezepte für die Zubereitung von Speisen zu überprüfen.

Gefrorenes Fleisch / Fisch:

Vor der Zubereitung vollständig auftauen und sicherstellen, dass sich kein Wasser auf der Oberfläche befindet.

Tiefkühlpizza

Kann direkt zur Zubereitung in den Ofen geschoben werden, kein Auftauen erforderlich

Pommes frites

- Bei gefrorenen Pommes frites muss man nicht auf das Auftauen warten. Für eine bessere Leistung mit ein paar Tropfen Öl mischen.
- Für frische Pommes frites die Kartoffel in Stücke schneiden, waschen und 1 Minute lang abkühlen lassen. Herausnehmen und abkühlen lassen, dann das Wasser durch Papier aufsaugen und für 6 Stunden in den Kühlschrank stellen. Nach dem Kühlschrank dann den Zubereitungsweg der „gefrorenen Pommes“ wiederholen.
- Es ist sehr wichtig, dass Sie nicht zu viel auf einmal einfüllen. Wir empfehlen, jeweils 400 g zu verwenden und nicht zu stapeln. Nach etwa 15 Minuten die Chips von oben nach unten rollen. Dadurch wird ein gleichmäßiges Kochergebnis erzielt.

Schritte

Schritt 1 Einschalten	Wenn das Gerät eingesteckt ist, schaltet es in den Standby-Modus, und auf dem Display werden alle Funktionssymbole angezeigt
Schritt 2 Funktion auswählen	Für die Funktionen der Region 4: Berühren Sie im Standby-Modus die gewünschte „Programm“-Taste. Das ausgewählte Programm blinkt und seine Standardzeit wird auf dem Display angezeigt. Für die Funktionen der Region 5: Im Standby-Modus Drehen Sie den Drehknopf, um eine Funktion auszuwählen. Wenn Sie die Programmeinstellung der Region 4 / Region 5 anpassen müssen, drücken Sie die Taste „TIME“ oder „TEMPERATURE“ und drehen Sie den Knopf, um die Zeit zu verkürzen oder zu verlängern.
Schritt 3 Lebensmittel einlegen	Nach der Auswahl werden die entsprechenden Assistenzsymbole angezeigt. 1. Einmal angezeigt : • Das Essen kann in den Ofen geschoben werden. • Wenn der Ofen abgekühlt ist, ist es besser, den Ofen 5 Minuten lang auf 170 °C vorzuheizen, bevor Sie die Speisen zum Garen in den Ofen geben. • Drücken Sie den Knopf nach unten, um die gewählte Funktion zu aktivieren. Einmal angezeigt : • Die Lebensmittel können nicht in den Ofen gestellt werden. Stellen Sie nur das Zubehör für das nächste Vorheizen in den Ofen. • Drücken Sie den Knopf zum Vorheizen herunter, wenn „PRE“ angezeigt wird. • Sobald das Vorheizen beendet ist und das Symbol  erscheint, können die Speisen in den Ofen geschoben werden. Für Pizza: Bereiten Sie Ihre Pizza zu, wenn das Vorheizen fast beendet ist. Es ist einfacher, die Pizza vom Tisch in den Ofen zu befördern.
Schritt 4 Ende	• Wenn das gewählte Programm beendet ist, ertönt ein „bi“-Ton und auf dem Display erscheint „Ende“. • Nehmen Sie das Zubehör aus dem Ofen und entfernen Sie es. Beachten Sie die hohe Temperatur. • Wenn mehr Garzeit erforderlich ist, wiederholen Sie die Schritte 1 – 3. Wenn kein weiterer Kochvorgang erforderlich ist, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, um es zu reinigen.

REINIGUNG UND PFLEGE

- Das Gerät sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Hauptgerät und das Zubehör niemals in der Spülmaschine.
- Ziehen Sie den Stecker und lassen Sie die Maschine abkühlen, bevor Sie sie reinigen.
- Entfernen Sie alle Zubehörteile aus der Maschine, einschließlich der Krümelschublade.
- Weichen Sie das übrige Zubehör, mit Ausnahme des Pizzasteins, 30 Minuten lang in warmem Seifenwasser ein. Verwenden Sie zur Reinigung die Bürste mit weichen Borsten. Verwenden Sie zur Reinigung keine harten Werkzeuge. Anschließend 2 Mal mit frischem Wasser abspülen und gründlich trocknen.
- Wischen Sie das Innere des Geräts mit einem weichen, feuchten Schwamm ab.
- Reinigen Sie das Hauptgerät und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie ein trockenes Tuch, um den Pizzastein zu reinigen.

FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache und Lösung
Der Ofen der Heißluftfritteuse schaltet sich nicht ein.	• Vergewissern Sie sich, dass Sie eine Funktion ausgewählt oder die Temperatur und den Timer eingestellt haben, und drücken Sie dann die Start-Taste. • Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel eingesteckt ist, dass der Strom eingeschaltet ist und dass die Steckdose funktioniert (testen Sie das Gerät an einer anderen Steckdose).
Die Lebensmittel sind nicht richtig gar.	• Möglicherweise haben Sie den Korb überfüllt. Legen Sie kleinere Mengen in den Korb, um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten. • Überprüfen Sie, ob die Temperatur ist nicht richtig eingestellt ist. • Erhöhen Sie die Garzeit.
Beim Einschalten des Geräts kommt Rauch aus dem Gerät.	• Dies ist normal, wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, und ist kein Grund zur Sorge. Sorgen Sie für gute Belüftung. • Wenn Sie die Fritteuse zuvor benutzt haben, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Überprüfen Sie und vergewissern Sie sich, dass die Innenflächen und alle Zubehörteile im Inneren des Ofens sauber und frei von Lebensmittelrückständen sind. • Beim Frittieren von fetthaltigen Lebensmitteln tropft das Öl in die Pfanne, wo es weißen Rauch verursachen kann. Dies hat keinen Einfluss auf die Funktion des Geräts oder das Endergebnis. • Wenn Sie das Gerät ordnungsgemäß gereinigt haben und es immer noch Rauch ausstößt, nehmen Sie es nicht mehr in Betrieb und wenden Sie sich an unser Kundendienstzentrum.
Dampf entweicht aus der Tür.	• Lebensmittel enthalten immer Feuchtigkeit. Beim Backen entsteht Dampf, der während des Betriebs oben an der Backofentür entweichen kann. Dies ist normal und hat keinen Einfluss auf das Kochergebnis oder die Qualität des Geräts. • Tauen Sie die Lebensmittel vor dem Garen auf, um den Feuchtigkeitsgehalt zu reduzieren.

Problem	Mögliche Ursache und Lösung
Das Essen wird ungleichmäßig gebraten.	Versuchen Sie, den Korb nach der Hälfte der Garzeit mit dem Essen zu schütteln, aber achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen. Die Metallteile sind während des Betriebs sehr heiß.
Hausgemachte Pommes sind ungleichmäßig frittiert.	- Möglicherweise verwenden Sie nicht die richtige Kartoffelsorte. - Verwenden Sie frische Kartoffeln, die beim kochen fest bleiben. - Achten Sie auch darauf, dass die geschnittenen Kartoffelstäbchen vor dem Kochen gut abgespült und abgetrocknet werden. - Geben Sie nicht zu viel auf einmal hinein. - Es wird empfohlen, jeweils 500 g zu verwenden und die Gewürze darüber zu geben. Nach der Hälfte der Kochzeit (ca. 10 Minuten) die Pommes frites von oben nach unten mit der zweiten Schicht Gewürz bestreichen. Dadurch wird ein gleichmäßiges Kochergebnis erzielt.
Der Teig löst sich beim Luftfrittieren ab.	- Achten Sie darauf, dass der Teig nicht zu nass ist. - Fügen Sie eine trockene Schicht hinzu und klopfen Sie sie fest auf die (panierten) Lebensmittel, damit sie während des Bratvorgangs auf den Lebensmitteln bleibt.
Das herausnehmbare Blech verzieht sich während des Backens.	- Eine Verformung des Backblechs tritt am häufigsten bei jeder Art von Backen auf, wenn das Blech schnellen Temperaturschwankungen ausgesetzt ist. - Wenn es abkühlt, kann es seine ursprüngliche Form wieder annehmen.
Während der Benutzung tritt ein seltsames Geräusch auf	- Das Innere des Ofens ist vollständig aus Metall. Dies geschieht, wenn das Innere des Ofens schnellen Temperaturschwankungen ausgesetzt ist. Metallteile liegen frei und machen Lärm. Dies ist der häufigste Normalfall und beeinträchtigt die Nutzung nicht. - Wenn das Geräusch kontinuierlich ist, scheint es andere Dinge zu kratzen. Halten Sie das Gerät an und warten Sie, bis der Ofen abgekühlt ist, bevor Sie ihn wieder benutzen. - Sollte das Problem weiterhin bestehen, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
Unterbrecher oder Sicherheitsschalter ausgelöst	- Dieses Gerät verbraucht sehr viel Strom. Wenn es zusammen mit anderen Küchengeräten im selben Stromkreis verwendet wird, kann es einen Schutzschalter oder einen Sicherheitsschalter mit eingebautem Überlastungsschutz auslösen. - Prüfen Sie, ob andere Geräte (z. B. Wasserkocher, Toaster, Mikrowelle) gleichzeitig in Betrieb sind, um sie vom selben Stromkreis zu trennen, und betätigen Sie dann das Gerät separat, um zu bestätigen, dass der Stromkreis nicht mehr ausgelöst wird.
Kondenswasser / Wasser / Feuchtigkeit sammelt sich in der Backofentür	- Das ist ein natürlicher Vorgang, besonders wenn die Raumtemperatur sehr kalt ist. Die Funktion des Geräts wird dadurch nicht beeinträchtigt und das Kondenswasser verschwindet, sobald der Ofen abgekühlt ist. - Heizen Sie Ihren Ofen 15 Minuten vor dem Garen vor, um die Kondensation zu verringern. - Wenn die Speisen zum Garen in den kalten Ofen geschoben werden, besteht eine größere Gefahr, dass sich Kondenswasser bildet, bevor der Ofen auf Temperatur ist.

Sollte ein Fehler auftreten, wenden Sie sich an den Klarstein-Kundendienst. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem autorisierten Kundendienstvertreter durchgeführt werden.

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 durchgestrichenen 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 Glühbirnen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühbirnen 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 Gesamtverkaufsfläche 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 Fernkommunikationsmitteln 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 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 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec Fulfillment GmbH
Norddeutschlandstr. 3
47475 Kamp-Lintfort

- 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:

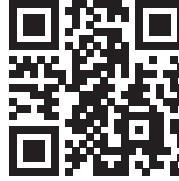
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Importeur für Großbritannien:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENTS

Safety Instructions	26
Control panel	28
Before first use	28
Functions	29
Accessories	34
How to use the rotisserie	36
Usage	38
Cleaning and Care	40
Troubleshooting	40
Disposal Considerations	42
Manufacturer & Importer (UK)	42

TECHNICAL DATA

Article number	10046476, 10046477
Power supply	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power rating	2200 W
Volume	34 L
Adjustable temperature	40-350 °C

SAFETY INSTRUCTIONS

Read this manual thoroughly before first use, even if you are familiar with this type of product. The safety precautions enclosed herein reduce the risk of fire, electric shock and injury when correctly adhered to. Keep the manual in a safe place for future reference.



CAUTION

Risk of burns! The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch them.

- Read all instructions before using the heater and its accessories.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
- Check the contents to ensure that you have all the parts you need to operate your heater properly and safely.
- DO NOT use an extension cord. A short power cord is used to reduce the risk of children grabbing or tangling the cord and to reduce the risk of people tripping over a longer cord. Also, the units are not designed to be operated with an external timer or separate remote control.
- NEVER use the under-counter socket.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children. Do not allow children to use the appliance. Close supervision is required when used near children.
- DO NOT let the cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces, including cookers and other heating appliances.
- NEVER leave the oven unattended while it is in use.
- On high temperature professional programmes, NEVER place baking paper on accessories. This could cause a fire.
- To reduce the risk of electric shock, DO NOT immerse the power cord, plugs or main unit housing in water or other liquids.
- Do not operate this appliance if the cord or plug is damaged, malfunctioning, or if it has been dropped or damaged in any way. Such cases will result in hazard or danger. For information on inspection, repair or adjustment, contact the manufacturer's customer service telephone number.
- DO NOT cover the air intake or outlet openings while the unit is operating. Doing so may damage the unit or cause it to overheat.
- DO NOT insert or obstruct anything into the ventilation slots.
- DO NOT place anything on the surface while the unit is operating, except for authorised, recommended accessories.
- Before placing any accessories in the oven, ensure that they are clean and dry.
- Designed for countertop use only.
- DO NOT place the heater near the edge of a worktop. Ensure that the surface is level, clean and dry.

- DO NOT store any materials other than the supplied accessories in this oven when it is not in use.
- This appliance is intended for domestic and indoor use only. It is not intended for commercial or industrial use.
- DO NOT use accessories and attachments that are not recommended or sold.
- When using this heater, allow sufficient space above and on all sides for air circulation. The back of the appliance should be placed against a wall, but not too close.
- Fire may occur during operation if the stove is covered or in contact with flammable material, including curtains, drapes or the like.
- Avoid scratching door surfaces or nicking edges.
- DO NOT spray any aerosol sprays or flavours into the oven during cooking.
- Take care when placing items in and removing them from the oven, especially when it is hot.
- DO NOT allow food to come into contact with the heating elements. Excessive food loads can cause personal injury, damage to property or compromise the safe use of the oven.
- DO NOT place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, roasting bags and the like.
- Extreme care should be taken when using containers made of materials other than metal or glass.
- Caution: The temperature of the accessible surface may be high when the appliance is in use. To avoid burns or personal injury ALWAYS use hot pads or insulated oven gloves and use available handles, knobs, etc.
- Spilled food can cause severe burns. Exercise extreme caution when hot food is in the oven. Improper use may result in personal injury.
- Unplug the appliance when not in use. To unplug, grasp the plug by the body and pull it out of the socket. Never unplug by grasping and pulling the flexible cord.
- Allow the heater to cool completely before cleaning, moving or storing. Refer to the Cleaning section for regular maintenance of the heater.
- Cleaning and maintenance should not be carried out by children.
- DO NOT clean with metal scouring pads. Pieces may come off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- DO NOT use the heater as a heat source or for drying.

CONTROL PANEL



Region 1	Select / Start / Pause / Reset function button
Region 2	Lamp button
Region 3	Display
Region 4	Touchscreen
Region 5	Daily programs list
Region 6	QR-Code for recipe website

BEFORE FIRST USE

- Remove and discard all packaging, promotional stickers and tape from the unit.
- Remove any accessories from the packaging and read this manual carefully. Pay particular attention to the operating instructions, warnings and important safety precautions to avoid personal injury or property damage.
- Wash the accessories (except the Pizza Stone) in warm soapy water, then rinse and dry thoroughly. NEVER clean the main unit/accessories in a dishwasher.
- We recommend that you place all the accessories in the oven and run them on the 'Air Fry' function at maximum temperature for 10 minutes without adding any food.
- This will remove all traces of packaging and odours and is completely safe and will not affect the performance of the oven.
- Ensure that the area is well ventilated.

FUNCTIONS

Region 1

Select

- In standby mode, turn the knob to select a function in region 5.
- Press the "time" / "temperature" button and turn the knob to adjust the setting in region 4 / 5.

Start

- Press the knob and the unit works based on the settings.

Pause

- Press the knob while the machine is working and the machine will pause. Press the button again and the machine will continue to work.

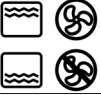
Reset

- In cooking mode (not preheating), pressing and holding the knob for 2 seconds will cancel the programme in progress. The panel returns to standby mode with the original settings.
- If no operation has been performed for more than 10 minutes, the panel automatically turns off the screen. Turning the knob returns the panel to the standby state with the default settings.

Region 2

- Press the button and the light inside the oven will stay on for 2 minutes. It then switches off automatically.

Region 3

Symbol	Meaning
	The inside of the oven has reached the required temperature. You can put the food in the oven now.
	The interior temperature is still NOT ready for cooking. Do not place any food in the oven.
	Icons for Fan/Heater, working in groups
PRE	The product is preheating.
PAUSE	The function of the product is paused.
COOK	The product is cooking.

Region 4

Symbol	Meaning
     RESET TIME TEMP FROZEN PIZZA NEW YORK PIZZA WOOD FIRED PIZZA	Touchscreen functions, all functions in this are touch-activated. - Press one of these buttons, the selected button will flash. - Press the button in region 1, the unit starts to work. - If an optional assistant function is available, the corresponding buttons on the panel will remain lit. If not, other buttons will be switched off.
 RESET	Reset function; Pressing this button cancels the current programme. The panel will return to its original settings.
 TIME TEMP	Time and Temperature function; Press this button and turn the knob to select the desired setting.
   FROZEN PIZZA NEW YORK PIZZA WOOD FIRED PIZZA	Programs for Frozen/New York/Wood fired pizza

Function	Usage (T /Thickness) only for reference)
Wood fired (as Napolitan/ Margherita Pizza)	For a thin (T=1,5 cm) fresh pizza with tomatoes/ mozzarella cheese Note: The product does not utilize any wood or wood byproduct. The term "wood fired" refers to the specific heat performance characteristic of this oven that replicates that of a wood fire brick oven.
Frozen	Bought from the supermarket directly with ingredients on top.
New York	For a thin (T=1,5 cm) fresh pizza with ingredients of your choice as topping

- For large fresh vegetables, meats or seafood, change the programme to "New York" as they need more cooking time.
- If you are using large frozen vegetables, meat or seafood, change the programme to "Frozen Pizza" as they need much more cooking time.

Recipe for "Wood fired pizza"

We suggest buying from a bakery or supermarket. If not available, below is the recipe for a 25 cm home pizza.

Ingredients: Bread flour 100g; Sugar 5g; Salt 1g; Yeast 1g; Milk 63g; Butter 5g

1. After mixing the ingredients well, put them in cling film for 1 hour.
 2. Add some flour to the above leavened mixture and make it into a ball shape.
 3. Add some oil to the surface of the dough ball and wrap in cling film again.
 4. Place the dough ball in the fridge for at least 6 hours.
 5. Before using, remove the dough ball and allow it to defrost for at least 1 hour.
 6. Prepare your pizza when the preheating is almost finished. It is easier to transfer the pizza from the table to the oven.
- Put some flour on the table and then use your hand to stretch the dough
 - the thickness of the ball by stretching it (better than rolling it).
 - When the crust is ready, add a little flour to the top of the pizza peel (very useful for transferring the pizza to the stone), then place the crust on the peel. The crust should slide.
 - Do not add your favourite topping to the pizza, such as cheese, ham or sauce, until the crust has been placed on the stone.
 - To get a thin/crispy bubble/edge, leave about 3cm of the crust edge without any sauce or food for an amazing thin/crispy pizza.
 - Quickly place the pizza in the oven if the pizza is stuck together with the pizza shovel.

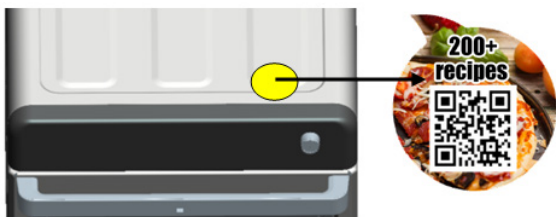
Region 5

 Sear Crisp	Air Fry	Broil	Bake	Yoghurt	Defrost	Cake	Cookies	List of daily programs
 Max Roast	Toast	Bagel	Warm	Dehydrate	Ferment	Fries	Wings	

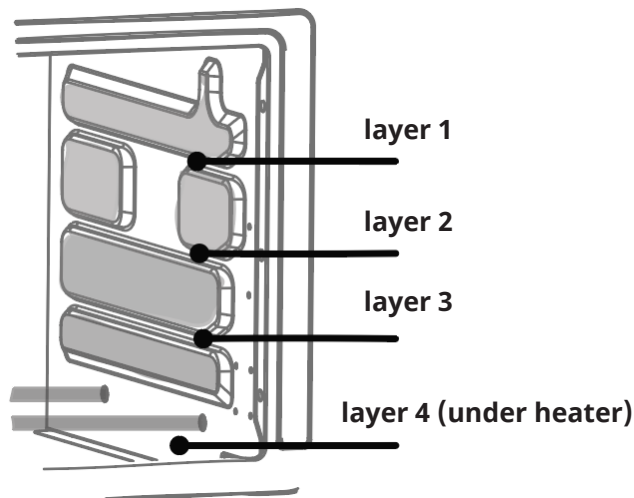
Program	Function
Sear Crisp	For meals, thicker proteins and roasted vegetables. In this mode, food can be crispy on the outside and well cooked on the inside.
AirFry	For chicken wings, chips, chicken nuggets and similar foods. In this mode, food is fried with little or no oil added.
Broil	For steaks, fish, nachos and for finishing casseroles.
Bake	For cakes, cookies and similar food.
Yoghurt	For yogurt and similar food.
Defrost	Speed up the frozen food thawing.
Cake/ Cookie	Program for preparing cakes or cookies.
Max Roast (350 °C, no convection fan)	For large proteins, such as a large whole chicken, turkey on its own size.
Toast	For toasting max. 6 slices at a time
Bagel	For toasting, place a maximum of 6 bagel halves cut-side up on a wire rack.
Warm	Heat food without overcooking.
Dehydrate	For healthy snacks such as vegetables, fruit and even meat.
Ferment	Speeds up dough fermentation, especially in cool/cold weather
Fries	Program for preparing fries. Do not put too much at one time. Suggest within 500g per time with favourite spices on top. Half way through the frying time (about 10 minutes), coat the chips from top to bottom with the 2nd layer of seasoning. This will give an even cooking result.
Wings	Program for preparing wings.

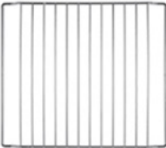
Region 6

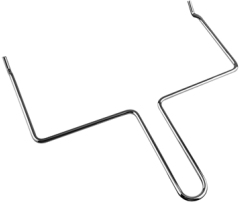
Scan the QR-Code to enter the website with cooking recipes (no log-in required).



ACCESSORIES



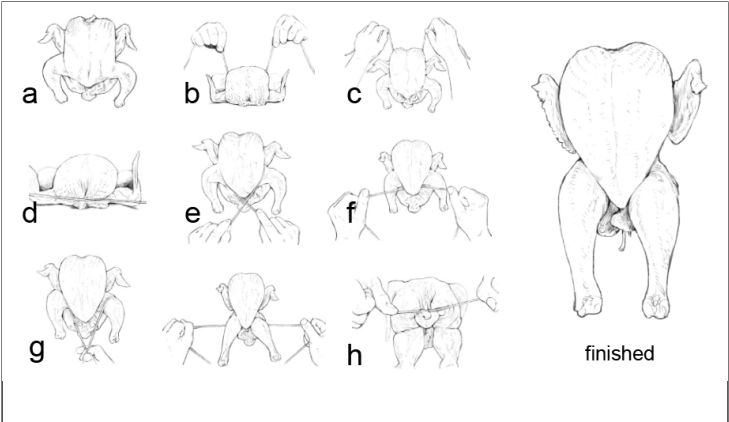
Picture	Description
	Crumb Tray (in layer 4) • Collects small parts / grease from food • Removable for easy cleaning
	Oven Rack (in layer 1/2/3) • Place food directly on it for cooking • Place accessories on it for functions
	Pizza Stone (Always place it on the oven rack.) • The stone is fragile and can break if bumped or dropped. • The stone is very hot during usage and stays hot for a long time. Allow the pizza oven to cool before moving, cleaning or storing it. • DO NOT cool the stone with water when the stone is hot. If clean the stone with water, please dry the stone before usage. Store the pizza stone in a dry or warm place. • For the original pizza / Bread taste.

Picture	Description
	Enamel coated Baking Tray (Always lay on the oven rack.) • During usage, the pan is possibly distorted due to high temperature. Once cools down, it will be back to normal shape. • After usage, wash / clean it in time. • Cool the tray after usage, soak it in water for 30 min. Use the soft bristle brush to clean.
	Air Fry Basket (in layer 1/2) • For dry ingredients. • After usage, must wash/clean it in time.
	Rotisserie Forks
	Rotisserie Tong

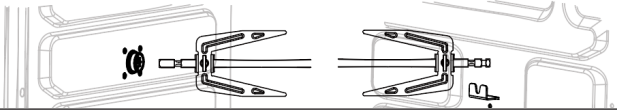
HOW TO USE THE ROTISSERIE

How to prepare the chicken

Do not use chicken heavier than 1.5 kg. Season the chicken and tie the chicken with kitchen twine as follows:

	
a	Lay the chicken on its back with the legs facing you.
b	Slip a piece of kitchen twine under the back of the chicken between the wings and the thighs.
c	Pull both ends of the kitchen twine up under the chicken's armpits and then over the wings.
d	Cross the kitchen twine around the top of the breast, making sure the skin is tight.
e	Bring the ends of the kitchen twine back to you and run them along the sides of the breast over the wings and thighs.
f	Cross the ends of the kitchen twine and pull it tightly up and under the crown of the chicken.
g	Loop the ends of the kitchen twine under the legs and then over the top of the legs. Cross and tighten. The thighs should stick up a little.
h	Turn the chicken onto its belly and finish by tying the strings around the tail in a knot. Cut off the ends.

To attach the chicken to the rotisserie

1	After the chicken is tied, carefully thread the rotisserie through the chicken from the neck to the legs.
2	Slide the rotisserie forks through the chicken on both sides of the rotisserie. Make sure the chicken is firmly seated.
3	Lightly tighten the rotisserie forks with the nut. Do not over tighten them or removing the rotisserie forks may become difficult after cooking.
4	Open the door. First, insert the long end of the rotisserie into the holder on the left side of the oven. Then insert the other end into the slot in the holder on the right side of the oven. Do not force the rotisserie into the rotisserie holder, but rather rotate it until it slides in easily. 
5	Close the door, press the button to turn on the device and select the preset for the grill.

To remove the rotisserie and rotisserie forks

1	Open the door.
2	Grasp the rotisserie tongs with both hands. Hook the lower left and right sides of the rotisserie into the recesses of the rotisserie tongs.
3	Carefully lift the rotisserie out of the slot in the holder on the right side of the oven. Pull the rotisserie out of holder on the left side of the oven and remove it.

USAGE

There is a QR code in Region 6, you can use your smartphone to scan it and check some recipes for food preparation.

Frozen meat / fish:

Before preparation, defrost completely and make sure that there is no water on the surface.

Frozen Pizza

Can be put into the oven directly for preparation, no defrosting needed

Fries

- For frozen chips, no need to wait for defrosting. Mix with a few drops of oil for better performance.
- For fresh fries, cut the potato into pieces, wash and cool for 1 minute. Take out to cool, then absorb water through paper, then put in the refrigerator for 6 hours. After the refrigerator then repeat "frozen fries" way.
- It is very important not to put too much at once. We recommend using 400g at a time and not piling up. After about 15 minutes, roll the chips from top to bottom. This will ensure an even cooking result.

Steps

Step 1 Power on	When plugged in, the unit goes into standby mode and the panel displays all the function icons
Step 2 Select function	For region 4 functions: In standby mode, touch the desired “programme” button. The selected one flashes and its default time appears on the display. For region 5 functions: In standby mode Turn the knob to select a function. If you need to adjust the programme setting of region 4/region 5, press the “TIME” or “TEMPERATURE” button and turn the knob to reduce or increase the time.
Step 3 Put Food in	Once selected, its assistant icons will appear. 1. Once displayed : • The food can be put into the oven. • When the oven is in cool state, before putting the food into the oven for cooking, it is better to preheat the oven at 170 °C for 5 minutes. • Press down the knob, the selected function will work. Once displayed : • Food cannot be placed into the oven. Only put its accessories in the oven for the next preheating. • Press down the knob for preheating when “PRE” is displayed. • As soon as the preheating is finished and the symbol  appears, the food can be placed in the oven. For pizza: Only prepare your pizza when preheating is almost finished. It is easier to move the pizza from the table to the oven.
Step 4 End	• When the chosen programme is finished, you will hear a “bi” sound and the words “End” will appear in the display. • Pull the accessories out of the oven and remove them. Note the high temperature. • If more cooking is required, repeat steps 1–3. If no more cooking is required, unplug the appliance and wait for it to cool down for cleaning.

CLEANING AND CARE

- The appliance should be cleaned after each use.
- Never clean the main unit/accessories in a dishwasher.
- Unplug the machine and allow it to cool before cleaning.
- Remove all accessories from the machine, including the crumb tray.
- Soak the other accessories, except the Pizza Stone, in warm soapy water for 30 minutes. Use the soft bristle brush for cleaning. Do not use hard tools for cleaning. Then rinse 2 times with fresh water and dry thoroughly.
- Wipe the inside of the machine with a soft damp sponge.
- Clean the main unit and the control panel with a damp cloth.
- Use a dry cloth to clean the Pizza Stone.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause and solution
The air fryer oven is not turning on.	• Check and make sure you have selected a function or set the temperature and timer, then press the Start button. • Check and make sure that the power cord is plugged in, that the power is on and that the socket is working (test the machine on a different socket).
Food is undercooked.	• You may have overfilled the basket. Place smaller batches of food in the basket for more even cooking. • Check that the temperature is set correctly. • Increase the cooking time.
Smoke is coming from the appliance when switching it on.	• This is normal when using the appliance for the first time and is not a cause for concern. Ensure good ventilation. • If you have used the fryer before, unplug the appliance and allow it to cool. Check and ensure that the interior surfaces and all accessories inside the oven are clean and free of food residue. • When air frying fatty foods, oil will drip into the pan where it may cause white smoke. This will not affect the appliance or the end result. • If you have cleaned the appliance properly and it still emits smoke, stop using it and contact our customer service centre.
Steam is escaping from door	• Food always contains moisture. Steam is produced during baking and may escape at the top of the oven door during use. This is normal and does not affect the cooking result or the quality of the appliance. • Defrost food before cooking to reduce moisture content.
Food is fried unevenly.	• Try shaking the basket halfway through cooking, but be careful not to burn yourself. The metal parts are very hot when in use.

Problem	Possible cause and solution
Home-made chips are fried unevenly.	- You may not be using the right type of potatoes. - Use fresh potatoes that stay firm during cooking. - Also make sure that the cut potato sticks are well rinsed and dried before cooking. - Do not add too much at a time. - We recommend using 500g at a time with the seasoning on top. Half way through cooking (about 10 minutes), coat the chips from top to bottom with the 2nd layer of seasoning. This will give an even cooking result.
The batter is coming off when air-frying.	- Make sure your batter is not too wet. - Add a dry layer and pat it firmly onto the (battered) pieces of food to ensure it stays on the food during the frying process.
The removable tray is warping during cooking.	- Tray warping most commonly occurs in any type of baking when a tray is exposed to rapid changes in temperature. - It can return to its original shape when it cools.
A strange sound occurs during usage	- The interior of the oven is made entirely of metal. This occurs when the oven interior is exposed to rapid changes in temperature. Metal parts are exposed and make noise. This is most common regular case, does not affect the use. - If the sound is continuous, seems to scratch other thing. Stop the machine and wait for the oven to cool down, then use it again. - If the problem persists, contact our customer service centre.
Circuit breaker or safety switch tripped	- This appliance uses a lot of power when in use, if it is used in conjunction with other kitchen appliances on the same circuit at the same time, it may trip a circuit breaker or safety switch with built-in overload protection. - Check to see if other appliances (e.g. kettles, toasters, microwaves) are operating at the same time to isolate them from the same circuit, then operate the appliance separately to confirm that the circuit is no longer tripped.
Condensation / water / moisture gathers inside the oven door	- This is a natural occurrence, especially when the room temperature is cold. This does not affect the functioning of the appliance and the condensation will disappear once the oven has cooled down. - Preheat your oven 15 minutes before cooking to reduce condensation. - If food is placed in the oven to be cooked from a cold start, there is a greater chance of condensation forming before the oven is up to temperature.

If an error occurs, contact the Klarstein customer service.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, 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 it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

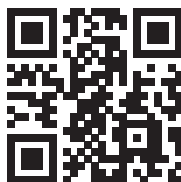
Chal-Tec GmbH, Wallstrasse 16, 10179 Berlin, Germany.

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de montaje y uso con el fin de evitar daños técnicos. Cualquier fallo causado por ignorar los puntos y precauciones mencionados en las instrucciones de funcionamiento e instalación no está cubierto por nuestra garantía ni por ninguna responsabilidad. Escanee el código QR para acceder al manual de usuario más reciente y a más información sobre el producto.



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	44
Panel de control	46
Antes del primer uso	46
Funciones	47
Accesorios	52
Cómo utilizar el asador	54
Uso	56
Limpieza y cuidado	58
Solución de problemas	58
Indicaciones sobre la retirada del aparato	60
Fabricante	60

DATOS TÉCNICOS

Número de artículo	10046476, 10046477
Alimentación	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia nominal	2200 W
Volumen	34 L
Temperatura regulable	40-350 °C

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Lea detenidamente este manual antes de utilizarlo por primera vez, aunque esté familiarizado con este tipo de productos. Las precauciones de seguridad que se adjuntan reducen el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones si se respetan correctamente. Guarde el manual en un lugar seguro para futuras consultas.



ATENCIÓN

¡Riesgo de quemaduras! La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está en funcionamiento. No los toques.

- Lea todas las instrucciones antes de utilizar el calefactor y los accesorios.
- Este aparato puede ser utilizado por y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Compruebe el contenido para asegurarse de que dispone de todas las piezas necesarias para hacer funcionar el calefactor de forma adecuada y segura.
- NO utilice alargadores. Se utiliza un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de que los niños agarren o enreden el cable y para reducir el riesgo de que las personas tropiecen con un cable más largo. Además, las unidades no están diseñadas para funcionar con un temporizador externo o un mando a distancia independiente.
- No utilice NUNCA el enchufe bajo encimera.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. No deje a los niños usar el aparato. Se requiere una estrecha supervisión cuando se utiliza cerca de los niños.
- NO deje que el cable cuelgue de los bordes de mesas o mostradores ni que toque superficies calientes, incluidas cocinas y otros aparatos de calefacción.
- NUNCA deje la estufa desatendida mientras esté en uso.
- En los programas profesionales de alta temperatura, NUNCA coloque papel de horno sobre los accesorios. Esto podría provocar un incendio.
- Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, NO sumerja el cable de alimentación, los enchufes ni la carcasa de la unidad principal en agua u otros líquidos.
- No utilice este aparato si el cable o el enchufe están dañados, no funcionan correctamente o si se han caído o dañado de alguna forma. En tales casos se producirán riesgos o peligros. Para obtener información sobre la inspección, reparación o ajuste, póngase en contacto con el número de teléfono del servicio de atención al cliente del fabricante.
- NO cubra las aberturas de entrada o salida de aire mientras la unidad esté en funcionamiento. Si lo hace, puede dañar la unidad o hacer que se sobrecaliente.
- NO introduzca ni obstruya nada en las ranuras de ventilación.
- NO coloque nada sobre la superficie mientras la unidad esté en

funcionamiento, excepto los accesorios autorizados y recomendados.

- Antes de introducir cualquier accesorio en el horno, asegúrese de que esté limpio y seco.
- Diseñado para uso exclusivo en encimeras.
- NO coloque el calefactor cerca del borde de una encimera. Asegúrese de que la superficie esté nivelada, limpia y seca.
- NO guarde ningún material que no sean los accesorios suministrados en este horno cuando no esté en uso.
- Este aparato está destinado exclusivamente a un uso doméstico y en interiores. No está destinado a un uso comercial o industrial.
- NO utilice accesorios ni complementos que no se recomienden o vendan.
- Cuando utilice este calefactor, deje espacio suficiente por encima y por todos los lados para que circule el aire. La parte trasera del aparato debe colocarse contra una pared, pero no demasiado cerca.
- Puede producirse un incendio durante el funcionamiento si la estufa está cubierta o en contacto con material inflamable, incluidas cortinas, visillos o similares.
- Evite arañar las superficies de las puertas o mellar los bordes.
- NO rocíe aerosoles ni aromas en el horno durante la cocción.
- Tenga cuidado al introducir y sacar objetos del horno, sobre todo cuando esté caliente.
- NO permita que los alimentos entren en contacto con los elementos calefactores. Una carga excesiva de alimentos puede causar lesiones personales, daños materiales o comprometer el uso seguro del horno.
- NO introduzca en el horno ninguno de los siguientes materiales: papel, cartón, plástico, bolsas de asar y similares.
- Extreme las precauciones cuando utilice recipientes fabricados con materiales distintos del metal o el vidrio.
- Precaución: la temperatura de las superficies accesibles se eleva mucho cuando el aparato está en funcionamiento. Para evitar quemaduras o lesiones personales utilice SIEMPRE agarraderas o guantes aislantes para horno y utilice las asas, pomos, etc. disponibles.
- La comida derramada puede causar quemaduras graves. Extreme las precauciones cuando haya alimentos calientes en el horno. El uso inadecuado puede provocar lesiones personales.
- Desenchufe el aparato cuando no lo utilice. Para desenchufarlo, agarre el enchufe y sáquelo de la toma. No desenchufe nunca el aparato agarrando y tirando del cable.
- Deje que la estufa se enfríe completamente antes de limpiarla, trasladarla o guardarla. Consulte la sección Limpieza para el mantenimiento regular de la estufa.
- Los trabajos de limpieza y mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- NO limpiar con estropajos metálicos. Las piezas pueden desprenderse de la almohadilla y tocar piezas eléctricas, creando un riesgo de descarga eléctrica.
- NO utilice el calefactor como fuente de calor ni para secar.

PANEL DE CONTROL



Región 1	Botón de función Select / Start / Pause / Reset
Región 2	Botón de la lámpara
Región 3	Pantalla
Región 4	Pantalla táctil
Región 5	Lista de programas diarios
Región 6	QR-Code para el sitio web de recetas

ANTES DEL PRIMER USO

- Retire y deseche todo el embalaje, las pegatinas promocionales y la cinta adhesiva de la unidad.
- Saque los accesorios del embalaje y lea atentamente este manual. Preste especial atención a las instrucciones de uso, advertencias y precauciones de seguridad importantes para evitar lesiones personales o daños materiales.
- Lave los accesorios (excepto la piedra para pizza) con agua tibia y jabón, después aclárelos y séquelos bien. NUNCA limpie la unidad principal/los accesorios en un lavavajillas.
- Le recomendamos que introduzca todos los accesorios en el horno y los ponga en funcionamiento en la función "Air Fry" a temperatura máxima durante 10 minutos sin añadir ningún alimento.
- Esto eliminará todo rastro de envases y olores y es completamente seguro y no afectará al rendimiento del horno.
- Asegúrese de que la zona está bien ventilada.

FUNCIONES

Región 1

Seleccione

- En modo de espera, gire el mando para seleccionar una función en la región 5.
- Pulse el botón "hora" / "temperatura" y gire el mando para ajustar la configuración en la región 4 / 5.

Inicio

- Pulsa el mando y la unidad funcionará en función de los ajustes.

Pausa

- Pulse el mando mientras la máquina está trabajando y la máquina hará una pausa. Vuelva a pulsar el botón y la máquina seguirá funcionando.

Restablecer

- En modo cocción (no precalentamiento), si mantiene pulsado el mando durante 2 segundos, se cancelará el programa en curso. El panel vuelve al modo de espera con la configuración original.
- Si no se realiza ninguna operación durante más de 10 minutos, la pantalla se apaga automáticamente. Al girar el mando, el panel vuelve al estado de espera con la configuración predeterminada.

Región 2

- Pulse el botón y la luz del interior del horno permanecerá encendida durante 2 minutos. A continuación, se apaga automáticamente.

Región 3

Símbolo	Significado
	El interior del horno ha alcanzado la temperatura deseada. Ya puedes meter la comida en el horno.
	La temperatura interior aún NO está lista para cocinar. No introduzca ningún alimento en el horno.
	Iconos para ventilador/calentador, trabajo en grupo
PRE	El producto se está precalentando.
PAUSA	La función del producto está en pausa.
COOK	El producto se está cocinando.

Región 4

Símbolo	Significado
 RESET TIME TEMP FROZEN PIZZA NEW YORK PIZZA WOOD FIRED PIZZA	Funciones de pantalla táctil, todas las funciones se activan con el tacto. • Pulse uno de estos botones, el botón seleccionado parpadeará. • Pulse el botón en la región 1, la unidad empieza a funcionar. • Si se dispone de una función de asistente opcional, los botones correspondientes del panel permanecerán encendidos. Si no, se apagarán los demás botones.
 RESET	Función Reset; Pulsando este botón se cancela el programa en curso. El panel volverá a su configuración original.
 TIME TEMP	Función Hora y Temperatura; Pulse este botón y gire el mando para seleccionar el ajuste deseado.
 FROZEN PIZZA NEW YORK PIZZA WOOD FIRED PIZZA	Programas para pizza congelada/nueva pizza Yok/madera cocida

Función	Uso (T /Espesor) sólo como referencia)
Al horno de leña (como Napolitana/ Pizza Margherita)	Para una pizza fresca fina (T=1,5 cm) con tomate/ queso mozzarella Nota: El producto no utiliza madera ni subproductos de la madera. El término "de leña" se refiere al rendimiento térmico específico característico de este horno, que reproduce el de un horno de ladrillos de leña.
Congelado	Comprado directamente en el supermercado con los ingredientes encima.
Nueva York	Para una pizza fresca fina (T=1,5 cm) con ingredientes de su elección como cobertura

- Para verduras frescas grandes, carnes o mariscos, cambie el programa a "Nueva York", ya que necesitan más tiempo de cocción.
- Si utiliza verduras, carne o marisco congelados de gran tamaño, cambie el programa a "Pizza congelada", ya que necesitan mucho más tiempo de cocción.

Receta de "Pizza a la leña"

Sugerimos comprar en una panadería o supermercado. Si no está disponible, a continuación encontrará la receta para una pizza casera de 25 cm.

Ingredientes: Harina de pan 100g; Azúcar 5g; Sal 1g; Levadura 1g; Leche 63g; Mantequilla 5g

1. Después de mezclar bien los ingredientes, ponlos en film transparente durante 1 hora.
 2. Añadir un poco de harina a la mezcla leudada anterior y darle forma de bola.
 3. Añadir un poco de aceite a la superficie de la bola de masa y envolverla de nuevo en film transparente.
 4. Coloque la bola de masa en el frigorífico durante al menos 6 horas.
 5. Antes de utilizarla, retire la bola de masa y déjela descongelar durante al menos 1 hora.
 6. Prepara la pizza cuando el precalentamiento esté casi terminado. Es más fácil trasladar la pizza de la mesa al horno.
- Pon un poco de harina sobre la mesa y estira la masa con la mano
 - el grosor de la bola estirándola (mejor que enrollándola).
 - Cuando la masa esté lista, añade un poco de harina a la parte superior de la cáscara de pizza (muy útil para transferir la pizza a la piedra) y, a continuación, coloque la masa sobre la cáscara. La corteza debe deslizarse.
 - No añada sus ingredientes favoritos a la pizza, como queso, jamón o salsa, hasta que la masa esté colocada sobre la piedra.
 - Para obtener una burbuja/borde fino/crujiente, deje unos 3 cm del borde de la corteza sin salsa ni comida para obtener una pizza fina/crujiente increíble.
 - Introduzca rápidamente la pizza en el horno si la pizza está pegada con la pala para pizza.

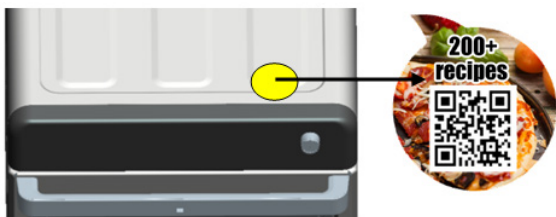
Región 5

 Sear Crisp	Air Fry	Broil	Bake	Yoghurt	Defrost	Cake	Cookies	Lista de programas diarios
 Max Roast	Toast	Bagel	Warm	Dehydrate	Ferment	Fries	Wings	

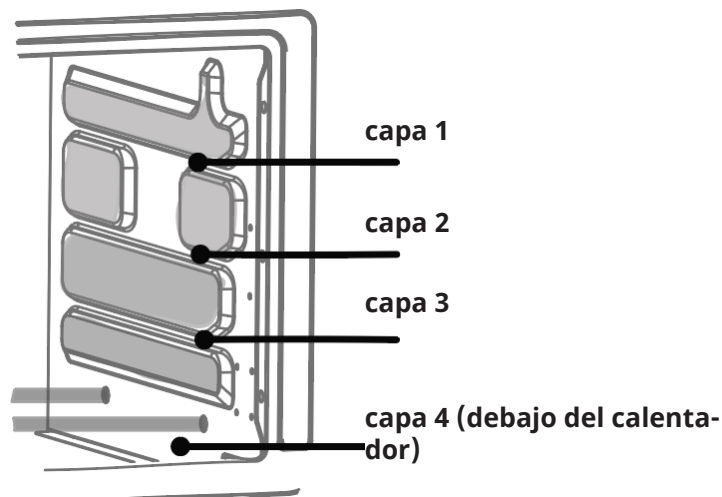
Programa	Función
Sear Crisp	Para las comidas, proteínas más espesas y verduras asadas. En este modo, los alimentos pueden quedar crujientes por fuera y bien cocinados por dentro.
AirFry	Para alitas de pollo, patatas fritas, nuggets de pollo y alimentos similares. En esta modalidad, los alimentos se fríen con poco o ningún aceite añadido.
Asar	Para filetes, pescado, nachos y para terminar guisos.
Hornear	Para pasteles, galletas y alimentos similares.
Yogur	Para yogures y alimentos similares.
Descongelar	Acelera la descongelación de alimentos congelados.
Pastel/ Galleta	Programa para preparar tartas o galletas.
Tostado máximo (350 °C, sin ventilador de convección)	Para las proteínas grandes, como un pollo entero grande, pavo en su propio tamaño.
Tostar	Para tostar máx. 6 rebanadas a la vez
Bagel	Para tostar, coloque un máximo de 6 mitades de bagel con el lado cortado hacia arriba sobre una rejilla metálica.
Caliente	Calienta los alimentos sin cocinarlos en exceso.
Deshidratar	Para tentempiés sanos como verduras, fruta e incluso carne.
Fermentación	Acelera la fermentación de la masa, especialmente en climas frescos/ fríos
Patatas fritas	Programa para preparar patatas fritas. No ponga demasiada cantidad de una vez. Sugerir dentro de 500 g por vez con especias favoritas por encima. A mitad del tiempo de fritura (unos 10 minutos), cubra las patatas fritas de arriba abajo con la 2ª capa de condimento. De este modo, el resultado de la cocción será uniforme.
Alitas	Programa para preparar alitas.

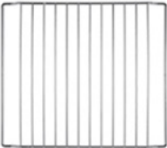
Región 6

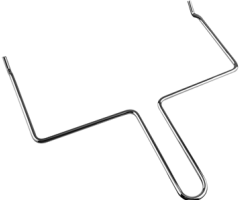
Escanee el código QR para acceder al sitio web con recetas de cocina (no es necesario iniciar sesión).



ACCESORIOS



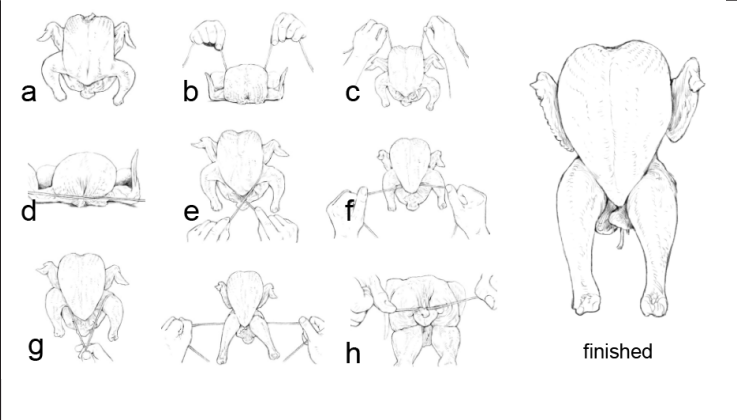
Fotografía	Descripción
	Bandeja para migas (en la capa 4) - Recoge las piezas pequeñas / grasa de los alimentos - Extraíble para facilitar la limpieza
	Rejilla del horno (en capa 1/2/3) - Coloca los alimentos directamente sobre él para cocinarlos - Colócale accesorios para las funciones
	Piedra para pizza (Colóquela siempre sobre la rejilla del horno.) - La piedra es frágil y puede romperse si se golpea o se cae. - La piedra está muy caliente durante el uso y permanece caliente durante mucho tiempo. Deje enfriar el horno para pizzas antes de moverlo, limpiarlo o guardarlo. - NO enfríe la piedra con agua cuando esté caliente. Si limpia la piedra con agua, séquela antes de utilizarla. Guarde la piedra para pizza en un lugar seco o cálido. - Para el sabor original de la pizza / pan.

Fotografía	Descripción
	Bandeja de horno esmaltada (Siempre sobre la rejilla del horno) • Durante el uso, es posible que la sartén se deforme debido a la alta temperatura. Una vez que se enfríe, volverá a su forma normal. • Después de usarla, lávela / límpiela a tiempo. • Enfríe la bandeja después de usarla y sumérjala en agua durante 30 minutos. Utilice el cepillo de cerdas suaves para limpiarla.
	Cesta Air Fry (en capa 1/2) • Para los ingredientes secos. • Después de usarla, lávela / límpiela a tiempo.
	Horquillas para asador
	Pinza de asar

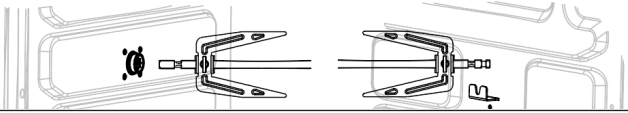
CÓMO UTILIZAR EL ASADOR

Cómo preparar el pollo

No utilizar pollos de más de 1,5 kg. Sazona el pollo y átalos con hilo de cocina como se indica a continuación:

	
a	Coloca el pollo boca arriba con las patas hacia ti.
b	Pasa un trozo de hilo de cocina por debajo de la espalda del pollo, entre las alas y los muslos.
c	Pasa ambos extremos del hilo de cocina por debajo de las axilas del pollo y luego por encima de las alas.
d	Cruzar el hilo de cocina alrededor de la parte superior de la pechuga, asegurándose de que la piel quede tensa.
e	Trae hacia ti los extremos del hilo de cocina y pásalos por los lados de la pechuga, por encima de las alas y los muslos.
f	Cruza los extremos del hilo de cocina y tira de él firmemente hacia arriba y por debajo de la corona del pollo.
g	Pasa los extremos del hilo de cocina por debajo de las patas y por encima de ellas. Cruza y aprieta. Los muslos deben sobresalir un poco.
hora	Voltea el pollo sobre su vientre y termina atando las cuerdas alrededor de la cola formando un nudo. Corta los extremos.

Para fijar el pollo al asador

1	Una vez atado el pollo, pase con cuidado el asador por el pollo desde el cuello hasta las patas.
2	Deslice los tenedores del asador a través del pollo por ambos lados del asador. Asegúrese de que el pollo esté bien asentado.
3	Apriete ligeramente las horquillas del asador con la tuerca. No los apriete demasiado o retirar las horquillas del asador puede resultar difícil después de la cocción.
4	Abre la puerta. En primer lugar, introduzca el extremo largo del asador en el soporte situado en el lado izquierdo del horno. A continuación, introduzca el otro extremo en la ranura del soporte situado en el lado derecho del horno. No fuerce el asador para introducirlo en el soporte, sino gírelo hasta que se deslice con facilidad. 
5	Cierre la puerta, pulse el botón para encender el aparato y seleccione la preselección para el grill.

Para retirar el asador y las horquillas del asador

1	Abre la puerta.
2	Sujete las pinzas para asar con ambas manos. Enganche la parte inferior izquierda y derecha del asador en los huecos de las pinzas para asar.
3	Saque con cuidado el asador de la ranura del soporte situado en el lado derecho del horno. Saque el asador del soporte situado en el lado izquierdo del horno y retírelo.

USO

Hay un código QR en la Región 6, puede utilizar su smartphone para escanearlo y consultar algunas recetas para la preparación de alimentos.

Carne / pescado congelado:

Antes de la preparación, descongele completamente y asegúrese de que no haya agua en la superficie.

Pizza congelada

Puede introducirse directamente en el horno para su preparación, sin necesidad de descongelar

Patatas fritas

- Para las patatas fritas congeladas, no es necesario esperar a que se descongelen. Mezclar con unas gotas de aceite para un mejor rendimiento.
- Para patatas fritas frescas, cortar la patata en trozos, lavar y enfriar durante 1 minuto. Sacar para enfriar, luego absorber el agua a través de papel, luego poner en la nevera durante 6 horas. Después de la nevera a continuación, repita "papas fritas congeladas" manera.
- Es muy importante no poner demasiado de una vez. Se recomienda utilizar 400 g cada vez y no amontonarlos. Pasados unos 15 minutos, pasar las patatas fritas de arriba abajo. De este modo, el resultado de la cocción será uniforme.

Pasos

Paso 1 Encendido	Al enchufarlo, el aparato pasa al modo de espera y el panel muestra todos los iconos de función
Paso 2 Seleccionar función	Para las funciones de la región 4: En el modo de espera, pulse la tecla "Programa" deseada. El seleccionado parpadea y su hora por defecto aparece en la pantalla. Para las funciones de la región 5: En modo de espera Gire el mando para seleccionar una función. Si necesita ajustar el programa de la región 4/región 5, pulse el botón "TIEMPO" o "TEMPERATURA" y gire el mando para reducir o aumentar el tiempo.
Paso 3 Poner comida	Una vez seleccionado, aparecerán los iconos de sus asistentes. 1. Una vez visualizado : • La comida puede introducirse en el horno. • Cuando el horno esté frío, antes de introducir los alimentos para cocinarlos, es mejor precalentar el horno a 170 °C durante 5 minutos. • Pulse el mando, la función seleccionada funcionará. Una vez visualizado : • No se pueden introducir alimentos en el horno. Introduzca sus accesorios en el horno sólo para el siguiente precalentamiento. • Pulse el mando para el precalentamiento cuando aparezca "PRE". • En cuanto termine el precalentamiento y aparezca el símbolo  los alimentos pueden introducirse en el horno. Para pizza: prepara la pizza solo cuando el precalentamiento esté casi terminado. Es más fácil mover la pizza de la mesa al horno.
Paso 4 Fin	• Cuando finalice el programa elegido, oirá un sonido "bi" y en la pantalla aparecerán las palabras "Fin". • Saque los accesorios del horno y retírelos. Atento a la temperatura alta • Si necesita más cocción, repita los pasos 1-3. Si ya no es necesario cocinar, desenchufe el aparato y espere a que se enfríe para limpiarlo.

LIMPIEZA Y CUIDADO

- El aparato debe limpiarse después de cada uso.
- No limpie nunca la unidad principal/los accesorios en un lavavajillas.
- Desenchufe la máquina y deje que se enfríe antes de limpiarla.
- Retire todos los accesorios de la máquina, incluida la bandeja recogemigas.
- Sumerja los demás accesorios, excepto la piedra para pizza, en agua jabonosa tibia durante 30 minutos. Utilice el cepillo de cerdas suaves para la limpieza. No utilice herramientas duras para la limpieza. A continuación, aclarar 2 veces con agua dulce y secar bien.
- Limpie el interior de la máquina con una esponja suave y húmeda.
- Limpie la unidad principal y el panel de control con un paño húmedo.
- Utilice un paño seco para limpiar la piedra de pizza.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa y solución
El horno de la freidora de aire no se enciende.	• Compruebe y asegúrese de que ha seleccionado una función o ajustado la temperatura y el temporizador y, a continuación, pulse el botón Inicio. • Compruebe y asegúrese de que el cable de alimentación está enchufado, que la máquina está encendida y que la toma de corriente funciona (pruebe la máquina en una toma de corriente diferente).
La comida está poco hecha.	• Puede que hayas llenado demasiado la cesta. Coloque lotes más pequeños de alimentos en la cesta para una cocción más uniforme. • Compruebe que la temperatura esté ajustada correctamente. • Aumentar el tiempo de cocción.
Sale humo del aparato al encenderlo.	• Esto es normal cuando se utiliza el aparato por primera vez y no es motivo de preocupación. Asegurar una buena ventilación. • Si ha utilizado la freidora anteriormente, desenchufe el aparato y deje que se enfríe. Compruebe y asegúrese de que las superficies interiores y todos los accesorios del interior del horno están limpios y sin restos de alimentos. • Al freír al aire alimentos grasos, el aceite goteará en la sartén, donde puede provocar humo blanco. Esto no afectará al aparato ni al resultado final. • Si ha limpiado el aparato correctamente y sigue emitiendo humo, deje de utilizarlo y póngase en contacto con nuestro centro de atención al cliente.
Sale vapor por la puerta	• Los alimentos siempre contienen humedad. Durante la cocción se produce vapor que puede salir por la parte superior de la puerta del horno durante su uso. Esto es normal y no afecta al resultado de la cocción ni a la calidad del aparato. • Descongele los alimentos antes de cocinarlos para reducir el contenido de humedad.

Problema	Posible causa y solución
La comida se fríe de forma desigual.	Intente sacudir la cesta a mitad de cocción, pero tenga cuidado de no quemarse. Las piezas metálicas están muy calientes cuando se utilizan.
Las patatas fritas caseras se fríen de forma desigual.	- Puede que no esté utilizando el tipo de patatas adecuado. - Utilice patatas frescas que se mantengan firmes durante la cocción. - Asegúrese también de que los bastones de patata cortados estén bien enjuagados y secos antes de cocinarlos. - No ponga demasiada cantidad de una vez. - Recomendamos utilizar 500 g cada vez con el condimento por encima. A mitad del tiempo de fritura (unos 10 minutos), cubra las patatas fritas de arriba abajo con la 2ª capa de condimento. De este modo, el resultado de la cocción será uniforme.
El rebozado se desprende al freír al aire.	- Asegúrese de que la masa no esté demasiado húmeda. - Añada una capa seca y aplíquela con palmaditas firmes sobre los trozos de comida (rebozados) para asegurarse de que permanece en la comida durante el proceso de fritura.
La bandeja extraíble se deforma durante la cocción.	- La deformación de las bandejas suele producirse en cualquier tipo de horneado cuando una bandeja se expone a cambios rápidos de temperatura. - Puede recuperar su forma original cuando se enfría.
Se produce un sonido extraño durante el uso	- El interior del horno es totalmente metálico. Esto ocurre cuando el interior del horno está expuesto a cambios rápidos de temperatura. Las piezas metálicas quedan al descubierto y hacen ruido. Este es el caso regular más común, no afecta al uso. - Si el sonido es continuo, parece rayar otra cosa. Detenga la máquina y espere a que el horno se enfríe para volver a utilizarla. - Si el problema persiste, ponte en contacto con nuestro centro de atención al cliente.
Disyuntor o interruptor de seguridad activado	- Este aparato utiliza mucha energía cuando está en uso, si se utiliza junto con otros aparatos de cocina en el mismo circuito al mismo tiempo, puede disparar un disyuntor o interruptor de seguridad con protección contra sobrecargas incorporada. - Compruebe si otros aparatos (por ejemplo, hervidores de agua, tostadoras, microondas) están funcionando al mismo tiempo para aislarlos del mismo circuito y, a continuación, haga funcionar el aparato por separado para confirmar que el circuito ya no está disparado.
Se acumula condensación / agua / humedad en el interior de la puerta del horno	- Es algo natural, sobre todo cuando la temperatura ambiente es fría. Esto no afecta al funcionamiento del aparato y la condensación desaparecerá una vez que el horno se haya enfriado. - Precaliente el horno 15 minutos antes de cocinar para reducir la condensación. - Si los alimentos se introducen en el horno para ser cocinados desde el principio en frío, hay más posibilidades de que se forme condensación antes de que el horno alcance la temperatura adecuada.

Si se produce un error, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de Klarstein. Cualquier otro servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.

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 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. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

FABRICANTE

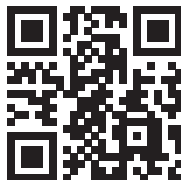
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Importador para Gran Bretaña:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Chère cliente, cher client,

Nous vous félicitons d'avoir acheté cet appareil. Veuillez lire attentivement ce manuel et tenir compte des conseils suivants concernant l'installation et l'utilisation afin d'éviter des dommages techniques. Nous déclinons toute responsabilité en cas de panne due au non-respect des instructions et des précautions mentionnées dans le manuel d'utilisation et d'installation rendant notre garantie non applicable. Scannez le code QR pour accéder au dernier manuel d'utilisation et à d'autres informations sur le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité 62
Panneau de contrôle 64
Avant la première utilisation 64
Fonctions 65
Accessoires 70
Comment utiliser la rôtissoire 72
Utilisation 74
Nettoyage et entretien 76
Dépannage 76
Informations sur le recyclage 78
Fabricant 78

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10046476, 10046477
Alimentation électrique	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance	2200 W
Capacité	34 L
Température réglable	40-350 °C

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ce manuel avant la première utilisation, même si vous êtes familiarisé avec ce type de produit. Les précautions de sécurité ci-inclues réduisent les risques d'incendie, d'électrocution et de blessure lorsqu'elles sont correctement respectées. Conservez le manuel dans un endroit sûr pour pouvoir vous y référer ultérieurement.



ATTENTION

Risque de brûlures ! La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Ne les touchez pas.

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser ce four.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les dangers encourus.
- Vérifiez le contenu pour vous assurer que vous disposez de toutes les pièces nécessaires pour faire fonctionner votre appareil de chauffage correctement et en toute sécurité.
- Si possible, NE PAS utiliser de rallonge. Le cordon d'alimentation est court pour réduire le risque que les enfants le saisissent ou l'emmêlent et pour réduire le risque que des personnes trébuchent sur un cordon plus long. De plus, les appareils ne sont pas conçus pour être utilisés avec une minuterie externe ou une télécommande séparée.
- N'utilisez JAMAIS la prise sous le comptoir.
- Tenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Une surveillance étroite est nécessaire en cas d'utilisation à proximité d'enfants.
- NE PAS laisser le cordon pendre sur les bords des tables ou des comptoirs, ni toucher les surfaces chaudes, y compris les cuisinières et autres appareils de chauffage.
- NE JAMAIS laisser le four sans surveillance pendant qu'il est en marche.
- Sur les programmes professionnels à haute température, ne placez JAMAIS de papier sulfurisé sur les accessoires. Cela pourrait provoquer un incendie.
- Pour réduire le risque d'électrocution, NE PAS immerger le cordon d'alimentation, les fiches ou le boîtier de l'unité principale dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne pas utiliser cet appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il fonctionne mal ou s'il est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Dans de tels cas, il y a un risque ou un danger. Pour toute information concernant l'inspection, la réparation ou le réglage, contactez le numéro de téléphone du service clientèle du fabricant.
- NE PAS couvrir les ouvertures d'entrée ou de sortie d'air lorsque l'appareil fonctionne. Vous risquez d'endommager l'appareil ou de le faire surchauffer.
- NE PAS insérer ou obstruer quoi que ce soit dans les fentes d'aération.

- NE PLACEZ RIEN sur la surface pendant que l'appareil fonctionne, à l'exception des accessoires autorisés et recommandés.
- Avant de placer des accessoires dans le four, assurez-vous qu'ils sont propres et secs.
- Conçu pour une utilisation sur le comptoir uniquement.
- NE PAS placer l'appareil près du bord d'un plan de travail. Veillez à ce que la surface soit plane, propre et sèche.
- NE rangez PAS de matériaux autres que les accessoires fournis dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et intérieur uniquement. Il n'est pas destiné à un usage commercial ou industriel.
- N'UTILISEZ PAS d'accessoires ou de pièces jointes qui ne sont pas recommandés ou vendus.
- Lors de l'utilisation de ce chauffage, il convient de prévoir un espace suffisant au-dessus et sur tous les côtés pour permettre la circulation de l'air. L'arrière de l'appareil doit être placé contre un mur, mais pas trop près.
- Un incendie peut se produire en cours de fonctionnement si le poêle est couvert ou en contact avec des matériaux inflammables, y compris des rideaux, des tentures ou autres.
- Évitez de rayer les surfaces de la porte ou d'en entailler les bords.
- NE PAS vaporiser d'aérosols ou d'arômes dans le four pendant la cuisson.
- Faites attention lorsque vous placez des objets dans le four ou que vous les en retirez, en particulier lorsqu'il est chaud.
- NE PAS laisser les aliments entrer en contact avec les éléments chauffants. Des charges alimentaires excessives peuvent entraîner des blessures, des dommages matériels ou compromettre la sécurité d'utilisation du four.
- NE PLACEZ PAS les matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique, sacs à rôti et autres.
- Il convient d'être extrêmement prudent lors de l'utilisation de récipients fabriqués dans des matériaux autres que le métal ou le verre.
- Attention : la température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne. Pour éviter les brûlures ou les blessures, utilisez TOUJOURS des tampons chauffants ou des gants de cuisine isolés et utilisez les poignées, boutons, etc. disponibles.
- Les aliments renversés peuvent provoquer de graves brûlures. Soyez extrêmement prudent lorsque des aliments chauds sont dans le four. Une utilisation incorrecte peut entraîner des blessures.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. Pour débrancher l'appareil, tenez la fiche et retirez-la de la prise. Ne débranchez jamais l'appareil en saisissant et en tirant sur le cordon flexible.
- Laissez le four refroidir complètement avant de le nettoyer, de le déplacer ou de le ranger. Reportez-vous à la section Nettoyage pour l'entretien régulier du four.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants.
- NE PAS nettoyer avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, ce qui crée un risque d'électrocution.
- NE PAS utiliser l'appareil comme source de chaleur ou pour le séchage.

PANNEAU DE CONTRÔLE



Région 1	Touche de fonction Sélection / Démarrage / Pause / Réinitialisation
Région 2	Bouton de la lampe
Région 3	Affichage
Région 4	Écran tactile
Région 5	Liste des programmes quotidiens
Région 6	QR-Code pour le site web des recettes

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez et mettez au rebut tous les emballages, les autocollants promotionnels et le ruban adhésif de l'appareil.
- Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement ce manuel. Prêtez une attention particulière aux instructions d'utilisation, aux avertissements et aux mesures de sécurité importantes afin d'éviter les blessures et les dommages matériels.
- Lavez les accessoires (sauf la pierre à pizza) à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et séchez soigneusement. Ne nettoyez JAMAIS l'unité principale/les accessoires dans un lave-vaisselle.
- Nous vous recommandons de placer tous les accessoires dans le four et de les faire fonctionner sur la fonction « Air Fry » à température maximale pendant 10 minutes sans ajouter d'aliments.
- Cette opération permet d'éliminer toute trace d'emballage et d'odeur. Elle est totalement sûre et n'affecte pas les performances du four.
- Veillez à ce que la zone soit bien ventilée.

FONCTIONS

Région 1

Sélectionner

- En mode veille, tournez le bouton pour sélectionner une fonction dans la région 5.
- Appuyez sur la touche « time » / « temperature » et tournez le bouton pour ajuster le réglage dans la région 4 / 5.

Démarrer

- Appuyez sur le bouton et l'appareil fonctionne en fonction des réglages effectués.

Pause

- Appuyez sur le bouton pendant que l'appareil fonctionne et l'appareil se met en pause. Appuyez à nouveau sur le bouton pour que la machine continue à fonctionner.

Remise à zéro

- En mode cuisson (hors préchauffage), une pression de 2 secondes sur le bouton annule le programme en cours. Le panneau revient en mode veille avec les paramètres d'origine.
- Si aucune opération n'a été effectuée pendant plus de 10 minutes, le panneau éteint automatiquement l'écran. Tournez le bouton, le panneau revient à l'état de veille avec les paramètres par défaut.

Région 2

- Appuyez sur le bouton et la lumière à l'intérieur du four reste allumée pendant 2 minutes. Il s'éteint ensuite automatiquement.

Région 3

Symbole	Signification
	L'intérieur du four a atteint la température requise. Vous pouvez maintenant mettre les aliments au four.
	La température intérieure n'est pas encore prête pour la cuisson. Ne placez pas d'aliments dans le four.
	Icônes pour le ventilateur/chauffage fonctionnant en même temps
PRE	Le produit est en cours de préchauffage.
PAUSE	La fonction du produit est interrompue.
COOK	Le produit est en cours de cuisson.

Région 4

Symbole	Signification
 	Fonctions de l'écran tactile, toutes les fonctions de cet écran s'activent par le toucher. - Appuyez sur l'un de ces boutons, le bouton sélectionné clignote. - Appuyez sur la touche de la région 1, l'appareil démarre. - Si une fonction d'assistance optionnelle est disponible, les boutons correspondants sur le panneau restent allumés. Si ce n'est pas le cas, les autres boutons seront désactivés.
 RESET	Fonction de réinitialisation ; une pression sur cette touche annule le programme en cours. Le panneau revient à ses réglages d'origine.
 TIME TEMP	Fonction Durée et Température ; Appuyez sur ce bouton et tournez le bouton pour sélectionner le réglage désiré.
 FROZEN PIZZA	Programmes pour les pizzas surgelées/nouveau York/cuites au feu de bois
 NEW YORK PIZZA	
 WOOD FIRED PIZZA	

Fonction	Utilisation (T /Épaisseur) uniquement à titre indicatif)
Au feu de bois (comme Napolitan/ Margherita Pizza)	Pour une pizza fraîche fine (T=1,5 cm) avec tomates/mozzarella Remarque : Le produit n'utilise pas de bois ou de sous-produits du bois. Le terme « au feu de bois » fait référence à la performance thermique spécifique de ce four qui reproduit celle d'un four en briques cuites au feu de bois.
Congelé	Achetés au supermarché directement avec les ingrédients sur le dessus.
New York	Pour une pizza fraîche fine (T=1,5 cm) avec les ingrédients de votre choix comme garniture

- Pour les légumes frais de grande taille, les viandes ou les fruits de mer, modifiez le programme sur « New York » car ils nécessitent un temps de cuisson plus long.
- Si vous utilisez de gros légumes surgelés, de la viande ou des fruits de mer, changez le programme sur « Pizza surgelée » car ils nécessitent beaucoup plus de temps de cuisson.

Recette de la « Pizza au feu de bois. »

Nous vous conseillons de l'acheter dans une boulangerie ou un supermarché. Si elle n'est pas disponible, voici la recette d'une pizza maison de 25 cm.

Ingrédients : Farine à pain 100 g ; sucre 5 g ; sel 1 g ; levure 1 g ; lait 63 g ; beurre 5 g

1. Après avoir bien mélangé les ingrédients, les placer dans un film alimentaire pendant 1 heure.
 2. Ajouter un peu de farine au mélange levé ci-dessus et lui donner la forme d'une boule.
 3. Ajouter un peu d'huile à la surface de la boule de pâte et l'envelopper à nouveau dans du film alimentaire.
 4. Placer la boule de pâte au réfrigérateur pendant au moins 6 heures.
 5. Avant de l'utiliser, retirez la boule de pâte et laissez-la décongeler pendant au moins 1 heure.
 6. Préparez votre pizza lorsque le préchauffage est presque terminé. Il est plus facile de transférer la pizza de la table au four.
- Mettez un peu de farine sur la table et étirez la pâte avec la main
 - l'épaisseur de la balle en l'étirant (mieux que de la rouler).
 - Lorsque la pâte est prête, ajouter un peu de farine sur le dessus de la plaque à pizza (très utile pour transférer la pizza sur la pierre), puis placer la pâte sur la plaque. La croûte doit glisser.
 - N'ajoutez pas votre garniture préférée à la pizza, comme le fromage, le jambon ou la sauce, tant que la croûte n'a pas été placée sur la pierre.
 - Pour obtenir un bord fin et croustillant, laissez environ 3 cm du bord de la croûte sans sauce ni nourriture pour une pizza fine et incroyablement croustillante.
 - Placez rapidement la pizza au four si la pizza reste collée avec la pelle à pizza.

Région 5

 Sear Crisp	Air Fry	Broil	Bake	Yoghurt	Defrost	Cake	Cookies	Liste des programmes quotidiens
 Max Roast	Toast	Bagel	Warm	Dehydrate	Ferment	Fries	Wings	

Programme	Fonction
Saisir croustillant	Pour les repas, des protéines plus épaisses et des légumes rôtis. Dans ce mode, les aliments peuvent être croustillants à l'extérieur et bien cuits à l'intérieur.
AirFry	Pour les ailes de poulet, les frites, les nuggets de poulet et autres aliments similaires. Dans ce mode, les aliments sont frits avec peu ou pas d'huile.
Griller	Pour les steaks, le poisson, les nachos et pour finir les plats cuisinés.
Cuisson	Pour les gâteaux, les biscuits et les aliments similaires.
Yaourt	Pour le yaourt et les aliments similaires.
Dégivrage	Accélère la décongélation des aliments surgelés.
Gâteau/ biscuit	Programme pour la préparation de gâteaux ou de biscuits.
Max Roast (350 °C, sans ventilateur de convection)	Pour les protéines de grande taille, telles qu'un grand poulet entier, une dinde à sa taille.
Toast	Pour griller max. 6 tranches à la fois
Bagel	Pour les griller, placer un maximum de 6 moitiés de bagels, côté coupé vers le haut, sur une grille.
Chaud	Réchauffer les aliments sans les faire trop cuire.
Déshydrater	Pour des en-cas sains tels que des légumes, des fruits et même de la viande.
Fermentation	Accélère la fermentation de la pâte, en particulier par temps frais/ froid
Frites	Programme pour la préparation de frites. Ne pas en mettre trop à la fois. Suggestion de ne pas dépasser 500 g par fois et d'ajouter les épices préférées. À mi-chemin du temps de friture (environ 10 minutes), recouvrir les frites de haut en bas avec la deuxième couche d'assaisonnement. Cela permet d'obtenir une cuisson homogène.
Ailes	Programme pour la préparation des ailes.

Région 6

Scannez le code QR pour accéder au site web de recettes de cuisine (aucune connexion requise).



ACCESSOIRES

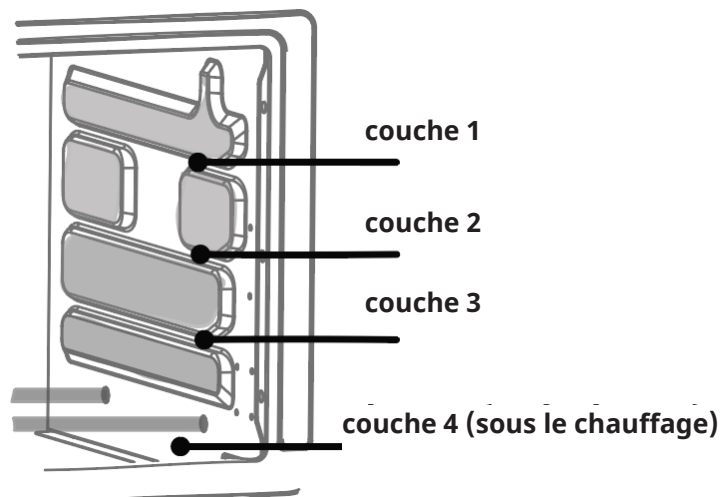


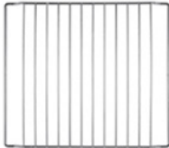
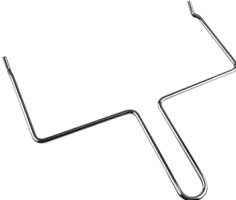
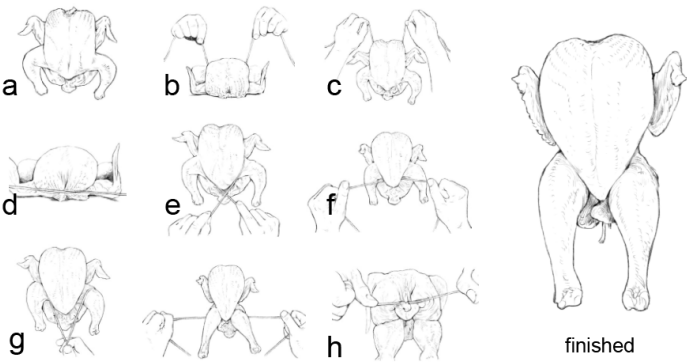
Photo	Description
	Bac à miettes (dans la couche 4) • Collecte les petits morceaux / la graisse des aliments • Amovible pour un nettoyage facile
	Grille du four (dans les couches 1/2/3) • Placez les aliments directement dessus pour les cuire • Placez-y des accessoires pour les fonctions
	Pierre à pizza (toujours la placer sur la grille du four) • La pierre est fragile et peut se briser en cas de choc ou de chute. • La pierre est très chaude pendant l'utilisation et le reste longtemps. Laissez le four à pizza refroidir avant de le déplacer, de le nettoyer ou de le ranger. • NE PAS refroidir la pierre avec de l'eau lorsqu'elle est chaude. Si vous nettoyez la pierre avec de l'eau, veuillez la sécher avant de l'utiliser. Conservez la pierre à pizza dans un endroit sec ou chaud. • Pour le goût original de la pizza / du pain.

Photo	Description
	Plaque de cuisson émaillée (Toujours sur la grille du four) • Pendant l'utilisation, la poêle peut se déformer en raison de la température élevée. Une fois refroidie, elle reprendra sa forme normale. • Après utilisation, lavez / nettoyez-la à temps. • Refroidir le plateau après utilisation, le tremper dans l'eau pendant 30 minutes. Utiliser la brosse à poils doux pour le nettoyer.
	Panier de friture à air(en couche 1/2) • Pour les ingrédients secs. • Après utilisation, lavez / nettoyez-la à temps.
	Fourchettes de rôtisserie
	Pince à rôtisserie

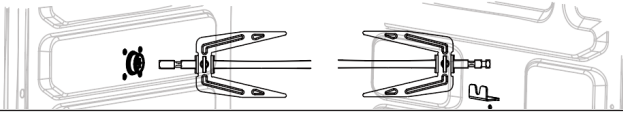
COMMENT UTILISER LA RÔTISSOIRE

Comment préparer le poulet

Ne pas utiliser de poulet de plus de 1,5 kg. Assaisonner le poulet et le ficeler avec de la ficelle de cuisine comme suit :

	
a	Mettez le poulet sur le dos, les pattes tournées vers vous.
b	Glissez un morceau de ficelle de cuisine sous le dos du poulet, entre les ailes et les cuisses.
c	Tirez les deux extrémités de la ficelle de cuisine sous les pattes du poulet, puis sur les ailes.
d	Croiser la ficelle de cuisine autour du haut du blanc en veillant à ce que la peau soit bien tendue.
e	Ramenez les extrémités de la ficelle de cuisine vers vous et passez-les le long des côtés du blanc sur les ailes et les cuisses.
f	Croisez les extrémités de la ficelle de cuisine et tirez-la fermement vers le haut et sous la couronne du poulet.
g	Passez les extrémités de la ficelle de cuisine sous les pattes, puis sur le dessus des pattes. Croiser et serrer. Les cuisses doivent dépasser légèrement.
h	Retournez le poulet sur le ventre et terminez en faisant un nœud avec les ficelles autour de la queue. Couper les extrémités.

Pour fixer le poulet à la rôtissoire

1	Une fois le poulet ficelé, enfiler soigneusement la rôtissoire à travers le poulet, du cou jusqu'aux pattes.
2	Glisser les fourchettes à rôtisserie à travers le poulet des deux côtés de la rôtisserie. Veillez à ce que le poulet soit bien calé.
3	Serrer légèrement les fourches de la rôtisserie avec l'écrou. Ne les serrez pas trop, car il pourrait être difficile de retirer les fourchettes de la rôtisserie après la cuisson.
4	Ouvrez la porte. Tout d'abord, insérez l'extrémité longue de la rôtisserie dans le support situé sur le côté gauche du four. Insérez ensuite l'autre extrémité dans la fente du support situé sur le côté droit du four. Ne forcez pas la rôtisserie dans le support de rôtisserie, mais tournez-la jusqu'à ce qu'elle glisse facilement. 
5	Fermez la porte, appuyez sur le bouton pour allumer l'appareil et sélectionnez la présélection pour le gril.

Pour retirer la rôtisserie et les fourches de la rôtisserie

1	Ouvrez la porte.
2	Saisir la pince à rôtisserie à deux mains. Accrocher les côtés inférieurs gauche et droit de la rôtisserie dans les encoches de la pince à rôtisserie.
3	Soulevez délicatement la rôtisserie pour la sortir de la fente du support sur le côté droit du four. Retirer la rôtisserie de son support sur le côté gauche du four et l'enlever.

UTILISATION

Il y a un code QR dans la région 6, vous pouvez utiliser votre smartphone pour le scanner et consulter des recettes de préparation d'aliments.

Viande / poisson surgelés :

Avant la préparation, décongelez complètement et assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau à la surface.

Pizza surgelée

Peut se mettre au four directement pour la préparation, pas besoin de décongélation

Frites

- Pour les frites congelées, pas besoin d'attendre la décongélation. Mélanger avec quelques gouttes d'huile pour une meilleure performance.
- Pour des frites fraîches, couper la pomme de terre en morceaux, la laver et la laisser refroidir pendant 1 minute. Sortir pour refroidir, puis absorber l'eau à travers le papier, puis mettre au réfrigérateur pendant 6 heures. Après le réfrigérateur, répéter la méthode des « frites surgelées. »
- Il est très important de ne pas en mettre trop à la fois. Nous recommandons d'utiliser 400 g à la fois et de ne pas les empiler. Après environ 15 minutes, retournez les frites de haut en bas. Cela permet d'obtenir une cuisson homogène.

Étapes

Étape 1 Mise sous tension	Lorsqu'il est branché, l'appareil passe en mode veille et le panneau affiche toutes les icônes de fonction
Étape 2 Sélectionner la fonction	Pour les fonctions de la région 4 : En mode veille, appuyez sur la touche « programme » souhaitée. Le programme sélectionné clignote et son heure par défaut apparaît sur l'écran. Pour les fonctions de la région 5 : En mode veille Tournez le bouton pour sélectionner une fonction. Si vous devez ajuster le réglage du programme de la région 4/région 5, appuyez sur la touche TIME ou TEMPERATURE et tournez le bouton pour réduire ou augmenter le temps.
Étape 3 Mettre les aliments	Une fois la sélection effectuée, les icônes des assistants apparaissent. 1. Une fois affichée,  : • Les aliments peuvent être enfournés. • Lorsque le four est froid, il est préférable de le préchauffer à 170 °C pendant 5 minutes avant d'y enfourner les aliments à cuire. • Appuyez sur le bouton, la fonction sélectionnée est activée. Une fois affichée  : • Les aliments ne peuvent pas être placés dans le four. Ne mettez ses accessoires dans le four que pour le prochain préchauffage. • Appuyez sur le bouton pour le préchauffage lorsque PRE est affiché. • Dès que le préchauffage est terminé et que le symbole  apparaît, les aliments peuvent être placés dans le four. Pour a pizza : préparez votre pizza lorsque le préchauffage est presque terminé. Il est plus facile de déplacer la pizza de la table au four.
Étape 4 Fin	• Lorsque le programme choisi est terminé, vous entendez un bip et le mot End s'affiche sur l'écran. • Sortez les accessoires du four et retirez-les. Faites attention à la température élevée • Si une cuisson supplémentaire est nécessaire, répétez les étapes 1 à 3. Si la cuisson n'est plus nécessaire, débranchez l'appareil et attendez qu'il refroidisse pour le nettoyer.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.
- Ne nettoyez jamais l'unité principale/les accessoires dans un lave-vaisselle.
- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Retirez tous les accessoires de l'appareil, y compris le plateau ramasse-miettes.
- Faites tremper les autres accessoires, à l'exception de la pierre à pizza, dans de l'eau chaude savonneuse pendant 30 minutes. Utilisez la brosse à poils doux pour le nettoyage. Ne pas utiliser d'outils durs pour le nettoyage. Rincer ensuite 2 fois à l'eau douce et sécher soigneusement.
- Essuyez l'intérieur de la machine avec une éponge douce et humide.
- Nettoyez l'unité principale et le panneau de commande avec un chiffon humide.
- Utilisez un chiffon sec pour nettoyer la pierre à pizza.

DÉPANNAGE

Problème	Cause possible et solution
Le four de la friteuse ne s'allume pas.	• Vérifiez et assurez-vous que vous avez sélectionné une fonction ou réglé la température et la minuterie, puis appuyez sur le bouton Start. • Vérifiez et assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché, que l'appareil est sous tension et que la prise de courant fonctionne (testez l'appareil sur une autre prise de courant).
Les aliments ne sont pas assez cuits.	• Vous avez peut-être trop rempli le panier. Placez de plus petites quantités d'aliments dans le panier pour une cuisson plus homogène. • Vérifiez le réglage de la température. • Augmenter le temps de cuisson.
De la fumée s'échappe de l'appareil lorsqu'on l'allume.	• Ce phénomène est normal lors de la première utilisation de l'appareil et n'est pas inquiétant. Assurer une bonne ventilation. • Si vous avez déjà utilisé la friteuse, débranchez-la et laissez-la refroidir. Vérifiez et assurez-vous que les surfaces intérieures et tous les accessoires à l'intérieur du four sont propres et exempts de résidus alimentaires. • Lors de la friture à l'air libre d'aliments gras, l'huile s'égoutte dans la poêle où elle peut provoquer de la fumée blanche. Cela n'affectera pas l'appareil ni le résultat final. • Si vous avez nettoyé l'appareil correctement et qu'il émet toujours de la fumée, arrêtez de l'utiliser et contactez notre service clientèle.
De la vapeur s'échappe de la porte	• Les aliments contiennent toujours de l'humidité. De la vapeur est produite pendant la cuisson et peut s'échapper par le haut de la porte du four pendant l'utilisation. Ce phénomène est normal et n'affecte pas le résultat de la cuisson ni la qualité de l'appareil. • Décongelez les aliments avant la cuisson pour réduire leur teneur en eau.

Problème	Cause possible et solution
Les aliments sont frits de manière inégale.	Essayez de secouer le panier à mi-cuisson, mais faites attention à ne pas vous brûler. Les pièces métalliques sont très chaudes pendant le fonctionnement.
Les frites maison sont frites de manière irrégulière.	- Il se peut que vous n'utilisiez pas le bon type de pommes de terre. - Utilisez des pommes de terre fraîches qui restent fermes pendant la cuisson. - Veillez également à ce que les bâtonnets de pommes de terre coupés soient bien rincés et séchés avant la cuisson. - N'en mettez pas trop à la fois. - Nous recommandons d'utiliser 500 g à la fois avec l'assaisonnement sur le dessus. À mi-cuisson de friture (environ 10 minutes), recouvrir les frites de haut en bas avec la deuxième couche d'assaisonnement. Cela permet d'obtenir une cuisson homogène.
La pâte se détache lors de la cuisson à l'air libre.	- Veillez à ce que votre pâte ne soit pas trop humide. - Ajoutez une couche sèche et tapotez-la fermement sur les morceaux de nourriture (enrobés de pâte à frire) pour vous assurer qu'elle reste sur la nourriture pendant la friture.
Le plateau amovible se déforme pendant la cuisson.	- La déformation des plateaux se produit le plus souvent dans tout type de cuisson lorsqu'un plateau est exposé à des changements rapides de température. - Il reprend sa forme initiale en refroidissant.
Un son étrange se produit pendant l'utilisation	- L'intérieur du four est entièrement en métal. Ce phénomène se produit lorsque l'intérieur du four est exposé à des changements rapides de température. Les pièces métalliques sont exposées et font du bruit. Il s'agit d'un cas normal le plus courant, qui n'affecte pas l'utilisation. - Si le son est continu, il peut s'agir d'un autre type de cause. Arrêtez l'appareil et attendez que le four refroidisse, puis utilisez-le à nouveau. - Si le problème persiste, contactez notre service clientèle.
Déclenchement du disjoncteur ou de l'interrupteur de sécurité	- Cet appareil consomme beaucoup d'énergie en fonctionnement. S'il est utilisé en même temps que d'autres appareils de cuisine sur le même circuit, il peut déclencher un disjoncteur ou un interrupteur de sécurité avec protection intégrée contre les surcharges. - Vérifiez si d'autres appareils (bouilloires, grille-pain, micro-ondes, etc.) fonctionnent en même temps pour les isoler du même circuit, puis faites fonctionner l'appareil séparément pour confirmer que le circuit n'est plus déclenché.
Condensation / eau / humidité à l'intérieur de la porte du four	- Il s'agit d'un phénomène naturel, surtout lorsque la température ambiante est froide. Cela n'affecte pas le fonctionnement de l'appareil et la condensation disparaît une fois que le four a refroidi. - Préchauffez votre four 15 minutes avant la cuisson pour réduire la condensation. - Si les aliments sont placés dans le four pour être cuits à froid, le risque de formation de condensation avant que le four ne soit à température est plus élevé.

En cas d'erreur, contactez le service clientèle de Klarstein. Tout autre entretien doit être effectué par un représentant de service autorisé.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

FABRICANT

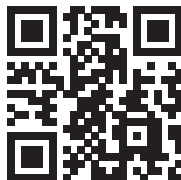
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

Importateur pour la Grande Bretagne :

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Gentile cliente,

Congratulazioni per aver acquistato questo dispositivo. Leggere attentamente il manuale e rispettare le seguenti indicazioni riguardanti installazione e utilizzo per evitare danni tecnici. Malfunzionamenti causati dalla mancata osservanza delle indicazioni contenute nel manuale d'uso e installazione non sono coperti dalla garanzia. Scansionare il codice QR per accedere al manuale d'uso più recente e ottenere ulteriori informazioni sul prodotto.



INDICE

Avvertenze di sicurezza 80
Pannello di controllo 82
Operazioni preliminari 82
Funzioni 83
Accessori 88
Come utilizzare il girarrosto 90
Utilizzo 92
Pulizia e manutenzione 94
Risoluzione dei problemi 94
Avviso di smaltimento 96
Produttore 96

DATI TECNICI

Numero articolo	10046476, 10046477
Alimentazione	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potenza	2200 W
Volume	34 L
Temperatura regolabile	40-350 °C

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Leggere attentamente questo manuale prima di procedere all'uso, anche se si ha familiarità con questo tipo di prodotto. Se rispettate correttamente, le avvertenze di sicurezza qui riportate riducono il rischio di incendi, scosse elettriche e lesioni. Conservare il manuale in un luogo sicuro per future consultazioni.



ATTENZIONE

Rischio di ustioni! La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando il dispositivo è in funzione. Non toccarle.

- Leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare il dispositivo e i suoi accessori.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza e conoscenza, qualora siano supervisionate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro del dispositivo e comprendano i rischi connessi.
- Controllare il contenuto per assicurarsi di avere tutte le parti necessarie per far funzionare il dispositivo in modo corretto e sicuro.
- NON utilizzare una prolunga. Un cavo di alimentazione corto viene utilizzato per ridurre il rischio che i bambini lo afferrino o lo aggroviglino e che le persone inciampino in un cavo più lungo. Inoltre, le unità non sono progettate per essere azionate con un timer esterno o un telecomando separato.
- Non utilizzare MAI la presa sottobanco.
- Tenere il dispositivo e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini. Non permettere ai bambini di utilizzare il dispositivo. In caso di utilizzo in prossimità di bambini è necessaria una stretta sorveglianza.
- NON lasciare che il cavo penda dai bordi di tavoli o banconi o tocchi superfici calde, compresi fornelli e altri dispositivi di riscaldamento.
- Non lasciare MAI il forno incustodito mentre è in funzione.
- Nei programmi professionali ad alta temperatura, non mettere MAI carta da forno sugli accessori. Ciò potrebbe causare un incendio.
- Per ridurre il rischio di scosse elettriche, NON immergere il cavo di alimentazione, le spine o l'alloggiamento dell'unità principale in acqua o altri liquidi.
- Non mettere in funzione il dispositivo se il cavo o la spina sono danneggiati, se non funzionano correttamente, se sono caduti o sono stati danneggiati in qualsiasi modo. In questi casi possono risultare rischi o pericoli. Per informazioni su ispezione, riparazione o regolazione, contattare il servizio clienti del produttore tramite il numero di telefono.
- NON coprire le aperture di aspirazione o di uscita dell'aria mentre l'unità è in funzione. Ciò potrebbe danneggiare l'unità o causarne il surriscaldamento.
- NON inserire nulla nelle fessure di ventilazione e non ostruirle.
- NON appoggiare nulla sulla superficie mentre l'unità è in funzione, ad eccezione degli accessori autorizzati e consigliati.
- Prima di inserire gli accessori nel forno, accertarsi che siano puliti e asciutti.
- Progettato solo per l'uso su piani di lavoro.

- NON posizionare il dispositivo vicino al bordo di un piano di lavoro. Assicurarsi che la superficie sia piana, pulita e asciutta.
- NON riporre nel forno materiali diversi dagli accessori in dotazione quando non è in uso.
- Questo dispositivo è destinato esclusivamente all'uso domestico e al chiuso. Non è destinato all'uso commerciale o industriale.
- NON utilizzare accessori e dispositivi non raccomandati o venduti.
- Quando si utilizza questo dispositivo, lasciare uno spazio sufficiente sopra e su tutti i lati per la circolazione dell'aria. Il retro del dispositivo deve essere rivolto verso una parete, ma non deve trovarsi troppo vicino a essa.
- Durante il funzionamento può verificarsi un incendio se il dispositivo è coperto o a contatto con materiale infiammabile, come tende, tendaggi o simili.
- Evitare di graffiare le superfici dello sportello o di rovinare i bordi.
- NON spruzzare spray o aromi nel forno durante la cottura.
- Fare attenzione quando si inseriscono e si tolgono gli oggetti dal forno, soprattutto quando è caldo.
- NON lasciare che gli alimenti entrino in contatto con gli elementi riscaldanti. Un carico eccessivo di alimenti può causare lesioni personali, danni materiali o compromettere l'uso sicuro del forno.
- NON introdurre nel forno i seguenti materiali: carta, cartone, plastica, sacchetti per arrostiti e simili.
- È necessario prestare la massima attenzione quando si utilizzano contenitori in materiali diversi dal metallo o dal vetro.
- Attenzione: la temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando il dispositivo è in funzione. Per evitare ustioni o lesioni personali, utilizzare SEMPRE presine o guanti da forno isolati e usare le impugnature, le manopole, ecc. disponibili.
- Gli alimenti versati possono causare gravi ustioni. Prestare la massima attenzione quando ci sono alimenti caldi nel forno. L'uso improprio può provocare lesioni personali.
- Scollegare il dispositivo quando non viene utilizzato. Per scollegare il dispositivo, afferrare la spina ed estrarla dalla presa. Non staccare mai la spina afferrando e tirando il cavo flessibile.
- Lasciare raffreddare completamente il dispositivo prima di pulirlo, spostarlo o riporlo. Per la regolare manutenzione del dispositivo, consultare il capitolo relativo alla pulizia.
- La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini.
- NON pulire con pagliette metalliche. I pezzi possono staccarsi dalla paglietta e toccare i componenti elettrici, con il rischio di scosse.
- NON utilizzare il dispositivo come fonte di calore o per asciugare il bucato.

PANNELLO DI CONTROLLO



Regione 1	Tasto di Selezione/Avvio/Pausa/Ripristino
Regione 2	Tasto della luce
Regione 3	Display
Regione 4	Schermo touch
Regione 5	Elenco dei programmi giornalieri
Regione 6	Codice QR per il sito web delle ricette

OPERAZIONI PRELIMINARI

- Rimuovere e gettare via tutti gli imballaggi, gli adesivi promozionali e il nastro adesivo dall'unità.
- Rimuovere gli accessori dalla confezione e leggere attentamente il presente manuale. Prestare particolare attenzione alle istruzioni per l'uso, alle avvertenze e alle importanti precauzioni di sicurezza per evitare lesioni personali o danni materiali.
- Lavare gli accessori (tranne la pietra refrattaria) in acqua calda e sapone, quindi sciacquare e asciugare accuratamente. Non pulire MAI l'unità principale/gli accessori in lavastoviglie.
- Si consiglia di inserire tutti gli accessori nel forno e di attivare la funzione "Frittura ad aria" alla massima temperatura per 10 minuti senza aggiungere alcun alimento.
- Questa operazione rimuove tutte le tracce di imballaggio e gli odori, è completamente sicura e non influisce sulle prestazioni del forno.
- Assicurarsi che l'area sia ben ventilata.

FUNZIONI

Regione 1

Selezione

- In modalità standby, ruotare la manopola per selezionare una funzione nella regione 5.
- Premere il tasto "Durata"/"Temperatura" e ruotare la manopola per regolare l'impostazione nella regione 4/5.

Avvio

- Premendo la manopola, il dispositivo funziona in base alle impostazioni.

Pausa

- Premendo la manopola mentre il dispositivo è in funzione, si mette in pausa. Premendo nuovamente il tasto, il dispositivo continuerà a funzionare.

Ripristino

- In modalità di cottura (non preriscaldamento), tenendo premuta la manopola per 2 secondi si annulla il programma in corso. Il pannello torna in modalità standby con le impostazioni originali.
- Se non viene eseguita alcuna operazione per più di 10 minuti, il pannello spegne automaticamente lo schermo. Ruotando la manopola, il pannello torna allo stato di standby con le impostazioni predefinite.

Regione 2

- Premere il tasto e la luce all'interno del forno rimarrà accesa per 2 minuti. Poi si spegne automaticamente.

Regione 3

Simbolo	Significato
	L'interno del forno ha raggiunto la temperatura desiderata. Ora è possibile mettere gli alimenti in forno.
	La temperatura interna NON è ancora pronta per la cottura. Non inserire alcun alimento nel forno.
	Icone per ventilatore/riscaldamento, in funzionamento combinato
PRE	Il prodotto è in fase di preriscaldamento.
PAUSA	Il prodotto è in pausa.
COTTURA	Il prodotto è in fase di cottura.

Regione 4

Simbolo	Significato
	Funzioni dello schermo touch, tutte le funzioni sono attivate dal tocco. • Premendo uno di questi tasti, il tasto selezionato lampeggia. • Premendo il tasto nella regione 1, l'unità inizia a funzionare. • Se è disponibile una funzione di assistente opzionale, i tasti corrispondenti sul pannello rimarranno accesi. In caso contrario, gli altri tasti saranno disattivati.
	Funzione di ripristino; premendo questo tasto si annulla il programma in corso. Il pannello tornerà alle impostazioni originali.
	Funzione Durata e Temperatura; premere questo tasto e ruotare la manopola per selezionare l'impostazione desiderata.
	Programmi per Pizza surgelata/New York/Cotta a legna

Funzione	Utilizzo (T/Spessore) solo per riferimento)
Cotta a legna (come pizza napoletana/margherita)	Per una pizza fresca sottile (T=1,5 cm) con pomodoro/mozzarella Nota: il prodotto non utilizza legno o derivati del legno. Il termine "a legna" si riferisce alle specifiche prestazioni termiche di questo forno che replicano quelle di un forno a legna in mattoni.
Congelata	Acquistata al supermercato direttamente con gli ingredienti sopra.
New York	Per una pizza fresca sottile (T=1,5 cm) con ingredienti a scelta come condimento

- Per verdure fresche, carni o frutti di mare di grandi dimensioni, impostare il programma su "New York", poiché richiedono un tempo di cottura maggiore.
- Se si utilizzano verdure fresche, carni o frutti di mare di grandi dimensioni e congelati, impostare il programma su "Pizza surgelata York", poiché richiedono un tempo di cottura maggiore.

Ricetta per "Pizza cotta a legna"

Si consiglia di acquistarla in un panificio o in un supermercato. Se non è disponibile, di seguito è riportata la ricetta per una pizza fatta in casa da 25 cm.

Ingredienti: 100 g di farina per pane; 5 g di zucchero; 1 g di sale; 1 g di lievito; 63 g di latte; 5 g di burro

1. Dopo aver mescolato bene gli ingredienti, metterli in una pellicola trasparente per 1 ora.
 2. Aggiungere un po' di farina al composto lievitato e dargli la forma di una palla.
 3. Aggiungere un po' d'olio sulla superficie della palla d'impasto e avvolgerla nuovamente nella pellicola trasparente.
 4. Mettere la palla d'impasto in frigorifero per almeno 6 ore.
 5. Prima dell'uso, rimuovere la palla d'impasto e lasciarla tornare a temperatura ambiente per almeno 1 ora.
 6. Preparare la pizza quando il preriscaldamento è quasi terminato. È più facile trasferire la pizza dal tavolo al forno.
- Mettere un po' di farina sul tavolo e poi usare la mano per stendere l'impasto
 - Regolare lo spessore della palla tirandola (meglio che facendola rotolare).
 - Quando la base è pronta, aggiungere un po' di farina alla parte superiore della pala della pizza (molto utile per trasferire la pizza sulla pietra), quindi posizionare la base sulla pala. La base dovrebbe scivolare senza problemi.
 - Non aggiungere il condimento alla pizza, come formaggio, prosciutto o salsa, finché la base non è stata posizionata sulla pietra.
 - Per ottenere una crosta con bolle/sottile/croccante, lasciare circa 3 cm del bordo della base senza salsa o condimenti per ottenere una pizza sorprendentemente sottile/croccante.
 - Mettere rapidamente la pizza in forno se la base aderisce alla pala.

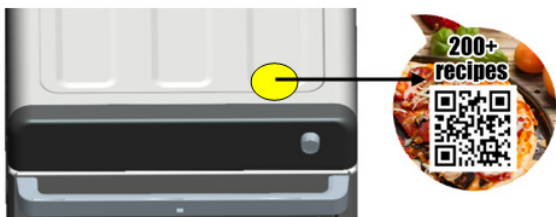
Regione 5

 Sear Crisp	Air Fry	Broil	Bake	Yoghurt	Defrost	Cake	Cookies	Elenco dei programmi giornalieri
 Max Roast	Toast	Bagel	Warm	Dehydrate	Ferment	Fries	Wings	

Programma	Funzione
Scottare	Per pasti completi, tagli di carne più spessi e verdure arrostiti. In questa modalità, gli alimenti possono risultare croccanti all'esterno e ben cotti all'interno.
Frittura ad aria	Per alette di pollo, patatine, crocchette di pollo e alimenti simili. In questa modalità, gli alimenti vengono cotti con poca o nessuna aggiunta di olio.
Grill	Per bistecche, pesce, nachos e per gratinare.
Cuocere al forno	Per torte, biscotti e alimenti simili.
Yogurt	Per yogurt e alimenti simili.
Scongelare	Accelerare lo scongelamento dei surgelati.
Torta/Biscotto	Programma per la preparazione di torte o biscotti.
Arrostire a massima temperatura (350 °C, senza ventola di convezione)	Per tagli di carne di grandi dimensioni, come ad esempio un pollo intero di grandi dimensioni o un tacchino.
Tostare	Per tostare fino a 6 fette alla volta
Bagel	Per la tostatura, posizionare un massimo di 6 metà di bagel con il lato tagliato verso l'alto su una griglia metallica.
Riscaldare	Riscaldare gli alimenti senza cuocerli troppo.
Essicare	Per spuntini sani come verdure, frutta e persino carne.
Fermentare	Accelera la fermentazione dell'impasto, soprattutto in caso di clima fresco/freddo
Patatine fritte	Programma per la preparazione di patatine fritte. Non metterne troppe in una volta sola. La quantità ideale è di massimo 500 g per volta con le spezie preferite. A metà del tempo di frittura (circa 10 minuti), ricoprire le patatine da cima a fondo con il secondo strato di condimento. In questo modo si otterrà un risultato di cottura uniforme.
Alette di pollo	Programma per la preparazione di alette di pollo.

Regione 6

Scansionare il codice QR per accedere al sito web con le ricette (non è richiesto il login).



ACCESSORI

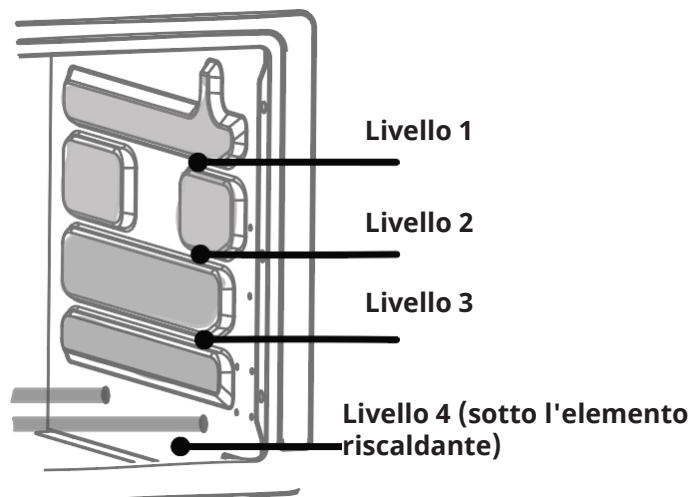


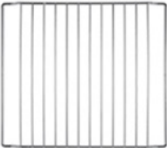
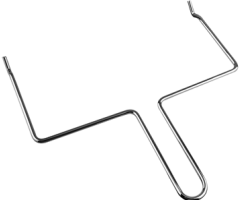
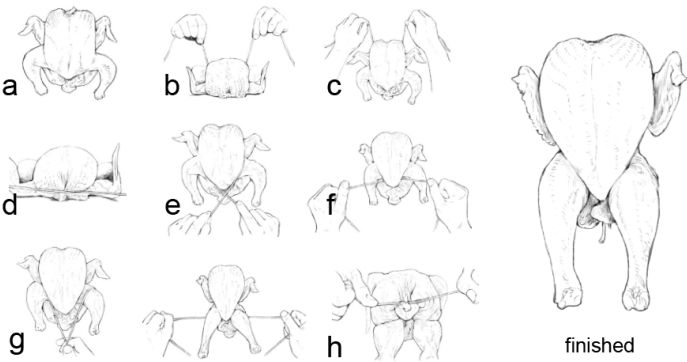
Immagine	Descrizione
	Vassoio delle briciole (sul livello 4) • Raccoglie piccole parti/grasso dagli alimenti • Rimovibile per una facile pulizia
	Griglia del forno (sul livello 1/2/3) • Posizionare gli alimenti direttamente su di essa per la cottura • Posizionare gli accessori su di essa per le funzioni
	Pietra refrattaria (posizionarla sempre sulla griglia del forno) • La pietra è fragile e può rompersi in caso di urti o cadute. • La pietra è molto calda durante l'uso e rimane calda a lungo. Lasciare raffreddare il forno per la pizza prima di spostarlo, pulirlo o riporlo. • NON raffreddare la pietra con acqua quando è calda. Se si pulisce la pietra con acqua, si prega di asciugarla prima dell'uso. Conservare la pietra refrattaria in un luogo asciutto o caldo. • Per il gusto originale della pizza/del pane.

Immagine	Descrizione
	Teglia smaltata (appoggiarla sempre sulla griglia del forno) • Durante l'uso, la teglia potrebbe deformarsi a causa delle alte temperature. Una volta raffreddata, tornerà alla sua forma normale. • Dopo l'uso, lavarla/pulirla tempestivamente. • Dopo l'uso, raffreddare la teglia e immergerla in acqua per 30 minuti. Per la pulizia, utilizzare la spazzola a setole morbide.
	Cestello per friggere con aria calda (sul livello 1/2) • Per gli ingredienti secchi. • Dopo l'uso, lavarla/pulirla tempestivamente.
	Forche per girarrosto
	Pinza per girarrosto

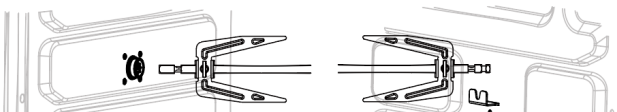
COME UTILIZZARE IL GIRARROSTO

Come preparare il pollo

Non utilizzare polli di peso superiore a 1,5 kg. Condire il pollo e legarlo con spago da cucina come segue:

		
a	Adagiare il pollo sulla schiena con le zampe rivolte verso l'alto.	
b	Infilare un pezzo di spago da cucina sotto il dorso del pollo, tra le ali e le cosce.	
c	Tirare le due estremità dello spago da cucina sotto le ascelle del pollo e poi sopra le ali.	
d	Incrociare lo spago da cucina intorno alla parte superiore del petto, assicurandosi che la pelle sia ben tesa.	
e	Riportare le estremità dello spago da cucina verso di sé e farle passare lungo i lati del petto, sopra le ali e le cosce.	
f	Incrociare le estremità dello spago da cucina e tirarlo strettamente verso l'alto e sotto la corona del pollo.	
g	Avvolgere le estremità dello spago da cucina sotto le gambe e poi sulla parte superiore delle gambe. Incrociare e stringere. Le cosce devono sporgere un po'.	
h	Girare il pollo sulla pancia e terminare annodando lo spago intorno alla coda. Tagliare le estremità.	

Per fissare il pollo al girarrosto

1	Dopo aver legato il pollo, infilare con cura il girarrosto attraverso il pollo dal collo alle zampe.
2	Far scorrere le forche attraverso il pollo su entrambi i lati del girarrosto. Assicurarsi che il pollo sia ben posizionato.
3	Serrare leggermente le forche del girarrosto con il dado. Non stringere troppo, altrimenti la rimozione delle forche potrebbe diventare difficile dopo la cottura.
4	Aprire lo sportello. Per prima cosa, inserire l'estremità lunga del girarrosto nel supporto sul lato sinistro del forno. Inserire quindi l'altra estremità nella fessura del supporto sul lato destro del forno. Non forzare il girarrosto nel supporto, ma ruotarlo finché non si inserisce facilmente. 
5	Chiudere lo sportello, premere il tasto per accendere il dispositivo e selezionare l'impostazione predefinita per il grill.

Per rimuovere il girarrosto e le forche

1	Aprire lo sportello.
2	Afferrare le pinze del girarrosto con entrambe le mani. Agganciare i lati inferiore destro e sinistro del girarrosto negli incavi delle pinze.
3	Sollevare con cautela il girarrosto dalla fessura del supporto sul lato destro del forno. Estrarre il girarrosto dal supporto sul lato sinistro del forno e rimuoverlo.

UTILIZZO

Nella Regione 6 è presente un codice QR, che può essere scansionato con il proprio smartphone per verificare alcune ricette.

Carne/pesce congelati:

Prima della preparazione, scongelare completamente e assicurarsi che non vi sia acqua in superficie.

Pizza surgelata

Può essere messa in forno direttamente per la preparazione, senza essere scongelata

Patatine fritte

- Per le patatine surgelate, non è necessario attendere lo scongelamento. Miscelare con qualche goccia di olio per ottenere risultati migliori.
- Per le patatine fresche, tagliare la patata a pezzi, lavarla e raffreddarla per 1 minuto. Far raffreddare, poi assorbire l'acqua con la carta e mettere in frigorifero per 6 ore. Una volta dal frigorifero, ripetere il metodo delle "patatine fritte surgelate".
- È molto importante non mettere troppe patatine in una volta sola. Si consiglia di utilizzare 400 g alla volta e di non sovrapporre le patatine. Dopo circa 15 minuti, girare le patatine dall'alto verso il basso. In questo modo si avrà un risultato di cottura uniforme.

Passaggi

1° passaggio Accensione	Quando è collegato, il dispositivo passa in modalità standby e il pannello mostra tutte le icone delle funzioni
2° passaggio Selezionare la funzione	Per le funzioni della regione 4: In modalità standby, toccare il tasto "Programma" desiderato. Quello selezionato lampeggia e sul display appare la durata predefinita. Per le funzioni della regione 5: in modalità standby Ruotare la manopola per selezionare una funzione. Se è necessario regolare l'impostazione del programma della regione 4/regione 5, premere il tasto "DURATA" o "TEMPERATURA" e ruotare la manopola per ridurre o aumentare la temperatura.
3° passaggio Mettere gli alimenti all'interno	Dopo la selezione, appariranno le icone degli assistenti. 1. Una volta visualizzato : • Gli alimenti possono essere messi in forno. • Quando il forno è freddo, prima di informare gli alimenti per la cottura, è meglio preriscaldarlo a 170 °C per 5 minuti. • Premendo la manopola, la funzione selezionata sarà attiva. Una volta visualizzato : • Non è possibile inserire gli alimenti nel forno. Mettere gli accessori nel forno solo per il successivo preriscaldamento. • Premere la manopola per il preriscaldamento quando viene mostrato "PRE". • Non appena il preriscaldamento è terminato e compare il simbolo  è possibile inserire gli alimenti nel forno. Per la pizza: preparare la pizza solo quando il preriscaldamento è quasi terminato. È più facile spostare la pizza dal tavolo al forno.
4° passaggio Fine	• Quando il programma scelto è terminato, si sente un segnale acustico e sul display compare la scritta "Fine". • Estrarre gli accessori dal forno e rimuoverli. Fare attenzione all'alta temperatura. • Se è necessaria un'ulteriore cottura, ripetere i passaggi 1-3. Se non è più necessario cucinare, scollegare il dispositivo e attendere che si raffreddi per pulirlo.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Il dispositivo deve essere pulito dopo ogni utilizzo.
- Non pulire mai l'unità principale/gli accessori in lavastoviglie.
- Scollegare il dispositivo e lasciarlo raffreddare prima di pulirlo.
- Rimuovere tutti gli accessori dal dispositivo, compreso il vassoio per le briciole.
- Mettere a bagno gli altri accessori in acqua calda e sapone per 30 minuti, tranne la pietra refrattaria. Per la pulizia, utilizzare la spazzola a setole morbide. Non utilizzare attrezzi duri per la pulizia. Quindi risciacquare 2 volte con acqua fresca e asciugare accuratamente.
- Pulire l'interno del dispositivo con una spugna morbida e umida.
- Pulire l'unità principale e il pannello di controllo con un panno umido.
- Per pulire la pietra refrattaria, utilizzare un panno asciutto.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa e soluzione
Il forno non si accende.	• Verificare che sia stata selezionata una funzione o impostata la temperatura e il timer, quindi premere il tasto Start. • Verificare che il cavo di alimentazione sia collegato, che il dispositivo sia acceso e che la presa di corrente sia funzionante (provare il dispositivo su una presa diversa).
Gli alimenti non sono cotti a sufficienza.	• È possibile che il cestello sia stato riempito troppo. Per una cottura più uniforme, inserire nel cestello piccole quantità di alimenti. • Controllare se la temperatura è impostata correttamente. • Aumentare la durata di cottura.
All'accensione del dispositivo fuoriesce del fumo.	• Questo fenomeno è normale quando si utilizza il dispositivo per la prima volta e non è motivo di preoccupazione. Assicurare una buona ventilazione. • Se la friggitrice è già stata utilizzata, staccare la spina e lasciarla raffreddare. Controllare e assicurarsi che le superfici interne e tutti gli accessori all'interno del forno siano puliti e privi di residui di alimenti. • Quando si friggono alimenti grassi, l'olio gocciola nella teglia e può provocare fumo bianco. Ciò non influisce sul dispositivo o sul risultato finale. • Se il dispositivo è stato pulito correttamente e continua a emettere fumo, smettere di usarlo e contattare il centro di assistenza ai clienti.
Esce vapore dallo sportello	• Gli alimenti contengono sempre umidità. Durante la cottura si produce vapore che può fuoriuscire dalla parte superiore dello sportello del forno durante l'uso. Questo è normale e non influisce sul risultato di cottura o sulla qualità del dispositivo. • Scongelerare gli alimenti prima della cottura per ridurre il contenuto di umidità.

Problema	Possibile causa e soluzione
Gli alimenti non sono fritti uniformemente.	Provare a scuotere il cestello a metà cottura, ma fare attenzione a non scottarsi. Le parti metalliche sono molto calde durante l'uso.
Le patatine fatte in casa sono fritte in modo non uniforme.	- La tipologia di patate utilizzata potrebbe non essere corretta. - Utilizzare patate fresche che restano sode durante la cottura. - Assicurarsi anche che i bastoncini di patate tagliati siano ben sciacquati e asciugati prima della cottura. - Non mettere all'interno troppe patatine in una volta sola. - Si consiglia di utilizzarne 500 g alla volta con il condimento sopra. A metà del tempo di cottura (circa 10 minuti), ricoprire le patatine da cima a fondo con il secondo strato di condimento. In questo modo si otterrà un risultato di cottura uniforme.
La pastella si stacca quando si frigge con aria calda.	- Assicurarsi che la pastella non sia troppo umida. - Aggiungere uno strato asciutto e tamponarlo con decisione sui pezzi di alimenti (pastellati) per garantire che rimanga sopra durante il processo di frittura.
La teglia rimovibile si sta deformando durante la cottura.	- La deformazione della teglia si verifica più comunemente in qualsiasi tipo di cottura quando è esposta a rapidi cambiamenti di temperatura. - Quando si raffredda, può tornare alla sua forma originale.
Durante l'uso si sente uno strano rumore	- L'interno del forno è interamente in metallo. Si verifica quando l'interno del forno è esposto a rapidi cambiamenti di temperatura. Le parti metalliche sono esposte e fanno rumore. Si tratta di un evento molto comune, che non influisce sull'utilizzo. - Se il suono è continuo e sembra grattare su altre cose. Fermare il dispositivo e attendere che si raffreddi, quindi tornare a utilizzarlo. - Se il problema persiste, contattare il nostro centro di assistenza clienti.
Scatto dell'interruttore automatico o dell'interruttore di sicurezza	- Questo dispositivo consuma molta energia quando è in funzione; se viene utilizzato contemporaneamente ad altri apparecchi da cucina sullo stesso circuito, potrebbe far scattare un interruttore automatico o un interruttore di sicurezza con protezione da sovraccarico integrata. - Controllare se altri apparecchi (ad esempio bollitori, tostapane, microonde) sono in funzione contemporaneamente per isolarli dallo stesso circuito, quindi azionare il dispositivo separatamente per confermare che l'interruttore non scatti nuovamente.
Condensa/acqua/umidità all'interno dello sportello del forno	- È un fenomeno naturale, soprattutto quando la temperatura ambiente è fredda. Questo non influisce sul funzionamento del dispositivo e la condensa scomparirà una volta che il forno si sarà raffreddato. - Preriscaldare il forno 15 minuti prima della cottura per ridurre la condensa. - Se gli alimenti vengono inseriti nel forno per la cottura a freddo, è più probabile che si formi della condensa prima che il forno raggiunga la temperatura.

In caso di errore, contattare il servizio clienti Klarstein. Qualsiasi altro intervento di manutenzione deve essere eseguito da un rappresentante autorizzato.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

PRODUTTORE

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

Importatore per la Gran Bretagna:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom



KLARSTEIN