

AIR GLAZE

Elektryczny piec do pizzy

10046476 10046477



KLARSTEIN

www.klarstein.com

COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

Szanowny Kliencie,

Gratulujemy zakupu tego urządzenia. Przeczytaj uważnie tę instrukcję i zastosuj się do poniższych wskazówek dotyczących instalacji i użytkowania, aby uniknąć uszkodzeń technicznych. Wszelkie awarie powstałe w wyniku zignorowania punktów i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi i montażu nie są objęte naszą gwarancją i nie ponosimy za nie odpowiedzialności. Zeskanuj kod QR, aby uzyskać dostęp do najnowszej instrukcji obsługi i innych informacji o produkcie.



SPIS TREŚCI

Instrukcje bezpieczeństwa	4
Panel sterowania	6
Przed pierwszym użyciem	6
Funkcje	7
Akcesoria	12
Jak używać grilla obrotowego	14
Używanie	16
Czyszczenie i pielęgnacja	18
Rozwiązywanie problemów	18
Utylizacja urządzenia	20
Producent i importer (Wielka Brytania)	20

DANE TECHNICZNE

Kod produktu	10046476, 10046477
Zasilanie	220-240 V ~ 50-60 Hz
Moc	2200 W
Objętość	34 L
Regulowana temperatura	40-350 °C

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Przed pierwszym użyciem należy uważnie przeczytać tę instrukcję, nawet jeżeli mają Państwo doświadczenie z tego typu produktami. Środki ostrożności opisane w tym dokumencie, jeśli są właściwie przestrzegane, zmniejszają ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń. Zachowaj instrukcję w bezpiecznym miejscu, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.



OSTRZEŻENIE

Ryzyko poparzenia! Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka. Nie dotykaj ich.

- Przed użyciem grzejnika i jego akcesoriów należy zapoznać się ze wszystkimi instrukcjami.
- Z urządzenia mogą korzystać osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem, że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Sprawdź zawartość opakowania, aby upewnić się, że znajdują się w nim wszystkie części niezbędne do prawidłowej i bezpiecznej eksploatacji ogrzewacza.
- Nie należy używać przedłużacza. Krótki przewód zasilający jest stosowany w celu zmniejszenia ryzyka, że dzieci go złapią lub zaplątają, a także po to, aby ograniczyć ryzyko potknięcia się o dłuższy przewód. Urządzenia te nie są przeznaczone do sterowania za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego pilota.
- NIGDY nie używaj szuflady znajdującej się pod blatem stołu.
- Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci. Nie należy pozwalać dzieciom bawić się urządzeniem lub przebywać w jego pobliżu. W przypadku stosowania w pobliżu dzieci konieczny jest ścisły nadzór.
- NIE WOLNO pozwalać, aby przewód zwisał z krawędzi stołów lub blatów oraz aby nie dotykał gorących powierzchni, w tym pieców i innych urządzeń grzewczych.
- Nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.
- W przypadku profesjonalnych programów o wysokiej temperaturze NIGDY nie umieszczaj papieru do pieczenia na akcesoriach. Wyłącz urządzenie. Może to spowodować pożar.
- Aby ograniczyć ryzyko porażenia prądem, NIE zanurzaj przewodu zasilającego, wtyczek ani pokrywy jednostki głównej w wodzie ani innych płynach.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone, ani jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, zostało upuszczone lub w jakikolwiek sposób uszkodzone. Takie przypadki będą skutkować niebezpieczeństwem lub zagrożeniem. Aby uzyskać informacje dotyczące kontroli, naprawy lub regulacji, zadzwoń pod numer obsługi klienta producenta.
- NIE zakrywaj otworów wlotowych i wylotowych powietrza, gdy urządzenie pracuje. Może to spowodować uszkodzenie urządzenia lub jego przegrzanie.
- NIGDY nie wkładaj niczego do otworów wentylacyjnych ani ich nie blokuj.
- NIE umieszczaj żadnych przedmiotów na powierzchni urządzenia podczas jego działania, za wyjątkiem zatwierdzonych i zalecanych akcesoriów.
- Przed włożeniem jakichkolwiek akcesoriów do piekarnika należy upewnić się, że są czyste i suche.
- Przeznaczone wyłącznie do stosowania na blacie.

- NIE umieszczaj grzejnika w pobliżu krawędzi blatu roboczego. Upewnij się, że powierzchnia jest płaska, czysta i sucha.
- Jeżeli piekarnik nie jest używany, NIE WOLNO przechowywać w nim żadnych materiałów poza dołączonymi akcesoriami.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do gotowania w domu. Nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego.
- NIE używaj akcesoriów i elementów mocujących, które nie są zalecane lub nie są dostępne w sprzedaży.
- Podczas używania tego grzejnika należy pozostawić odpowiednią ilość miejsca nad nim i po bokach, aby umożliwić cyrkulację powietrza. Tylna część urządzenia powinna znajdować się przy ścianie, ale nie za blisko.
- Podczas pracy pieca może dojść do pożaru, jeśli będzie on przykryty lub będzie miał kontakt z materiałami łatwopalnymi, np. zasłonami, firankami itp.
- Unikaj zarysowania powierzchni drzwi i krawędzi.
- Podczas pieczenia nie rozpylaj w piekarniku żadnych aerozoli ani aromatów.
- Należy zachować ostrożność podczas wkładania i wyjmowania potraw z piekarnika, zwłaszcza gdy piekarnik jest gorący.
- NIE dopuszczaj do kontaktu żywności z elementami grzewczymi. Przeładowanie piekarnika może spowodować obrażenia ciała, uszkodzenie mienia lub uniemożliwić bezpieczne korzystanie z piekarnika.
- W piekarniku nie należy używać następujących materiałów: papieru, tektury, plastiku
- Należy zachować szczególną ostrożność przy stosowaniu pojemników wykonanych z materiałów innych niż metal lub szkło.
- Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka. Aby uniknąć oparzeń lub obrażeń, ZAWSZE używaj termoizolacyjnych podkładek lub rękawic izolacyjnych i korzystaj z łatwo dostępnych uchwytów, gałek itp.
- Rozlane jedzenie może spowodować poważne oparzenia. Zachowaj szczególną ostrożność, jeśli w piekarniku znajduje się gorące jedzenie. Niewłaściwe użytkowanie może spowodować obrażenia ciała.
- Odłącz urządzenie, jeśli z niego nie korzystasz. Aby odłączyć wtyczkę, należy chwycić ją za korpus i wyciągnąć z gniazdka. Nigdy nie odłączaj wtyczki chwytając i ciągnąc za elastyczny kabel.
- Przed czyszczeniem, przenoszeniem lub przechowywaniem grzejnika należy odczekać, aż całkowicie ostygnie. Informacje dotyczące regularnej konserwacji grzejnika można znaleźć w części Czyszczenie.
- Dzieci nigdy nie powinny same wykonywać czynności związanych z czyszczeniem i konserwacją płyty kuchennej.
- Nie należy czyścić urządzenia za pomocą metalowych gąbek czyszczących. Elementy mogą odłączyć się od podstawy i dotknąć podzespołów elektrycznych, co stwarza ryzyko porażenia prądem.
- NIE UŻYWAJ grzejnika jako źródła ciepła lub do suszenia.

PANEL STEROWANIA



Obszar 1	Przycisk funkcyjny Wybierz / Start / Pauza / Reset
Obszar 2	Przycisk lampy
Obszar 3	Wyświetlacz
Obszar 4	Ekran dotykowy
Obszar 5	Lista programów dziennych
Obszar 6	Kod QR dla strony internetowej z przepisami

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń i wyrzuć całe opakowanie, naklejki promocyjne i taśmę z urządzenia.
- Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję. Należy uważnie zapoznać się z instrukcją obsługi, ostrzeżeniami i ważnymi środkami ostrożności, aby zapobiec obrażeniom ciała lub uszkodzeniu mienia.
- Umyj akcesoria (oprócz kamienia do pizzy) w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie dokładnie wypłucz i osusz. NIGDY nie myj jednostki głównej/akcesoriów w zmywarce.
- Zalecamy umieszczenie wszystkich akcesoriów w piekarniku i włączenie funkcji „Air Fry” na maksymalnej temperaturze przez 10 minut bez dodawania jedzenia.
- Usuwa wszelkie ślady opakowania i zapachy, jest całkowicie bezpieczny i nie wpływa na wydajność piekarnika.
- Upewnij się, że jednostka jest dobrze wentylowana

FUNKCJE

Obszar 1

SELECT (Wybór)

- W trybie czuwania należy obrócić pokrętkę, aby wybrać funkcję w obszarze 5.
- Naciśnij przycisk „czas” / „temperatura” i przekręć pokrętkę, aby dostosować ustawienia w obszarze 4/5.

Start

- Naciśnij przycisk, a urządzenie zacznie działać zgodnie z ustawieniami.

Pauza

- Podczas pracy urządzenia naciśnij przycisk, a urządzenie zatrzyma się. Naciśnij przycisk ponownie, a urządzenie będzie nadal pracować.

Resetowanie

- W trybie gotowania (bez podgrzewania wstępnego) naciśnięcie i przytrzymanie przycisku przez 2 sekundy spowoduje anulowanie trwającego programu. Panel powraca do trybu czuwania z pierwotnymi ustawieniami.
- Jeżeli przez ponad 10 minut nie zostanie wykonana żadna operacja, panel automatycznie wyłączy ekran. Po przekręceniu pokrętki panel powraca do trybu czuwania z ustawieniami domyślnymi.

Obszar 2

- Naciśnij przycisk, a światło wewnątrz piekarnika pozostanie włączone przez 2 minuty. Następnie wyłączy się automatycznie.

Obszar 5

Symbol	Funkcja
	Wnętrze piekarnika osiągnęło żądaną temperaturę. Teraz możesz włożyć jedzenie do piekarnika.
	Temperatura wewnętrzna NIE jest jeszcze gotowa do gotowania. Nie wkładaj żadnego jedzenia do piekarnika.
	Ikony wentylatorów/ogrzewaczy, praca w grupach
PRE.	Produkt jest podgrzewany.
Pauza	Funkcja produktu jest zawieszona.
COOK	Produkt się gotuje.

Obszar 4

Symbol	Funkcja
 RESET  TIME TEMP  FROZEN PIZZA  NEW YORK PIZZA  WOOD FIRED PIZZA	Funkcje ekranu dotykowego. Wszystkie funkcje aktywowane są dotykiem. - Naciśnij jeden z tych przycisków, a wybrany przycisk zacznie migać. - Naciśnij przycisk w obszarze 1, aby rozpocząć pracę urządzenia. - Jeśli dostępna jest opcjonalna funkcja asystenta, odpowiadające jej przyciski na panelu pozostaną podświetlone. W przeciwnym razie pozostałe przyciski będą nieaktywne.
 RESET	Funkcja Reset; Naciśnij ten przycisk, aby anulować bieżący program. Panel powróci do ustawień pierwotnych.
 TIME TEMP	Funkcja czasu i temperatury; Naciśnij ten przycisk i przekręć pokrętkę, aby wybrać żądane ustawienie.
 FROZEN PIZZA  NEW YORK PIZZA  WOOD FIRED PIZZA	Mrożona pizza/Nowy Jork/Programy pizzy z pieca opalanego drewnem

Funkcja	Zastosowanie (T/Grubość) wyłącznie w celach informacyjnych)
Opalana drewnem (jak pizza Napolitan/Margherita)	Do cienkiej (T=1,5 cm) świeżej pizzy z pomidorami/mozzarellą Uwaga: W produkcie nie użyto drewna ani produktów ubocznych drewna. Określenie „opalany drewnem” odnosi się do specyficznych charakterystyk cieplnych tego pieca, które odzwierciedlają moc cieplną pieca opalanego drewnem.
Mrożony	Kupione bezpośrednio w supermarkecie, ze składnikami na górze.
New York	Na cienką (T=1,5 cm) świeżą pizzę ze składnikami według własnego wyboru

- W przypadku dużych świeżych warzyw, mięsa i owoców morza należy zmienić program na „Nowy Jork”, gdyż wymagają one dłuższego czasu gotowania.
- Jeśli używasz dużych mrożonych warzyw, mięsa lub owoców morza, zmień program „Mrożona pizza”, ponieważ wymagają one znacznie więcej czasu na przygotowanie.

Przepis na "pizzę z pieca opalanego drewnem"

Zalecamy robienie zakupów w piekarni lub supermarkecie. Jeśli nie posiadasz przepisu, poniżej znajdziesz przepis na domową pizzę o średnicy 25 cm.

Składniki: Mąka chlebowa 100g; cukier 5g; sól 1g; drożdże 1g; mleko 63g; masło 5g

1. Po dokładnym wymieszaniu składników, włóż je do folii spożywczej na 1 godzinę.
 2. Do wyrośniętej mieszanki dodaj odrobinę mąki i uformuj kulkę.
 3. Posmaruj powierzchnię kulki ciasta olejem i ponownie owiń ją folią spożywczą.
 4. Umieść kulkę ciasta w lodówce na co najmniej 6 godzin.
 5. Przed użyciem wyjmij kulkę ciasta i pozwól jej rozmrozić się przez co najmniej 1 godzinę.
 6. Przygotuj pizzę, gdy podgrzewanie będzie prawie zakończone. Łatwiej jest przenieść pizzę ze stołu do piekarnika.
- Posyp stolnicę odrobiną mąki, a następnie rękoma rozwałkuj ciasto na grubość kuli (lepiej zrobić to niż wałkować).
 - Gdy ciasto będzie gotowe, posyp łopatę do pizzy odrobiną mąki (bardzo pomocna przy przenoszeniu pizzy na spód), a następnie połóż ciasto na łopacie. Skorupka powinna się ślizgać.
 - Po umieszczeniu spodu pizzy na kamieniu, dodaj do niej ulubione dodatki, np. ser, szynkę lub sos.
 - Aby uzyskać cienkie i chrupiące bąbelki/krawędzie, pozostaw około 3 cm krawędzi ciasta wolnego od sosu lub jedzenia. W ten sposób uzyskasz niesamowicie cienką i chrupiącą pizzę.
 - Jeśli pizza przykleiła się do łopaty, należy ją jak najszybciej włożyć do piekarnika.

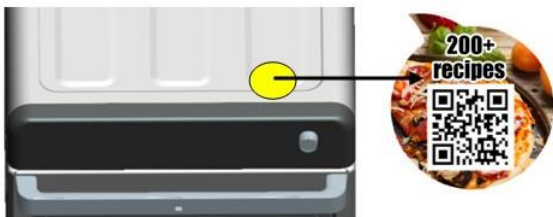
Obszar 5

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

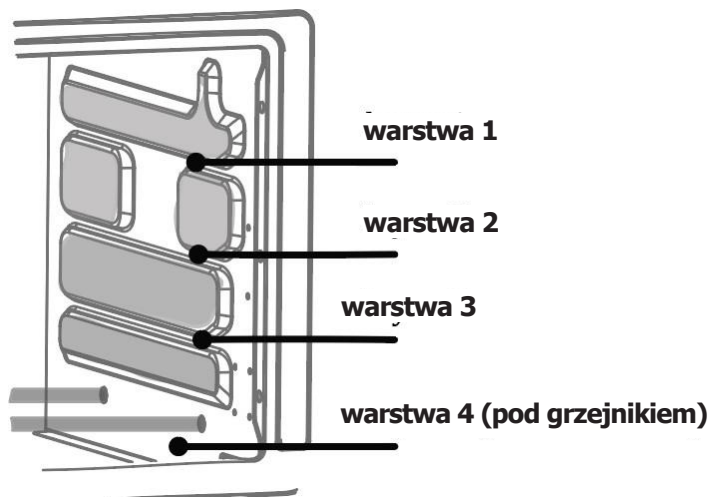
Program	Funkcja
Sear Crisp	Gęstsze białka i pieczone warzywa są dobrym wyborem na posiłki. W tym trybie potrawy mogą być chrupiące na zewnątrz i dobrze wypieczone w środku.
AirFry	Do skrzydełek kurczaka, frytek, nuggetsów z kurczaka i podobnych potraw. W tym trybie żywność smażona jest z małą ilością oleju lub bez oleju.
BROIL	Do steków, ryb, nachos i do wykańczania potraw pieczonych.
BAKE	Do ciast, ciasteczek i podobnych produktów spożywczych.
Jogurt	Do jogurtu i podobnych produktów spożywczych.
Rozmrażanie	Przyspiesz rozmrażanie mrozonek.
Ciasto/Pieczyno	Program do wypieku ciast i ciasteczek.
Maksymalna temperatura pieczenia (350°C, bez wentylatora konwekcyjnego)	W przypadku dużych białek, np. całego dużego kurczaka lub indyka, pokrojonych na odpowiednie kawałki.
Toast	Do opiekania maks. 6 kromek na raz
Bajgiel	Aby zrumienić bajgle, połóż na ruszcie maksymalnie 6 połówek bajgla, przekrojoną stroną do góry.
Ciepłe	Podgrzewaj jedzenie, ale nie gotuj go.
Odwodnienie	Po zdrowe przekąski w postaci warzyw, owoców, a nawet mięsa.
Fermentacja	Przyspiesza fermentację ciasta, szczególnie w chłodne/zimne dni
frytki	Program przygotowania frytek. Nie dawaj za dużo na raz. Zalecamy dodanie do 500 g na raz, dodając na wierzch ulubione przyprawy. W połowie smażenia (około 10 minut) pokrój frytki od góry do dołu drugą warstwą przyprawy. Dzięki temu pieczenie będzie równomierne.
Skrzydełka	Program do przygotowywania skrzydełek.

Obszar 6

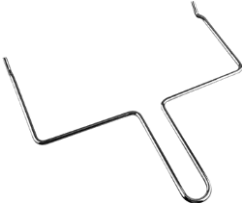
Zeskanuj kod QR, aby wejść na stronę z przepisami kulinarnymi (logowanie nie jest wymagane).



AKCESORIA



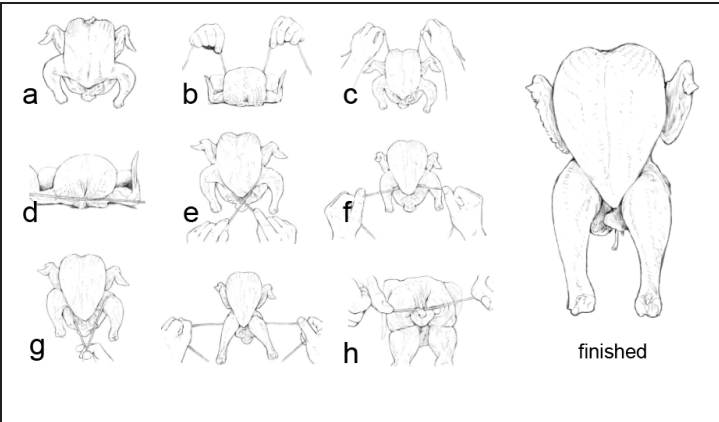
Rysunek	Opis
	Tacka na okruchy (w warstwie 4) - Zbiera małe części/tłuszcz z żywności - Możliwość zdjęcia w celu łatwego czyszczenia
	Ruszty do pieczenia (w warstwach 1/2/3) - Podczas gotowania należy kłaść jedzenie bezpośrednio na nim - Umieść na nim akcesoria na różne okazje
	Kamień do pizzy (zawsze kładź go na ruszcie piekarnika.) - Kamień jest kruchy i może się rozbić, jeśli zostanie uderzony lub upuszczony. - Kamień nagrzewa się podczas użytkowania i pozostaje gorący przez długi czas. Przed przenoszeniem, czyszczeniem lub przechowywaniem pieca do pizzy należy odczekać, aż ostygnie. - Jeśli kamień jest gorący, NIE schładzaj go wodą. Jeżeli czyścisz kamień wodą, osusz go przed ponownym użyciem. Przechowuj kamień do pizzy w suchym i ciepłym miejscu. - Dla oryginalnego smaku pizzy/chleba.

Rysunek	Opis
	Blacha do pieczenia z emaliowaną powierzchnią (Zawsze umieszczaj na ruszcie piekarnika.) • W trakcie użytkowania patelnia może ulec odkształceniu pod wpływem wysokiej temperatury. Po ostygnięciu powraca do swojego normalnego kształtu. • Po użyciu należy niezwłocznie umyć/wyczyścić. • 30 Do czyszczenia należy używać szczotki o miękkim włosiu.
	Koszyk do smażenia na powietrzu (1/2 warstwy) • Dodać suche składniki. • Po użyciu należy niezwłocznie umyć/wyczyścić.
	Widelce do grilla
	Szczypce obrotowe

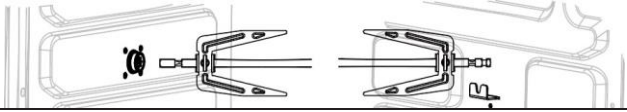
JAK UŻYWAĆ GRILLA OBROTOWEGO

Jak przygotować kurczaka

Nie należy używać kurczaków o wadze większej niż 1,5 kg. Dopraw kurczaka i zwiąż go sznurkiem kuchennym w następujący sposób:

	
i	Połóż kurczaka na grzbiecie ze złączonymi nogami.
b	Włóż kawałek sznurka kuchennego pod grzbiet kurczaka, pomiędzy skrzydła i uda.
c	Przeciśnij oba końce sznurka kuchennego pod pachami kurczaka, a następnie nad skrzydłami.
d	Owiń górną część piersi kuchennym sznurkiem, upewniając się, że skóra jest dobrze naciągnięta.
e	Złóż końce sznurka kuchennego i przeciśnij je wzdłuż boków piersi, przez skrzydła i uda.
f	Skrzyżuj końce sznurka kuchennego i mocno naciśnij go w górę i pod górę kurczaka.
g	Przewlec końce sznurka kuchennego pod nogami, a następnie nad ich górną częścią. Skrzyżuj i zaciśnij. Uda powinny lekko wystawać.
h	Obróć kurczaka i zwiąż sznurki wokół ogona na supeł. Odetnij końcówki.

Mocowanie kurczaka do grilla obrotowego

1	Po związaniu kurczaka ostrożnie przejeżdż rowerem treningowym po nim od szyi do ud.
2	Nadziej kurczaka na szaszłyki z obu stron różną. Sprawdź, czy kurczak jest dobrze osadzony.
3	Lekko dokręć widełki obrotowe nakrętką. Nie przedłużaj ich. lub wyjmowanie widelców z grilla może być utrudnione po zakończeniu grillowania.
4	Otwórz drzwi piekarnika. Najpierw włóż dłuższy koniec talerza obrotowego do uchwytu znajdującego się po lewej stronie piekarnika. Następnie włóż drugi koniec do otworu w uchwycie po prawej stronie piekarnika. Nie wciskaj stojaka obrotowego na siłę do uchwytu, lecz obracaj go, aż będzie można go łatwo wsunąć.
	
5	Zamknij drzwi, naciśnij przycisk, aby włączyć urządzenie i wybierz ustawienie grilla.

Demontaż talerza obrotowego i widełek talerza obrotowego

1	Otwórz drzwi piekarnika.
2	Trzymaj szczypcę do grilla obiema rękami. Umieść lewą i prawą dolną część kalafonii w zagłębieniach szczyptec do kalafonii.
3	Ostrożnie wyjmij talerz obrotowy ze szczeliny w uchwycie po prawej stronie piekarnika. Wyciągnij talerz obrotowy z uchwytu znajdującego się po lewej stronie piekarnika i wyjmij go.

UŻYWANIE

W strefie 6 znajduje się kod QR, który można zeskanować smartfonem, aby sprawdzić przepisy na potrawy.

Mrożone mięso/ryby:

Przed przygotowaniem należy je całkowicie rozmrozić i upewnić się, że na powierzchni nie ma wody.

Mrożona pizza

Można włożyć bezpośrednio do piekarnika w celu przygotowania, nie wymaga rozmrażania

frytki

- Nie ma potrzeby czekać, aż zamrożone chipsy się rozmrożą. Dla lepszego efektu można wymieszać z kilkoma kroplami olejku.
- Aby zrobić świeże frytki, pokrój ziemniaki na kawałki, umyj je i odstaw do ostygnięcia na 1 minutę. Wyjmij i pozostaw do ostygnięcia, następnie odsącz wodę przez papier i włóż do lodówki na 6 godzin. Po schłodzeniu powtórz metodę „mrożonych frytek”.
- Bardzo ważne jest, aby nie dawać za dużo na raz. Zalecamy używanie 400 g na raz i nieukładanie ich jeden na drugim. Po około 15 minutach obróć frytki zaczynając od góry i kierując się ku dołowi. Dzięki temu pieczenie będzie równomierne.

Kroki

Krok 1 Włączenie zasilania	Po podłączeniu do sieci urządzenie przejdzie w tryb czuwania, a na panelu zostaną wyświetlone ikony wszystkich funkcji.
Krok 2 Wybór funkcji	Po podłączeniu do sieci urządzenie przejdzie w tryb czuwania, a na panelu zostaną wyświetlone ikony wszystkich funkcji. W trybie czuwania dotknij przycisku żądanego programu. Wybrany element zacznie migać, a na wyświetlaczu pojawi się jego domyślny czas. Dla funkcji obszaru 5: W trybie czuwania Wybierz funkcję, obracając pokrętkę. Jeśli chcesz zmienić ustawienia programu Regionu 4/Regionu 5, naciśnij przycisk „TIME” lub „TEMPERATURE” i przekręć pokrętkę, aby zmniejszyć lub zwiększyć czas.
Krok 3 Włóż jedzenie	Po dokonaniu wyboru pojawią się ikony asystentów. 1. Po pojawieniu:  • Możesz włożyć jedzenie do piekarnika. • Gdy piekarnik jest zimny, lepiej jest rozgrzać go do temperatury 170°C na 5 minut przed włożeniem jedzenia do piekarnika. • Naciśnij przycisk, a wybrana funkcja zacznie działać. Po pojawieniu:  • Żywności nie można wkładać do piekarnika. Nie wkładaj akcesoriów do piekarnika aż do następnego nagrzania. • Gdy na wyświetlaczu pojawi się komunikat „PRE”, naciśnij przycisk podgrzewania. • Gdy tylko nagrzewanie zostanie zakończone i na wyświetlaczu  pojawi się symbol , możesz włożyć potrawę do piekarnika. Przygotuj pizzę, gdy podgrzewanie będzie prawie zakończone. Przeniesienie pizzy ze stołu do pieca jest łatwiejsze.
Krok 4 Koniec	• Po zakończeniu wybranego programu rozlegnie się dźwięk „bi”, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End” (Koniec). • Wyciągnij akcesorium z piekarnika i usuń je. Zwróć uwagę na wysoką temperaturę. • Jeśli konieczne jest dalsze gotowanie, powtórz kroki 1-3. Jeżeli nie chcesz już gotować, odłącz urządzenie od zasilania i poczekaj, aż ostygnie, żebyś mógł to wyczyścić.

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

- Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
- Nigdy nie myj jednostki głównej/akcesoriów w zmywarce.
- Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego i pozostawić do ostygnięcia.
- Wyjmij z urządzenia wszystkie akcesoria, łącznie z tacką na okruchy.
- Pozostałe akcesoria, oprócz kamienia do pizzy, namocz w ciepłej wodzie z mydłem przez 30 minut. Do czyszczenia należy używać szczotki o miękkim włosiu. Nie używaj twardych narzędzi do czyszczenia strony. Następnie wypłucz je dwukrotnie czystą wodą i dokładnie osusz.
- Przetrzyj wnętrze urządzenia miękką, wilgotną gąbką.
- Wyczyść jednostkę główną i panel sterowania wilgotną szmatką.
- Do czyszczenia kamienia do pizzy używaj suchej ściereczki.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna i rozwiązanie
Frytkownica powietrzna nie włącza się.	• Upewnij się, że wybrałeś funkcję lub ustawiłeś temperaturę i timer, a następnie naciśnij przycisk Start. • Sprawdź i upewnij się, że przewód zasilający jest podłączony, zasilanie jest włączone i gniazdko działa (przetestuj urządzenie w innym gniazdku).
Jedzenie jest niedogotowane.	• Możliwe, że przepełniłeś kosz. Aby potrawa gotowała się równomiernie, umieszczaj w koszyku mniejsze porcje. • Temperatura nie jest ustawiona prawidłowo. • Wydłuż czas gotowania.
Po włączeniu urządzenia wydobywa się dym.	• Jest to normalne zjawisko występujące przy pierwszym użyciu urządzenia i nie powinno stanowić powodu do niepokoju. Zapewnij odpowiednią wentylację urządzenia. • Jeżeli frytkownica była już wcześniej używana, odłącz ją od zasilania i pozwól jej ostygnąć. Sprawdź i upewnij się, że powierzchnie wewnętrzne oraz wszystkie akcesoria wewnątrz piekarnika są czyste i nie ma na nich resztek jedzenia. • Podczas smażenia tłustych potraw na powietrzu, olej kapie na patelnię, gdzie może powodować powstawanie białego dymu. Strona ta nie ma żadnego wpływu na urządzenie ani na wynik końcowy. • Jeśli po dokładnym wyczyszczeniu urządzenia nadal wydobywa się z niego dym, wyłącz je i skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.
Z drzwí wydobywa się para.	• Jedzenie zawsze zawiera wilgoć. Podczas pieczenia wytwarza się para wodna, która może wydostawać się przez górną część drzwiczek, gdy piekarnik jest w użyciu. Jest to normalne zjawisko i nie ma wpływu na efekt gotowania ani na jakość działania urządzenia. • Przed gotowaniem rozmroź żywność, aby zmniejszyć jej zawartość wilgoci.

Problem	Możliwa przyczyna i rozwiązanie
Jedzenie jest nierównomiernie usmażone.	Spróbuj potrząsnąć koszykiem w połowie gotowania, ale uważaj, żeby się nie poparzyć. Części metalowe stają się bardzo gorące podczas użytkowania.
Frytki robione w domu są nierównomiernie smażone.	- Być może używasz niewłaściwego rodzaju ziemniaków. - Użyj świeżych ziemniaków, które pozostaną jędrne podczas gotowania. - Pamiętaj również o dokładnym opłukaniu i osuszeniu pokrojonych w plastery ziemniaków przed gotowaniem. - Nie dawaj za dużo na raz. - Zalecamy używanie 500 g na raz, posypując wierzch przyprawami. W połowie smażenia (około 10 minut) pokryj frytki od góry do dołu drugą warstwą przyprawy. Dzięki temu pieczenie będzie równomierne.
Podczas smażenia na powietrzu ciasto odpada.	- Upewnij się, że ciasto nie jest zbyt mokre. - Dodaj suchą warstwę i mocno posyp nią (obtoczone) kawałki jedzenia, aby upewnić się, że przyklei się do potrawy podczas smażenia.
Wyjmowana tacka odkształca się podczas gotowania.	- Zniekształcenie blachy występuje najczęściej w przypadku każdego rodzaju pieczenia, gdy blacha jest narażona na gwałtowne zmiany temperatury. - Po ostygnięciu może powrócić do pierwotnego kształtu.
Podczas użytkowania słychać dziwny dźwięk.	- Wnętrze piekarnika jest w całości wykonane z metalu. Dzieje się tak, gdy wnętrze piekarnika jest narażone na gwałtowne zmiany temperatury. Części metalowe są odsonięte i powodują hałas. Jest to najczęstszy przypadek, który nie ma wpływu na użytkowanie. - Jeśli dźwięk jest ciągły, wydaje się, że coś drapie. Zatrzymaj urządzenie i odczekaj, aż piekarnik ostygnie, zanim ponownie go użyjesz. - Jeśli problem nadal występuje, skontaktuj się z obsługą klienta.
Wyłączanie wyłącznika obwodu lub wyłącznika bezpieczeństwa	- To urządzenie zużywa dużo energii podczas pracy. Jeśli jest używane równocześnie z innymi urządzeniami kuchennymi podłączonymi do tego samego obwodu, może spowodować zadziałanie wyłącznika obwodu lub wyłącznika bezpieczeństwa z wbudowaną ochroną przed przeciążeniem. - Sprawdź, czy inne urządzenia (np. czajniki, tostery, kuchenki mikrofalowe) nie działają w tym samym czasie, aby odłączyć je od tego samego obwodu, a następnie uruchom każde urządzenie osobno, aby upewnić się, że obwód nie jest już wyłączony.
Kondensacja/woda/wilgoć zbiera się wewnątrz drzwi piekarnika	- Jest to zjawisko naturalne, zwłaszcza gdy temperatura w pomieszczeniu jest niska. Nie ma to wpływu na działanie urządzenia, a kondensacja zniknie po ostygnięciu piekarnika. - Aby ograniczyć kondensację, rozgrzej piekarnik 15 minut przed pieczeniem. - Jeśli włożysz potrawę do piekarnika i zaczniesz ją piec na zimno, istnieje większe prawdopodobieństwo, że skropli się ona zanim piekarnik osiągnie odpowiednią temperaturę.

W przypadku wystąpienia błędu prosimy o kontakt z działem obsługi klienta firmy Klarstein.

Wszelkie inne czynności serwisowe powinny być wykonywane przez autoryzowanego przedstawiciela serwisu.

INSTRUKCJE UTYLIZACJI



Jeśli w Twoim kraju obowiązują przepisy prawne dotyczące utylizacji sprzętu elektrycznego i elektronicznego, ten symbol na produkcie lub opakowaniu oznacza, że tego produktu nie wolno wyrzucać wraz z odpadami domowymi. Zgodnie z dyrektywą urządzenie należy przekazać do odpowiedniego punktu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego zajmującego się recyklingiem. Pozbywając się ich zgodnie z zasadami, chronisz środowisko i zdrowie swoich bliskich przed negatywnymi konsekwencjami. Informacje na temat recyklingu i utylizacji tego produktu można uzyskać od władz lokalnych lub w przedsiębiorstwie zajmującym się utylizacją odpadów domowych.

PRODUCENT I IMPORTER (UK)

Producent:

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

Importer na Wielką Brytanię:

Berlin Brands Group UK Ltd
P.O. Box 42
272 Kensington High Street
Londyn, W8 6ND
Zjednoczone Królestwo



KLARSTEIN