

# GASTRONOMA

18310019

DK/NO	Airfryer/pizzaovn .....	2
SE	Air fryer/Pizzaugn .....	24
FI	Ilmakypsennin/pizzauuni .....	46
UK	Air fryer/Pizza oven .....	69
DE	Luftfritteuse/Pizzaofen.....	90
NL	Airfryer/pizzaoven .....	116
FR	Friteuse à air chaud/four à pizza .....	141
ES	Freidora de aire/horno para pizzas .....	168
PL	Frytkownica beztłuszczowa/ piekarnik do pizzy.....	194

[www.commaxx.nl](http://www.commaxx.nl)

## INTRODUKTION

For at du kan få mest mulig glæde af din nye airfryer/pizzaovn, beder vi dig gennemlæse denne brugsanvisning, før du tager apparatet i brug. Vær særligt opmærksom på sikkerhedsforanstaltningerne. Vi anbefaler dig desuden at gemme brugsanvisningen, hvis du senere skulle få brug for at genopfriske din viden om apparatets funktioner.

## GENERELLE SIKKERHEDSFORSKRIFTER

- Apparatet må anvendes af børn på over 8 år og personer med nedsat følsomhed, fysiske eller mentale handicap, forudsat at de overvåges eller er blevet instrueret i brugen af apparatet på en sikker måde og forstår de dermed forbundne risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn, medmindre de er under opsyn.
- Forkert brug af apparatet kan medføre personskaade og beskadige apparatet. Anvend kun apparatet til det tilsigtede formål. Producenten er ikke ansvarlig for skader der opstår som følge af forkert brug eller håndtering.

## DK/NO

- Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Apparatet må ikke anvendes udendørs eller til erhvervsbrug.
- Tilslut apparatet til en 220-240 V, 50/60 Hz strømkilde.
- Opbevar apparatet utilgængeligt for børn.
- Sænk ikke apparatet, ledningen og stikket ned i vand. Sørg for, at der ikke kommer vand ind i apparatet.
- Udsæt ikke apparatet for direkte sollys, høje temperaturer eller fugtige, støvfyldte eller ætsende miljøer.
- Rør aldrig ved apparatet, ledningen eller stikket med våde eller fugtige hænder.
- Apparatet må ikke anvendes sammen med et tænd/sluk-ur eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Brug kun det medfølgende tilbehør og den medfølgende netledning, eller de dele, der anbefales af producenten.

- Kontrollér regelmæssigt, at hverken apparat, netledning eller stik er beskadiget. Anvend ikke apparatet, hvis det har været tabt eller er blevet beskadiget.
- Forsøg ikke at reparere apparatet selv. Hvis apparatet eller netledningen og stikket er beskadiget, skal de repareres eller udskiftes af producenten eller en fagmand for at undgå risici.

## **SÆRLIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER**

- Placer og håndter altid apparatet på en tør, jævn og varmebestandig overflade og i god afstand fra kanten af arbejdsfladen.
- Apparatet må ikke placeres eller håndteres i nærheden af varmekilder, varme genstande, åben ild eller brændbart materiale.
- Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af arbejdsfladen.

- Kontrollér, at det ikke er muligt at trække i eller snuble over apparatets ledning eller en eventuel forlængerledning.
- Ledningen må ikke bøjes eller vikles omkring apparatet.
- Sæt aldrig apparatet i en stikkontakt under arbejdsfladens niveau.
- Forlad ikke apparatet, når det er i brug.
- Tildæk ikke krummebakken eller andre dele af ovnen med stanniol. Det vil medføre overophedning af ovnen eller forårsage brand.
- Når du bruger de faste tilberedningsprogrammer med høje temperaturer, må du ikke lægge bagepapir i ovnen. Dette kan medføre brand.
- Læg IKKE nogen af følgende materialer i ovnen: papir, pap, plast, stegeposer og lignende.
- Berør ikke apparatets varme overflader. Hold kun apparatet i håndtaget eller i plasthuset.

-  **Forsigtig:** Temperaturen på apparatets tilgængelige overflader kan være høj, når apparatet bruges. For at undgå forbrændinger eller personskader skal du **ALTID** bruge beskyttelsesudstyr, såsom grillhandsker eller en tang, når du tager mad ud af ovnen.
- Dæk **IKKE** luftindsugnings- eller luftudblæsningsåbningerne til, mens apparatet bruges.
- Stik **IKKE** nogen genstande ind i åbningerne, og bloker dem ikke.
- Når du bruger ovnen, skal du sørge for tilstrækkelig plads på mindst 10 cm over og hele vejen rundt om apparatet til luftcirkulation. Når du bruger ovnen, må bagsiden af apparatet ikke placeres for tæt på væggen.
- Brug **IKKE** nogen form for aerosolspray eller aromastoffer inde i ovnen under tilberedningen.

## DK/NO

- Sluk altid apparatet, og tag stikket ud af stikkontakten i forbindelse med rengøring, og når apparatet ikke er i brug.
- Rengøring og brugervedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- Tag alt emballagemateriale ud af ovnrummet, især det beskyttende pap på bagvæggen i ovnrummet. Sørg for, at der ikke er noget emballagemateriale inde i ovnen, før den tages i brug første gang.

## KVIKGUIDE

Der medfølger en "Quick Guide"-etiket med produktet.

**Quick Guide**

**Daily Programs**

1. Turn dial to select function. 2. Adjust Time / Temp. 3. Place food on accessory then into oven. 4. Press dial to start cooking. 5. For "Frozen pizza" cooking.

**High Temperature Professional programs**

1. Only accessory into oven. 2. Touch panel to select function. 3. Adjust time as below table. 4. Press dial for auto preheat till "Add in". 5. Pull accessory out to fill food then back. 6. Close door then auto cook.

Food type	Steel Grill (T=2.0cm)				Crust Pizza (T=3.0cm)			Fresh Pizza (T=3.0cm)			Wood fired Pizza (T=3.0cm)			
	Thin crust	Medium rare (50% cooked)	Medium (70% cooked)	Medium well (70% cooked)	Well done (100% cooked)	6-7"	8-10"	11-12"	6-7"	8-10"	11-12"	6-7"	8-10"	11-12"
Reference Time	10:00	1:30	2:00	2:30	3:30	6:00	7:50	9:30	6:00	7:50	9:30	6:00	7:50	9:30

Remark: In "High Temperature", adjust "TIME" for better performance based on the amount of ingredients / actual condition / different ingredients brand. "TEMP" is fixed by program (not for setting). Above table settings are for reference.

100+ recipes. How to use

2 type pizza taste

Iron tray: Better taste  
Stone: Original taste

Den indeholder oplysninger om, hvordan man bruger apparatet, tips om tilberedningstid og links til opskrifter.


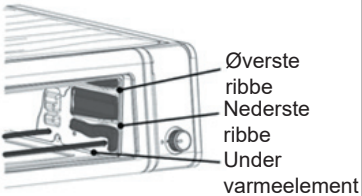

Du kan få vist en detaljeret produktvideo ved at scanne QR-koden nedenfor (den samme QR-kode findes på "Quick Guide"-etiketten). Brug din mobiltelefon til at scanne koden og få adgang til videoen.



## KLARGØRING AF APPARATET

- Fjern og bortskaf alt emballagemateriale, reklamemærkater og tape fra apparatet.
- Fjern alt tilbehør fra pakken, og læs denne vejledning omhyggeligt. Vær særligt opmærksom på instruktioner for brugen, advarsler og vigtige sikkerhedsforanstaltninger for at undgå person- eller tingskader.
- Vask tilbehøret undtagen pizzastenen og handsken i varmt sæbevand, skyl og tør grundigt. **Rengør ALDRIG selve apparatet/dette tilbehør i opvaskemaskinen.**
- Vi anbefaler, at du placerer alt tilbehøret (ikke handske og tang) i ovnen og lader den køre på "Air Fry"-funktionen ved maksimumtemperatur i 10 minutter uden at tilsætte noget mad.
- Det fjerner eventuelle rester af emballage og lugte. Det er helt sikkert og ikke skadeligt for ovnens ydeevne.
- Sørg for, at der er mindst 10 cm plads hele vejen rundt om og oven over ovnen, så den er godt ventileret fra alle retninger.

## MERE OM APPARATET

Tilbehør (Billederne er kun til reference. Din model kan afvige herfra)	Beskrivelse
	<b>Produkt</b>
 <p>Øverste ribbe Nederste ribbe Under varmeelement</p>	<b>Placering af dele</b>
	<b>Krummebakke (1 stk.)</b> * Placer den under varmeelementet. * Sæt krummebakken ind i ovnen med den hævede kant mod forsiden. * Vask/rengør den straks efter brug for at undgå rust.



## DK/NO

	<p><b>Ovnrist (1 stk.)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Placer den i nederste ribbe.</li><li>* Kanten med den hævede bueform skal vende mod ovnens bagvæg.</li><li>* Vask/rengør den straks efter brug for at undgå rust.</li></ul>
 <p>Kan bruges på begge sider (glat og rillet side)</p>	<p><b>Emaljeret bageplade i støbejern (1 stk.)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Placer den altid oven på ovnristen.</li><li>* Vask/rengør den efter brug. Lad bagepladen køle af efter brug. Læg den i blød i vand i 30 minutter. Brug en blød børste til rengøringen.</li><li>* Beregnet til funktionerne Broil/Roast/Grill (hvis relevant) og Crispy Pizza.</li></ul>
	<p><b>Pizzastenplade (1 stk.)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Placer den altid oven på ovnristen.</li><li>* Må ikke vaskes før tilberedning, da den kan suge vand.</li><li>* Læg ikke pizzastenen i vand, mens den stadig er varm.</li><li>* Giver en original pizza-/brødsrag.</li></ul>
	<p><b>Airfryer-kurv (1 stk.)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Skal altid placeres i den øverste ovnribbe.</li><li>* Vask/rengør den efter brug for at undgå rust.</li></ul>
	<p><b>Handske (1 stk.)</b></p> <p>Brug den til at tage tilbehør ud af ovnen eller til at sætte tilbehør ind i ovnen, så du ikke brænder dig.</p>
	<p><b>Tang (1 stk.)</b></p> <p>Brug den til at tage mad ud af ovnen eller til at sætte mad ind i ovnen, så du ikke brænder dig.</p>

## SMART LÅGEKONTAKT

Apparatet har en smart dørkontakt.

1) Når du åbner lågen

- tændes den indvendige lampe.

- og hvis ovnen er i gang, afbrydes den midlertidigt.

2) Når lågen lukkes, slukkes lyset, og hvis tilberedningsprocessen blev afbrudt, genoptager ovnen automatisk tilberedningen.

Sørg for, at lågen er lukket ordentligt, og at der ikke er nogen forhindringer, da apparatet ellers ikke vil fungere korrekt.

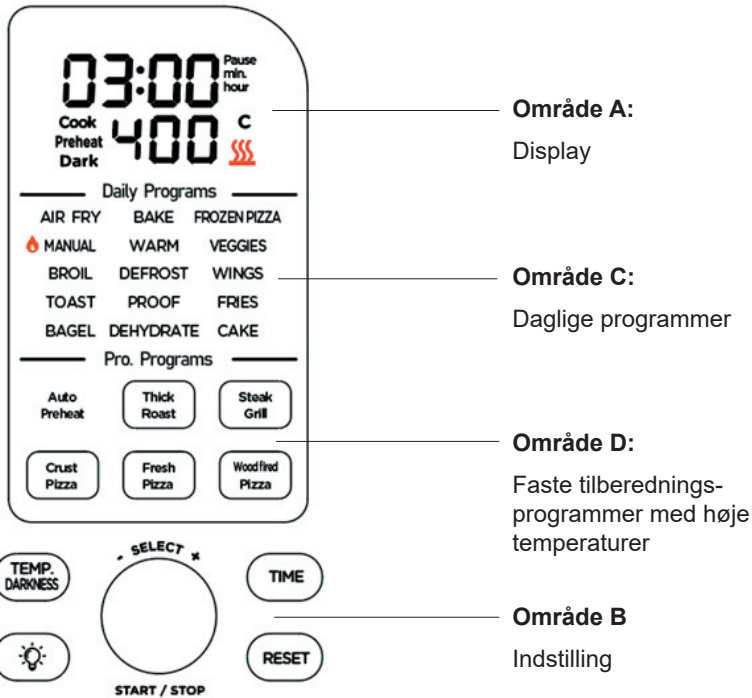
## HUKOMMELSE TIL INDSTILLINGER AF TID/TEMPERATUR

Når du bruger de faste tilberedningsprogrammer med høje temperaturer til at lave mad med, skal du blot åbne og lukke lågen, når programmet er færdigt, så vil den senest indstillede tilberedningstid og temperatur blive gemt af ovnen til næste gang.

Denne indstilling gør det nemt at gentage den samme tilberedningsproces, f.eks. ved kontinuerlig tilberedning af den samme type pizza.

Hvis du vil slette denne hukommelse, skal du blot trykke på knappen "RESET". Apparatet vender derefter tilbage til den oprindelige standardindstilling.

## MERE OM KONTROLPANELET








\*\* De faktiske oplysninger på displayet kan variere afhængigt af dit specifikke apparat.

## Område A: Display

Tidsdisplay	Viser TID
Temperaturdisplay	Viser TEMP. i °C.
“Preheat”	Apparatet forvarmer.
“Pause”	Lyser, når apparatet er afbrudt midlertidigt.
“Cook”	Lyser, når apparatet er i gang med at tilberede mad.
“Dark”	Risteniveauet for toast/bagels
“min.”	Viser tiden i “minutter”
“hour”	Viser tiden i “timer”


## DK/NO

### Område B: Indstilling

	<b>Drejeknap</b>	<p>Når du indstiller tilberedningsprogrammet, skal du dreje på knappen for at vælge en tilberedningsfunktion eller for at justere tid eller temperatur (eller ristningsniveau, når du bruger TOAST/BAGEL-tilstanden).</p> <p>Når tilberedningsprogrammet er indstillet</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* skal du trykke på drejeknappen for at starte tilberedningen.</li> <li>* Tryk én gang til for at sætte tilberedningen på PAUSE.</li> <li>* Under tilberedningen (dvs. ikke når tilberedningen er på pause) kan du trykke på drejeknappen og holde den inde i 2 sekunder for at stoppe og annullere tilberedningsprogrammet.</li> </ul>
	<b>Indvendigt lys</b>	<p>Tryk på knappen for at tænde og slukke ovns indvendige lys.</p> <p>BEMÆRK: Lyset slukker automatisk efter 30 minutter.</p>
	<b>Nulstil</b>	<p>Tryk på denne knap for at annullere tilberedningsprogrammet, når ovnen er i gang. Apparatet skifter til standbytilstand (displayet viser "00:00").</p> <p>Når ovnen er i standbytilstand, skal du trykke på denne knap for at aktivere displaypanelet.</p>
	<b>Tid</b>	<p>Tryk på knappen TIME for at aktivere ovns tidsinds tillingsfunktion. Drej på drejeknappen for at justere og indstille tiden.</p>
	<b>Temp / Darkness</b>	<p>Tryk på knappen TEMP for at aktivere ovns temperaturindstillingsfunktion. Drej på drejeknappen for at justere og indstille temperatur. Når du bruger tilberedningsprogrammet TOAST/BAGEL, skal du trykke på denne knap for at justere ristningsniveauet i stedet for temperaturen.</p>

### Område C: Daglige programmer

Daglige programmer er forudindstillet med en standardtid og -temperatur. Du kan ændre indstillingerne for den ønskede tilberedningseffekt.

<b>AIR FRY</b>	<p>Til kyllingevinger/nuggets, pommes frites osv. I denne tilstand tilberedes maden med lidt eller ingen olie tilsat.</p>
<b>MANUAL</b>	<p>Tilberedningstid og temperatur indstilles manuelt af brugeren.</p> <p>“” betyder, at tilberedningsprogrammet kan indstilles med en høj tilberedningstemperatur.</p>
<b>BROIL</b>	<p>Til steaks, fisk, nachos og færdiggørelse af gryderetter.</p>

## DK/NO

<b>TOAST</b>	Til brødskeer. Ristningsgraden kan indstilles efter behag (6 trin).
<b>BAGEL</b>	Til halve bagels (placeret med skærefluden opad på ovnrysten). Ristningsgraden kan indstilles efter behag (6 trin).
<b>BAKE</b>	Til småkager og lignende.
<b>WARM</b>	Til opvarmning af mad uden overtilberedning
<b>DEFROST</b>	Fremskynder optøning af frostvarer.
<b>PROOF</b>	Fremskynder hævning af dej i kulde/køligt vejr
<b>DEHYDRATE</b>	Til sunde snacks, såsom grøntsager, frugt og endda kød.
<b>FROZEN PIZZA</b>	<p>Til frosne pizza købt i supermarkedet eller store frosne grøntsager, kød og skaldyr på pizzaer.</p> <p>Det er ikke nødvendigt at optø pizzaen før tilberedning.</p> <p>* Hvis du bruger bagepladen af støbejern: Læg pizzaen direkte på pladen</p> <p>* Hvis du bruger pizzastenen: Forvarm stenen i 15 minutter med tilberedningsprogrammet "air fry", og læg derefter pizzaen på den.</p>
<b>VEGGIES</b>	Program til grøntsager
<b>WINGS</b>	Program til kyllingevinger
<b>FRIES</b>	<p>Til <b>frosne pommes frites</b>, ingen grund til optøning. Bland pommes frites med et par dråber olie for at få bedre resultater.</p> <p><b>Friske pommes frites</b> skal tilberedes på følgende måde:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Skær kartoflerne i stykker, vask dem, og kog dem i varmt vand i 1 minut. Tag dem op af vandet, og lad dem køle af. Brug køkkenrulle til at suge vandet på kartoffelstykkerne. Læg derefter de forkogte kartoffelstykker i fryseren i 6 timer.</li> <li>- Tag de frosne pommes frites ud af fryseren. Brug programmet "Frozen fries" til tilberedningen.</li> </ul> <p>Tip: Kog ikke for meget ad gangen. Vi foreslår 400 g ad gangen, jævnt fordelt.</p> <p>Efter ca. 15 min. vendes fritterne for at opnå en ensartet tilberedning.</p>
<b>CAKE</b>	Program til kage

## DK/NO

### Brug funktionerne i område C

<b>Trin 1</b>	<p>Læg ingredienserne på ovnrysten eller den emaljerede bageplade i støbejern, og sæt dem i ovnen.</p> <p>Tips:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) For at få en jævn bagning er det bedst at forvarme ovnen til 160 °C i 5 minutter uden tilbehør og mad.</li><li>2) Til frossen pizza: Forvarm pizzastenen med programmet "Air fry" i 15 minutter, og læg derefter pizzaen på stenen. Vælg og start programmet "Frozen pizza".</li><li>3) Til frosset kød/fisk: Førtilberedning, optø kødet/fisken helt, og sørg for, at madens overflade er helt tør</li></ol>
<b>Trin 2</b>	<p>Vælg det ønskede tilberedningsprogram med drejeknappen. Standardindstillingerne for tid og temperatur vises.</p>
<b>Trin 3</b>	<p>Når tilberedningstiden og temperaturen er indstillet, skal du trykke på drejeknappen for at starte tilberedningen.</p>
<b>Trin 4</b>	<p>Hvis du har brug for at ændre tilberedningstid og -temperatur under tilberedningen:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tryk på knappen TEMP/DARKNESS, og drej på drejeknappen for at justere indstillingen for temperatur/ristning.</li><li>• Temperaturen for tilstanden "Proof" (WARM/FERMENT) er fast og kan ikke ændres.</li><li>• Når tilberedningsprogrammet TOAST/BAGEL er startet, kan ristningsniveauet ikke justeres.</li><li>• Tryk på knappen TIME, og drej på drejeknappen for at justere indstillingen for tid.</li></ul>
<b>Trin 5</b>	<p>Når tilberedningstiden udløber, er tilberedningen færdig, og apparatet bipper for at advare dig.</p>

**Område D: Faste tilberedningsprogrammer til høje temperaturer**

Faste tilberedningsprogrammer til høje temperaturer er forudindstillet med standardtider og -temperaturer. Tiden kan justeres, men temperaturen er fast i disse forudindstillede programmer.

**MEGET VIGTIGT:**

- Alle tilberedningsprogrammer i område D har 2 processer:

**- Den første er forvarmning.**

Sæt ikke maden i ovnen, før du trykker på drejeknappen for at starte tilberedningsprogrammet. Kun det valgte tilbehør skal forvarmes.

**- Den anden proces er tilberedning af mad ved høj temperatur.**

Når "PREHEAT" er udført, bipper ovnen for at gøre dig opmærksom på, at forvarmningen er færdig. "Add in/Open" vises på displayet.

Åbn lågen for at placere maden på tilbehøret. Luk lågen. Tilberedningen starter automatisk.

- Da der opnås ekstremt høje temperaturer i ovnen, skal den placeres i et godt ventileret sted. Der kan opstå lidt røg under tilberedningen.
- Læg **ALDRIG** bagepapir oven på tilbehøret, når du bruger de faste tilberedningsprogrammer. Det kan medføre brand.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, mens det bruges. Vi anbefaler, at du overvåger og holder dig tæt på ovnen for at sikre, at din mad ikke overtilberedes.
- Forsigtig! Tilbehøret kan blive meget varmt.
  - Brug handsken eller en tang, når du tager tilbehøret ud af ovnen.
  - Brug tangen, hvis du vender maden på et tilbehør.
- **VIGTIGT:** Hvis tilberedningsprocessen genererer meget røg, kan din mad være overtilberedt eller have en skarp smag.
  - Tilbehøret skal rengøres efter brug for at sikre, at madrester eller olie fjernes efter hver brug.
  - Brug olier med et højt røgpunkt - f.eks. rapsolie, avocadoolie, vegetabilsk olie eller vindruekerneolie - frem for olivenolie.
- Under brug kan du få følgende meddelelser

Add in	<p>- <b>Betydning:</b> Forvarmningen er afsluttet.</p> <p>- Åbn lågen, tag tilbehøret ud, læg maden på tilbehøret, og sæt det tilbage i ovnen.</p>
OPEN	<p>- Luk lågen. Tilberedningsprogrammet fortsætter automatisk. "Add-in/Open" forsvinder fra displayet.</p>
End	<p>- <b>Betydning:</b> Programmet er afsluttet.</p>

## AUTO PREHEAT

- Dette er et automatisk program, der udgør den første del af programmerne med høj temperatur. Det er en forudindstillet tilberedningsproces og kan ikke justeres.
- Husk: Sæt ikke mad i ovnen under forvarmningen, kun det tilhører, du vil forvarme.
- Når "forvarmningen" er færdig, bipper ovnen for at advare dig.

## THICK ROAST

"THICK ROAST" er beregnet til tykkere stykker protein (tykkelse på 6 cm eller mindre) med skind med henblik på fremragende sprødstegt kød på ca. 10 min.

- **Før du sætter store stykker kød i ovnen, anbefales det at tilberede kødstykket grundigt først for at undgå, at stegen forbliver utilberedt efter ovntilberedningen.**
- Tag benet ud, og sørg altid for, at emnets tykkelse ikke overstiger 6 cm, da det ellers bliver for stort til at tilberede i ovnen eller kommer for tæt på varmeelementet.
- For at få den bedste smag foreslår vi, at maden pensles med smør eller olie, før du tilbereder den i ovnen.
- Det er vigtigt at tilberedningen sker på den medfølgende emaljerede bageplade i støbejern.

## STEAK/GRILL

"Steak/Grill" er beregnet til 2 cm tykke bøffer eller kød, der skal grilles kortvarigt for at bevare saftigheden.

- Ovnen bipper i 50 sekunder for at angive, hvornår kødet skal vendes, når tilberedningen er startet. Brug handsken til hurtigt at trække ovnrysten ud og vende kødet med tangen. Skub risten tilbage i ovnen, og luk lågen for at fortsætte tilberedningen. Det sikrer, at kødet bliver jævnt grillet, og det skal gøres hurtigt for at holde den høje temperatur i ovnen.
- Det er vigtigt, at tilberedningen sker på den medfølgende emaljerede bageplade i støbejern.

## CRUST PIZZA/FRESH PIZZA/WOOD FIRED PIZZA

Vi foreslår, at du raffinerer din pizza med ingredienser som ost, tynde skiver skinke, skaldyr og grøntsager.

- Med store friske grøntsager, kødstykker eller skaldyr skal du bruge tilberedningsprogrammet "Crust pizza", da disse ingredienser har brug for en længere tilberedningstid.
- Med store frosne grøntsager, kødstykker eller skaldyr skal du bruge programmet "Frozen pizza" (under de daglige programmer), da disse ingredienser kræver meget længere tilberedningstid.
- Både den forvarmede emaljerede bageplade i støbejern (til sprød bund) og den forvarmede pizzasten (til original smag) kan bruges til pizzabagning. De giver forskellige smage.



## DK/NO

“**CRUST PIZZA**” er beregnet til frosne pizzabunde (uden fyld) købt i et supermarked (tykkelse ca. 15-20 mm). Tilsæt fyldet (ost, skiveskåret skinke) til din yndlingspizza. Det er ikke nødvendigt at tø bunden op ved stuetemperatur.

“**FRESH PIZZA**” er beregnet til hjemmelavet pizzadej, tykkelse op ca. 10-20 mm med friske ingredienser ovenpå.

“**WOOD FIRED PIZZA**” (“napolitansk” pizza) er beregnet til hjemmelavet pizzadej, tykkelse på omkring 5-10 mm. Brug kun hakkede tomater, mozzarellaost og lidt basilikum som ingredienser.

### DEJOPSKRIFT til “FRESH PIZZA” og “WOOD FIRED PIZZA”:

Vi foreslår, at du køber dejen hos en bager eller i et supermarked. Ellers kan du bruge opskriften nedenfor til en 10” hjemmelavet pizza.

**Ingredienser:** hvedemel 100 g, sukker 5 g, salt 1 g, gær 1 g, mælk 63 g, smør 5 g

- 1) Når ingredienserne er blandet grundigt, pakkes dejen ind i plastfolie i 1 time.
  - 2) Tilsæt lidt mel til blandingen, og form den til en kugle.
  - 3) Kom lidt olie på dejens overflade, og brug plastfilmen til at pakke dejen ind igen.
  - 4) Stil dejen i køleskabet i mindst 6 timer.
  - 5) Tag dejen ud mindst 1 time før tilberedning, og lad den hvile.
  - 6) Tilbered først pizzaen, når forvarmningsprocessen er næsten færdig.
- Kom lidt mel på arbejdsunderlaget, og klargør dejen ved at strække den med hænderne (det er bedre end at rulle den ud).
  - Når du har klargjort pizzabunden, lægger du dine yndlingsingredienser på, f.eks. ost, skinke, sauce osv.
  - For at få en tynd og sprød kant skal du lade ca. 4-5 cm af skorpekanten være uden sauce eller ingredienser. Du får da en fantastisk tynd og sprød pizza.

## FORVARMNINGS- OG TILBEREDNINGSTID

- Oplysningerne i tabellen nedenfor er kun vejledende.
- “Forvarmningstid” i tabellen afhænger af den aktuelle temperatur i rummet og i ovnen. Hvis rumtemperaturen og ovnens indvendige temperatur er for varm eller for kold, vil ovnen på selv reducere eller øge forvarmningstiden for hvert tilberedningsprogram.
- Tilberedningstiden afhænger af de aktuelle ingredienser, f.eks. mængde, forskellige mærkers ydeevne osv. Du kan øge eller reducere tilberedningstiden i forhold til den indstillede standardtilberedningstid, så du opnår optimale resultater.
- “Standardtemperatur” er forudindstillet. Brugeren kan ikke ændre denne. Hvis du selv skal indstille temperaturen, skal du skifte til tilberedningsprogrammet “Manual” i område C (Daglige programmer) og bruge oplysningerne om forvarmnings- og tilberedningstid nedenfor som rettesnor.

DK/NO

Program	Forvarmning (kun vejl.)		Standard-temp. (°C)	Standard-tilberedningstid (min) (kun vejl.)	Justerbar temp. (°C)	Justerbar tid (min)
	1. gang	næste (kontinuerligt)				
<b>THICK ROAST</b>	8 min.	baseret på den tid, døren er åben <2 min.: ingen forvarmning <3 min.: forvarmning 3 min. >3 min.: forvarmning 8 min.	360	10:00	Kan ikke justeres	0,5-60 min
<b>STEAK GRILL</b>	kræver altid 8 min		400	30% tilberedt: 1:30 50% tilberedt: 2:00 70% tilberedt: 2:30 100% tilberedt: 3:30	Kan ikke justeres	0,5-60 min
<b>CRUST PIZZA</b>	15 min.	baseret på den tid, døren er åben <2 min.: ingen forvarmning <3 min.: forvarmning 3 min. >3 min.: forvarmning 15 min.	310	6"-7" pizza: 7:00 8"-10" pizza: 7:50 11"-12" pizza: 8:30	Kan ikke justeres	0,5-60 min
<b>FRESH PIZZA</b>	15 min.	baseret på den tid, døren er åben <2 min.: ingen forvarmning <3 min.: forvarmning 3 min. >3 min.: forvarmning 15 min.	360	6"-7" pizza: 7:30 8"-10" pizza: 8:00 11"-12" pizza: 8:30	Kan ikke justeres	0,5-60 min
<b>WOOD FIRED PIZZA</b>	15 min.	baseret på den tid, døren er åben <2 min.: ingen forvarmning <3 min.: forvarmning 3 min. >3 min.: forvarmning 15 min.	400	6"-7" pizza: 4:00 8"-10" pizza: 4:50 11"-12" pizza: 5:50	Kan ikke justeres	0,5-60 min

Bemærk:

- "1. gang" i Preheat-tilstand betyder: Ovnens starter fra kold tilstand.
- "næste (kontinuerligt)" i Preheat mode betyder: efter den indledende proces fortsætter ovnen med den næste tilberedningsproces.
- til pizzastørrelse:
  - 6"-7" (ca. 15-18 cm) pizza: kun tallet 7" vises på displayet
  - 8"-10" (ca. 20-25 cm) pizza: kun tallet 10" vises på displayet
  - 11"-12" (ca. 30-31 cm) pizza: kun tallet 12" vises på displayet

## BRUG AF FUNKTIONERNE I OMRÅDE D

<b>Trin 1</b>	Tænd for apparatet. Knapperne i område D lyser. Husk: "PREHEAT" øverst til venstre i område D lyser ikke. Den er kun til information. Det er ikke en funktionel knap.
<b>Trin 2</b>	Sæt tilbehøret ind i ovnen. Der må IKKE være mad på tilbehøret.
<b>Trin 3</b>	Tryk på knappen for det ønskede "program". Den valgte knap blinker. Tilberedningstemperaturen og standardtilberedningstiden vises på displayet.  Hvis du har brug for at justere tilberedningstiden, skal du trykke på knappen "TIME" og dreje på drejeknappen for at justere og indstille tiden.
<b>Trin 4</b>	Når du har indstillet tilberedningsprogrammet, skal du trykke på drejeknappen for at starte tilberedningen. Ovnens starter med forvarmning. "PREHEAT" begynder automatisk at lyse øverst til venstre i område D.
<b>Trin 5</b>	Når forvarmningen er færdig, bipper ovnen. På displayet vises meddelelserne "ADD IN" og "OPEN".
<b>Trin 6</b>	Åbn lågen, og træk tilbehøret ud af ovnen, læg maden på tilbehøret, og skub det ind i ovnen igen.
<b>Trin 7</b>	Luk lågen. Ovnens starter tilberedningen automatisk. Den viste tilberedningstid tæller ned.  Husk: - Hvis lågen åbnes under "forvarmning" eller "tilberedning", vil tilberedningsprocessen blive sat på pause. ("pause" vises på displayet). Luk døren, og tilberedningsprocessen fortsætter automatisk. - Under tilberedningen kan tilberedningstiden justeres ved at trykke på knappen "TIME" og dreje på drejeknappen for at reducere eller øge tiden. Der skal trykkes på drejeknappen for at bekræfte den ændrede tid.
<b>Trin 8</b>	Når tilberedningen er færdig, bipper ovnen, og "End" vises på displayet.
<b>Trin 9</b>	Vent lidt, indtil ovnen er kølet af. Tag maden ud af ovnen, når den skal serveres.

## DAGLIG RENGØRING

Apparatet skal rengøres efter hver brug.

Rengør ALDRIG apparatets korpus i vand. Tilbehøret må ikke vaskes i opvaskemaskinen.

- Tag altid stikket ud af stikkontakten, og lad ovnen og tilbehøret køle af, før du rengør det.
- Tag alt tilbehør ud af apparatet, inklusive krummebakken, når det skal rengøres.
- Bortset fra pizzastenen lægges tilbehøret i blød i varmt sæbevand i 30 minutter og rengøres med en blød børste. Brug ikke hårde værktøjer til rengøring. Skyl derefter med rent vand to gange, og tør delene grundigt inden opbevaring.
- Aftør ovnen indvendigt med en blød fugtig svamp.
- Rengør apparatets korpus og kontrolpanelet med en hårdt opvredet klud.
- Vi anbefaler, at du bruger en tør klud til at rengøre pizzastenen.

## FEJLKODE- OG FEJLFINDINGSTABEL

Problem	Potentiel årsag og løsning
Fejlkode	<p><b>E1:</b> NTC (temperatursensor) er i dårlig kontakt med printkortet.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sluk apparatet, og vent, indtil det er kølet af.</li> <li>2. Efter afkøling skal du kontrollere, om der er noget, der rører ved sensorhovedet i ovnrummet. Hvis ikke, kan apparatet tages i brug igen.</li> <li>3. Hvis "E1" fortsat vises, skal du kontakte vores After Sales-servicecenter: support@commaxxgroup.com.</li> <li>4. Forsøg ikke selv at adskille og reparere apparatet selv. Der er fare for at få elektrisk stød.</li> </ol> <p><b>E2:</b> Elektronikproblemer (problemer med dele, kortslutning osv.)</p> <p><b>E4:</b> Displayets printkort er i dårlig kontakt med strømkildens printkort.</p> <p><b>E5:</b> Køleventilatoren er i dårlig kontakt med printkortet.</p> <p>For E2, E4, E5,</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sluk apparatet, og brug det først igen, når det er kølet af.</li> <li>2. Hvis fejlkoden fortsat vises, skal du kontakte vores After Sales-servicecenter: support@commaxxgroup.com</li> <li>3. Forsøg ikke selv at adskille og reparere apparatet selv. Der er fare for at få elektrisk stød.</li> </ol>

## DK/NO

<p>1. Airfryerens ovn tænder ikke.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollér, at du har valgt den rigtige strømforsyning, og at stikkontakten virker.</li> <li>• Kontrollér, at stikket er sat i stikkontakten, og at der er tændt for strømmen.</li> </ul>
<p>2. Når jeg lukker lågen efter forvarmning, virker apparatet ikke.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rengør lågen og huset. Sørg for, at de er tørre, da lågen er forsynet med en smart kontakt. (Se "SMART LÅGEKONTAKT")</li> <li>• Lågen er for varm. Vent, indtil den er kølet af.</li> <li>• Hvis det stadig ikke virker, skal du kontakte vores servicecenter.</li> </ul>
<p>3. Skal jeg lægge mine ingredienser på før eller efter forvarmningen?</p>	<p><b>For område C: Daglige programmer</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Det anbefales at forvarme ovnen før tilberedning (5 min. ved 160 °C).</li> <li>* Tilbehør behøver ikke at blive forvarmet i ovnen (undtagen ved programmet "Frozen pizza").</li> <li>* Læg ingredienserne i tilbehøret, og sæt tilbehøret i ovnen, når forvarmningen er færdig.</li> </ul> <p><b>For område D: Faste tilberedningsprogrammer med høj temperatur</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Start tilberedningsprogrammerne med tilbehøret i ovnen, men uden mad på tilbehøret.</li> <li>* Tilbehøret forvarmes under forvarmningsprocessen.</li> <li>* Sæt først maden i ovnen, når forvarmningen er færdig.</li> </ul>
<p>4. Maden er undertilberedt.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Du har måske overfyldt kurven. Læg mindre mængder mad i kurven, så de bliver stegt mere jævnt.</li> <li>• Kontrollér, at temperaturen er korrekt.</li> <li>• For faste tilberedningsprogrammer var tilberedningstiden utilstrækkelig for den pågældende mad.</li> </ul> <p>Hvis maden er undertilberedt, skal du sætte maden i ovnen igen og vælge funktionen "BAKE" under daglige programmer. Indstil den maksimale temperatur og 10 minutter som tilberedningstid for at tilberede igen.</p> <p>Hold øje med maden under tilberedningen.</p>

## DK/NO

<p>5. Der kommer røg fra apparatet, når jeg tænder det.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ved første ibrugtagning skal du sørge for, at der ikke er noget emballage tilbage i ovnen. Hvis alt er korrekt, og der kun kommer en lille smule røg, er det normalt. Røgen kan komme fra den beskyttende olie, der er smurt på varmeelementet under produktionen. Det burde snart forsvinde. Sørg for god ventilation.</li> <li>• Hvis du har brugt airfryeren tidligere, skal du tage stikket ud af stikkontakten og lade den køle af. Kontrollér, at de indvendige overflader og alt tilbehør inde i ovnen er rene og fri for madrester.</li> <li>• Hvis du har rengjort apparatet ordentligt, og der fortsat kommer røg fra det, skal du holde op med at bruge apparatet og kontakte vores servicecenter.</li> <li>• Hvis du tilbereder fedtholdig mad i airfryeren, vil olien dryppe ned i panden, hvor den kan udvikle hvid røg. Dette vil ikke påvirke apparatet eller resultatet.</li> </ul>
<p>6. Der kommer damp fra ovnlågen</p>	<p>Dette er helt normalt. Døren er ventileret for at evakuere damp fra madvarer med et højt fugtindhold.</p>
<p>7. Maden er stegt ujævnt.</p>	<p>Prøv at ryste kurven med mad halvvejs gennem tilberedningstiden, men pas på, at du ikke brænder dig. Metaldele bliver meget varme under brugen.</p>
<p>8. Hjemmelavede pommes frites tilberedes ujævnt.</p>	<p>Du har muligvis ikke brugt den rigtige kartoffeltype. Brug friske kartofler, som forbliver faste under tilberedningen. Sørg også for at skylle og tørre kartoffelstængerne ordentligt inden tilberedning.</p>
<p>9. Bagepladen bliver skæv under tilberedningen.</p>	<p>Bageplader vrider sig sædvanligvis, når de udsættes for hurtige temperaturændringer.</p> <p>De kan få deres oprindelige form igen, hvis de køler af på en flad, hård og varmebestandig bordplade.</p>
<p>10. Relæet eller sikkerhedsafbryderen er blevet udløst.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apparatet trækker meget strøm under brugen. Når det bruges samtidig sammen med andre køkkenapparater på samme strømkreds, kan den udløse relæet eller sikkerhedsafbryderen til overbelastningsbeskyttelse.</li> <li>• Kontrollér, om der er andre apparater i gang på samme tid (f.eks. elkedler, brødrister, mikrobølgeovne). Isolér dem fra den samme strømkreds, og brug derefter apparatet separat for at kontrollere, at relæet eller sikkerhedsafbryderen ikke længere er aktiveret.</li> </ul>

DK/NO

## OPLYSNINGER OM BORTSKAFFELSE OG GENBRUG AF PRODUKTET

Bemærk, at dette produkt er forsynet med dette symbol:



Det betyder, at produktet ikke må kasseres sammen med almindeligt husholdningsaffald, da elektrisk og elektronisk affald skal bortskaffes særskilt.

I henhold til WEEE-direktivet skal hver medlemsstat sikre korrekt indsamling, genvinding, håndtering og genbrug af elektrisk og elektronisk affald. Private husholdninger i EU kan gratis aflevere brugt udstyr på særlige genbrugsstationer. I visse medlemsstater kan du i visse tilfælde returnere det brugte udstyr til den forhandler, du købte det af på betingelse af, at du køber nyt udstyr. Kontakt forhandleren, distributøren eller de kommunale myndigheder for at få yderligere oplysninger om, hvordan du skal håndtere elektrisk og elektronisk affald.

## GARANTIBESTEMMELSER

Garantien gælder ikke:

- hvis ovennævnte ikke iagttages
- hvis der har været foretaget uautoriserede indgreb i apparatet
- hvis apparatet har været misligholdt, været udsat for voldsom behandling eller lidt anden form for overlast
- hvis fejl i apparatet er opstået på grund af fejl på ledningsnettet.

Grundet konstant udvikling af vore produkter på funktions- og designsiden forbeholder vi os ret til ændringer af produktet uden foregående varsel.

## SPØRGSMÅL OG SVAR

Har du spørgsmål om brugen af apparatet, som du ikke kan finde svar på i denne brugervejledning, findes svaret muligvis på vores hjemmeside [www.commaxx.nl](http://www.commaxx.nl).

På vores hjemmeside finder du også relevante kontaktoplysninger, hvis du har brug for at kontakte os vedrørende teknik, reparation, tilbehør og reservedele.

## FREMSTILLET I KINA FOR

Commaxx B.V.

Wiebachstraat 37,

NL-6466 NG Kerkrade

Netherlands

[www.commaxx.nl](http://www.commaxx.nl)

Der tages forbehold for trykfejl.

## INLEDNING

För att du ska få ut så mycket som möjligt av din nya air fryer/pizzaugn är det lämpligt att du läser igenom denna bruksanvisning innan du tar apparaten i bruk. Var speciellt uppmärksam på säkerhetsföreskrifterna. Vi rekommenderar även att du sparar bruksanvisningen för framtida bruk.

## ALLMÄNNA SÄKERHETSANVISNINGAR

- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristfällig erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller har instruerats om hur man använder apparaten på ett säkert sätt och så att de förstår riskerna. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn utan tillsyn.
- Felaktig användning av den här apparaten kan orsaka personskador och skador på produkten. Använd endast apparaten för dess avsedda ändamål. Tillverkaren ansvarar inte för personskador eller materiella skador som uppstår till följd av felaktig användning eller hantering.



## SE

- Endast för hemmabruk. Får ej användas för kommersiellt bruk eller utomhusbruk.
- Anslut till en strömkälla på 220–240 V 50/60 Hz.
- Förvara apparaten utom räckhåll för barn.
- Sänk aldrig ner apparaten, sladden eller kontakten i vatten. Se till att inget vatten kommer in i apparaten.
- Utsätt inte apparaten för direkt solljus, höga temperaturer eller fuktiga, dammiga eller korrosiva omgivningar.
- Hantera aldrig apparaten, sladden eller kontakten med våta eller fuktiga händer.
- Apparaten får inte användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- Använd endast tillbehören och sladden som medföljer, eller sådana som rekommenderas av tillverkaren.


- Kontrollera regelbundet att varken apparaten, sladden eller kontakten är skadad. Använd inte apparaten om den har tappats eller skadats.
- Försök inte reparera apparaten själv. Om apparaten eller sladden och kontakten är skadad måste de repareras eller bytas ut av tillverkaren eller en auktoriserad servicerepresentant för att undvika risker.

## **SÄRSKILDA SÄKERHETSANVISNINGAR**

- Placera och hantera alltid apparaten på ett torrt, jämnt och stadigt underlag, långt bort från arbetsytans kanter.
- Apparaten får inte placeras eller hanteras i närheten av värmekällor, heta föremål, öppen eld eller annat lättantändligt material.
- Låt inte sladden hänga ut över kanten på arbetsunderlaget.
- Kontrollera att det inte går att dra i eller snubbla över sladden eller eventuell förlängningssladd.

## SE

- Sladden får inte snurras eller viras runt apparaten.
- Anslut aldrig apparaten till ett eluttag under arbetsytans nivå.
- Lämna inte ugnen utan tillsyn medan den är påslagen.
- Täck inte över smulbrickan eller andra delar av ugnen med aluminiumfolie. Det gör att ugnen överhettas och kan orsaka brand.
- När du använder professionella program med hög temperatur, använd inte bakplåtspapper i ugnen. Det kan orsaka brand.
- Placera INTE något av följande i ugnen: papper, kartong, plast, stekpåsar och liknande.
- Vidrör inte heta ytor. Håll endast apparaten i handtaget eller i plasthöljet.

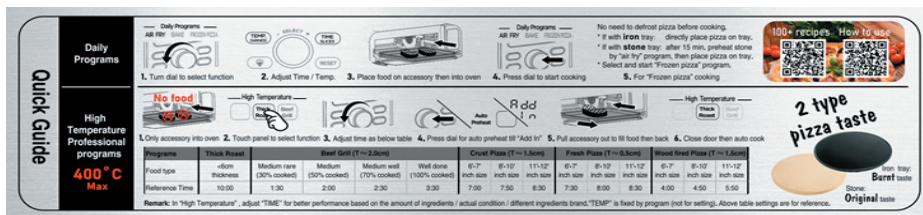
-  **Försiktighet:** Temperaturen på åtkomliga ytor kan vara hög när apparaten används. För att förhindra brännskador eller personskador, använd ALLTID skyddande redskap, som grytvantar eller tång, när du tar ut maten från ugnen.
- Täck INTE över inloppsventilerna medan apparaten är igång.
- Stick INTE in någonting i ventilerna och blockera dem inte.
- Vid användning av ugnen ska det finnas ett avstånd på minst 10 cm över och på alla sidor för att säkerställa luftcirkulationen. Baksidan av apparaten får inte bara för nära väggen vid användning.
- Använd INTE någon typ av aerosolspray eller arom inuti ugnen under tillagning.
- Stäng alltid av apparaten och dra ut kontakten ur eluttaget före rengöring eller när apparaten inte används.

## SE

- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn.
- Ta ut allt förpackningsmaterial ur ugnen, i synnerhet kartongen på den bakre väggen. Se till att det inte finns något förpackningsmaterial inuti ugnen innan du använder den för första gången.

## SNABBGUIDE

En etikett med en "snabbguide" medföljer produkten.



Den innehåller information om hur man använder apparaten, tillagningstips och receptlänkar.

En detaljerad produktvideo kan hämtas genom att scanna QR-koden nedan (samma QR-kod finns på etiketten "snabbguide"). Använd din telefon för att scanna koden och få tillgång till videoklippet.




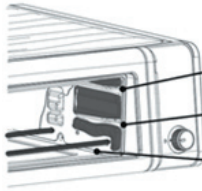

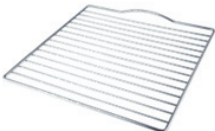
## INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

- Ta bort och kassera allt förpackningsmaterial, reklametiketter och tejp från apparaten.
- Ta bort alla tillbehör från förpackningen och läs denna bruksanvisning noga. Beakta i synnerhet driftinstruktioner, varningar och viktiga säkerhetsåtgärder för att undvika personskador eller materiella skador.

## SE

- Diska tillbehören utom pizzastenen och handsken i varmt vatten och diskmedel och torka sedan noga. **Rengör ALDRIG apparaten eller dessa tillbehör i diskmaskinen.**
- Vi rekommenderar att du placerar alla tillbehör (inte handskarna och tången) inuti ugnen och kör den på "Air Fry"-funktionen vid maximal temperatur i 10 minuter utan någon mat.
- Detta tar bort alla spår av förpackningsmaterial och lukt. Det är helt tryggt och påverkar inte ugnens prestanda.
- Se till att det finns minst 10 cm utrymme på alla sidor av ugnen för att säkerställa god ventilation.

## MER OM APPARATEN

Tillbehör (Bilderna är endast ett exempel. Din modell kan avvika)	Beskrivning
	<b>Produkt</b>
 <p>Översta skenan Nedersta skenan Under värmeelementet</p>	<b>Delarnas position</b>
	<b>Smulbricka (1 st.)</b> * Håll under värmeelementet. * Sätt in smulbrickan i ugnen med den raka kanten vänd mot dig. * Diska direkt efter användning för att förebygga rost
	<b>Ugnsgaller (1 st.)</b> * Placera på den nedersta skenan. * Kanten med bågen ska vara bakerst i ugnen. * Diska direkt efter användning för att förebygga rost.

 <p>Dubbelsidig (plan sida och räfflad sida)</p>	<p><b>Gjutjärnspanna (1 st.)</b> * Placera alltid på ugnsgallret.  * Diska efter användning. Låt pannan svalna efter användning. Blötlägg i 30 min. Rengör med en mjuk borste.  * För funktionerna rostning/grill (om tillämpligt) och knaprig pizza.</p>
	<p><b>Pizzasten (1 st.)</b> * Placera alltid på ugnsgallret.  * Diska inte före tillagning, den absorberar vatten.  * Placera inte pizzastenen i vatten medan den fortfarande är varm.  * För klassiskt bröd/pizza.</p>
	<p><b>Air fry-plåt (1 st.)</b> * Placera alltid på översta skenan.  * Diska efter användning för att förhindra rost.</p>
	<p><b>Handske (1 st.)</b> Använd för att ta ut och sätta in tillbehör i ugnen, för att undvika brännskador.</p>
	<p><b>Tång (1 st.)</b> Använd för att ta ut och lägga in mat i ugnen, för att undvika brännskador.</p>

## SMART LUCKSYSTEM

Apparaten är utrustad med ett smart lucksystem.

1) När du öppnar luckan

- Ugnslampan tänds.
- Om ugnen är igång sätt den på paus.

## SE

2) När du stänger luckan slocknar lampan, och om tillagningen har avbrutits återgår ugnen automatiskt till tillagningen.

Se till att luckan är ordentligt stängd och att det inte finns några hinder, annars fungerar inte apparaten korrekt.

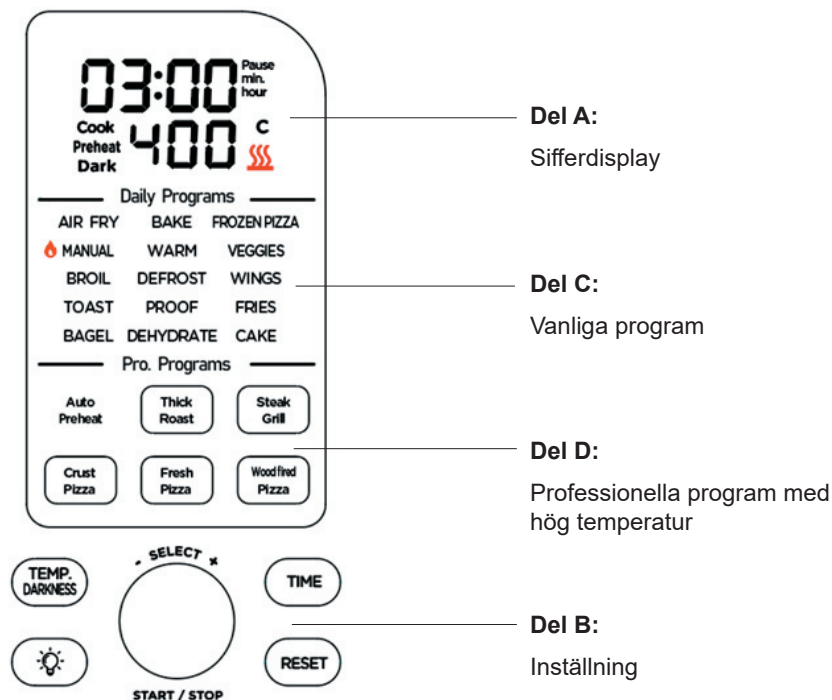
## MINNESFUNKTION TID/TEMPERATUR

När du använder professionella program med hög temperatur, bara öppna och stäng luckan och de senaste inställningarna för tid och temperatur finns i apparatens minne till nästa gång.

Denna inställning gör det enkelt att upprepa samma tillagningsprocess, som seriemässig tillagning av samma typ av pizza.

Om du vill radera detta minne trycker du bara på knappen "RESET". Då återgår apparaten till standardinställning.

## MER OM KONTROLLPANELEN








\*\* Den faktiska information på din display kan variera beroende på vilken modell du har.



## Del A: Sifferdisplay


Tidsdisplay	Visar tiden
Temperaturdisplay	Visar temperaturen i °C.
“Preheat”	Apparaten förvärms.
“Pause”	Tänds när apparaten har pausats.
“Cook”	Tänds när apparaten är i tillagningsläge.
“Dark”	Gräddningsnivå för rostat bröd/bagels
“min.”	Visar tiden i minuter
“hour”	Visar tiden i timmar

## Del B: Inställning

	<b>Reglage</b>	<p>När du ställer in tillagningsprogrammet, vrid reglaget för att välja en tillagningsfunktion eller för att justera tid och temperatur (eller gräddningsnivå vid användning av läget rostat bröd/bagels).</p> <p>När du har ställt in tillagningsprogrammet</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Tryck på reglaget för att starta tillagningen.</li> <li>* Tryck igen för att pausa.</li> <li>* Under tillagning (dvs. inte pausad) trycker du in reglaget och håller det intryckt i två sekunder för att stoppa och avbryta tillagningsprogrammet.</li> </ul>
	<b>Ugnslampa</b>	<p>Tryck för att tända och släcka ugnslampan.</p> <p>OBS! Lampan släcks automatiskt efter 30 sekunder.</p>
	<b>Återställ</b>	<p>Medan ugnen är igång trycker du på denna knapp för att avbryta tillagningsprogrammet. Apparaten övergår till standby-läge (displayen visar "00:00").</p> <p>Medan ugnen är i standby-läge trycker du på denna knapp för att aktivera displaypanelen.</p>
	<b>Tid</b>	<p>Tryck på knappen TIME för att gå till tidsinställning. Vrid reglaget för att justera tillagningstiden.</p>
	<b>Temp/ gräddnings- nivå</b>	<p>Tryck på knappen TEMP för att gå till ugnens temperaturinställning. Vrid reglaget för att justera temperaturen. Vid användning av programmet rostat bröd/bagel trycker du på denna knapp för att justera gräddningsnivån istället för temperaturen.</p>

**Del C: Vanliga program**

Vanliga program har en förinställd tid och temperatur. Du kan ändra inställningarna för den tillagningseffekt du önskar.

<b>AIR FRY</b>	För kycklingvingar/nuggets, pommes frites osv. I detta läge friteras maten med endast lite olja eller helt utan olja.
<b>MANUAL</b>	Tillagningstid och temperatur ställs in manuellt av användaren. "  " Innebär att tillagningsprogrammet kan ställas in med hög tillagningstemperatur.
<b>BROIL</b>	För biff, fisk, nachos och som avslutning på grytor.
<b>TOAST</b>	För rostning av brödskivor. Gräddningen kan ställas in efter önskemål (6 nivåer).
<b>BAGEL</b>	För bagelhalvor (placera med den skurna sidan uppåt på ugnsgallret). Gräddningen kan ställas in efter önskemål (6 nivåer).
<b>BAKE</b>	För kakor och liknande.
<b>WARM</b>	För uppvärmning av mat utan övertillagning
<b>DEFROST</b>	Gör att upptining av frusen mat går snabbare.
<b>PROOF</b>	Gör att jäsnings går snabbare vid kallt väder
<b>DEHYDRATE</b>	För nyttiga snacks, som grönsaker, frukt och till och med kött.
<b>FROZEN PIZZA</b>	För fryst pizza från matbutiken, eller större grönsaker, kött och skaldjur på pizza. Pizzan behöver inte tinas innan tillagning. * Om du använder gjutjärnspannan: placera pizzan direkt på pannan * Om du använder pizzastenen: förvärm stenen i 15 minuter med programmet "air fry" och placera sedan pizzan på den.
<b>VEGGIES</b>	Program för grönsaker
<b>WINGS</b>	Program för vingar
<b>FRIES</b>	<b>För fryst pommes frites</b> , de behöver inte tinas. Blanda pommes friten med några droppar olja för bästa resultat. <b>För färska pommes frites</b> , förbered enligt följande: - Skär potatisen i stavar, tvätta dem och koka dem i vatten i 1 minut. Häll av vattnet och låt dem svalna. Använd hushållspapper för att suga upp vattnet från pommes friten. Lägg dem sedan i frysen i 6 timmar. - Ta ut de frysta pommes friten från frysen. Använd programmet "Frozen fries" för att tillaga dem. Tips: Tillaga inte för stor mängd på en gång. Vi föreslår att du tillagar 400 g åt gången, jämnt fördelade. Efter ca 15 min., vänd pommes friten för att få en jämn tillagning.
<b>CAKE</b>	Program för kakor

## Använd funktionerna i del C

<b>Steg 1</b>	<p>Placera ingredienserna på ugnsgallret eller gjutjärnspannan och sätt in i ugnen.</p> <p>Tips:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) För jämn bakning är det bäst att förvärma ugnen till 160 °C i 5 min. utan tillbehör eller mat.</li><li>2) För fryst pizza: förvärm pizzastenen med "air fry"-programmet i 15 min och placera sedan pizzan på stenen. Välj och starta programmet "Frozen pizza".</li><li>3) För fryst kött/fisk: innantillagning, tina helt och se till att matens yta är helt torr</li></ol>
<b>Steg 2</b>	<p>Vrid reglaget för att välja tillagningstiden. Standardinställningarna för tid och temperatur visas.</p>
<b>Steg 3</b>	<p>När du har ställt in tillagningstiden och temperaturen, tryck på reglaget för att starta.</p>
<b>Steg 4</b>	<p>Under tillagningen, om du behöver ändra tillagningstid och temperatur:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tryck på knappen TEMP/DARKNESS och vrid reglaget för att justera inställningen för gräddningsnivån.</li><li>• Temperaturen för läget "Proof" (WARM/FERMENT) är fast och kan inte ändras.</li><li>• När programmet TOAST/BAGEL har startat kan gräddningsnivån inte justeras.</li><li>• Tryck på knappen TIME och vrid reglaget för att justera inställningen för tid.</li></ul>
<b>Steg 5</b>	<p>När tillagningstiden är slut är processen klar och apparaten ger ifrån sig pip.</p>

**Del D: Professionella program med hög temperatur**

Professionella program med hög temperatur är förinställda med standardtider och -temperaturer. Tiden kan justeras, men temperaturen är fast i dessa förinställda program.

**MYCKET VIKTIGT:**

- Alla tillagningsprogram i del D har två olika steg:

**- Det första är förvärmning.**

Innan du trycker på reglaget för att starta tillagningsprogrammet utan mat i ugnen. Endast valt tillbehör ska förvärmas.

**- Det andra steget är tillagning av maten på hög värme.**

När föruppvärmningen är avslutad hörs pip för att signalera att förvärmningen är klar. "Add in/Open" visas på displayen.

Öppna luckan och placera maten på tillbehöret. Stäng luckan. Tillagningen startar automatiskt.

- Placera ugnen i ett välventilerat utrymme då mycket höga temperaturer uppnås inne i ugnen. Det kan hända att det kommer ut lite rök under tillagningen.

- Placera **ALDRIG** bakplåtspapper över tillbehören när du använder de professionella tillagningsprogrammen. Det kan orsaka brand.

- Lämna aldrig ugnen utan uppsikt när den används. Vi rekommenderar att du håller dig i närheten och övervakar ugnen för att se till att maten inte blir bränd.

- Försiktighet! Tillbehören kan bli väldigt varma.

- Använd handsken eller tången när du tar ut tillbehören från ugnen.

- Använd tången för att vända maten på tillbehöret.

- **VIKTIGT:** Om tillagningsprocessen genererar mycket rök kan din mat bli bränd eller få en bitter smak.

- Tillbehören måste rengöras efter varje användning för att få bort matrester och olja.

- Använd olja med en hög rykpunkt – t.ex. rapsolja, avokadoolja, vegetabilisk olja eller druvkärnolja – och inte olivolja.

- Under användningen kan följande meddelanden visas:

Add in	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Betydelse:</b> Förvärmningen är färdig.</li> <li>- Öppna luckan, ta ut tillbehöret, placera maten på tillbehöret och sätt tillbaka det i ugnen.</li> </ul>
OPEN	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Stäng luckan. Tillagningsprogrammet fortsätter automatiskt. "Add-in/Open" försvinner från displayen.</li> </ul>
End	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Betydelse:</b> Programmet har avslutats.</li> </ul>

## AUTO PREHEAT

- Detta är ett automatiskt program som utgör den första delen av tillagningsprogram med hög temperatur. Det är en förinställd tillagningsprocess och kan inte justeras.
- Påminnelse: Placera inte maten i ugnen under förvärmning, endast tillbehöret som du vill förvärma.
- När förvärmningen är färdig hörs pip för att påminna dig.

## THICK ROAST

"THICK ROAST" är utformat för tjockare köttbitar (tjocklek på upp till 6 cm) med skinn för perfekt knaprigt kött inom ca 10 min.

- **Innan du sätter in tjockare köttbitar i ugnen för grillning ska de tillagas först för att undvika att de förblir råa inuti efter grillning.**
- Bena ur och håll tjockleken till max. 6 cm, annars blir den för stor för att sätta in i ugnen eller hamnar för nära värmeelementet.
- För bästa smak rekommenderar vi att du öser maten innan du tillagar den i ugnen.
- Använd den gjutjärnspanna som medföljer

## STEAK/GRILL

Steak/grill är till för biffar eller annat kött på ca 2 cm tjocklek, för saftigt, grillat kött på kort tid.

- Ugnen avger pip i 50 sekunder för att indikera när du ska vända maten efter att tillagningen varit igång halva tiden. Använd handsken för att snabbt dra ut gallret och vända maten med tången. Skjut in gallret i ugnen igen och stäng luckan för att fortsätta tillagningen. Detta säkerställer att köttet är jämnt grillat och måste utföras snabbt för att behålla den höga temperaturen i ugnen.
- Det är viktigt att maten tillagas på gjutjärnspannan.

## CRUST PIZZA/FRESH PIZZA/WOOD FIRED PIZZA

Vi föreslår att du toppar din pizza med ost/tunnskuren skinka/skaldjur/grönsaker.

- Använd programmet "Crust pizza" för större färska grönsaker, kött och skaldjur, eftersom de behöver längre tillagningstid.
- Med större frysta grönsaker, kött eller skaldjur, välj programmet för fryst pizza (Frozen pizza) (finns bland vanliga program) eftersom de behöver betydligt längre tillagningstid.
- Både den förvärmade gjutjärnspannan (för knaprig kant) och förvärmad pizzasten (för originalpizzasmaken) kan användas för pizza. De ger pizzorna olika smak.

## SE

**CRUST PIZZA** är till för frysta bottnar (utan topping) köpta i matbutiken (tjocklek ca 15–20 mm). Tillsätt ingredienserna (ost, tunnskuren skinka) för din favoritpizza. Bottnen behöver inte tinas i rumstemperatur.

**FRESH PIZZA** är till för hemgjord pizza, ca 10–20 mm tjock med färska ingredienser som topping.

**WOOD FIRED PIZZA** (napolitansk pizza) är till för hemgjord deg, ca 5–10 mm tjock. Använd endast krossade tomater, mozzarella och lite basilika som topping.

### **DEGRECEPT för "FRESH PIZZA" och "WOOD FIRED PIZZA":**

Vi rekommenderar att du köper deg från ett bageri eller från matbutiken. Du kan också använda receptet nedan för en 10" hemgjord pizza.

**Ingredienser:** vetemjöl 100 g; strösocker 5 g; salt 1 g; torrjäst 1 g; mjölk 63 g; smör 5 g

- 1) När du har blandat ingredienserna noga, använd plastfolie för att svepa in degen och vänta i 1 timme.
  - 2) Tillsätt lite mjöl till blandningen och forma den till en boll.
  - 3) Tillsätt lite olja till degytan och använd plastfolien för att svepa in degen igen.
  - 4) Lägg degen i kylskåpet och vänta i minst 6 timmar.
  - 5) Innan tillagning, ta ut degen och låt den vila i minst 1 timme.
  - 6) Tillaga pizzan först då förvärmningsprocessen nästan är färdig.
- Tillsätt lite mjöl till arbetsytan och använd händerna för att reducera degens tjocklek genom att sträcka den (detta är bättre än att kavla den).
  - När du har förberett degen, tillsätt dina favorittoppings, som ost, skinka, sås osv.
  - För att få en tunn och knaprig kant, lämna ca 4–5 cm av kanten utan ingredienser. Då får du en fantastiskt tunn och knaprig pizza.

## **FÖRVÄRMNING OCH TILLAGNINGSTID**

- Informationen i tabellen nedan är endast referensvärden.
- "Förvärmningstid" i tabellen beror på den faktiska temperaturen i rummet och ugnsutrymmet. Om rumstemperaturen och temperaturen i ugnen är för hög eller för låg kommer ugnen automatiskt att minska eller öka förvärmningstiden för varje tillagningsprogram.
- Tillagningstiden beror på den faktiska maten, som mängd, olika märken osv. Öka eller minska standardtillagningstiden för optimala resultat.
- "Standardtemperatur" är förinställt. Användaren kan inte ändra den. Om du behöver ställa in temperaturen själv, ändra till det manuella tillagningsprogrammet i del C (vanliga program), och använd informationen om förvärmning och tillagningstid nedan före referens.

## SE

Program	Föruppvärmning (endast för referens)		Standard-temp. (°C)	Standardtillagnings-tid (min) (endast för referens)	Justerbar temp. (°C)	Justerbar tid (min)
	1:a gången	nästa (kontinuerligt)				
<b>THICK ROAST</b>	8 min	Beroende på hur länge luckan är öppen <2 min: ingen förvärmning <3 min: förvärmning 3 min >3 min: förvärmning 8 min	360	10:00	Kan inte justeras	0,5–60 min
<b>STEAK GRILL</b>	behöver alltid 8 min		400	30 % tillagad: 1:30 50 % tillagad: 2:00 70 % tillagad: 2:30 100 % tillagad: 3:30	Kan inte justeras	0,5–60 min
<b>CRUST PIZZA</b>	15 min	Beroende på hur länge luckan är öppen <2 min: ingen förvärmning <3 min: förvärmning 3 min >3 min: förvärmning 15 min	310	6"–7" pizza: 7:00 8"–10" pizza: 7:50 11"–12" pizza: 8:30	Kan inte justeras	0,5–60 min
<b>FRESH PIZZA</b>	15 min	Beroende på hur länge luckan är öppen <2 min: ingen förvärmning <3 min: förvärmning 3 min >3 min: förvärmning 15 min	360	6"–7" pizza: 7:30 8"–10" pizza: 8:00 11"–12" pizza: 8:30	Kan inte justeras	0,5–60 min

## SE

<b>WOOD FIRED PIZZA</b>	15 min	Beroende på hur länge luckan är öppen <2 min: ingen förvärmning <3 min: förvärmning 3 min >3 min: förvärmning 15 min	400	6"-7" pizza: 4:00 8"-10" pizza: 4:50 11"-12" pizza: 5:50	Kan inte justeras	0,5-60 min
---------------------------------	--------	---	-----	--	-------------------	------------

Obs:

- "1:a gången" i föruppvärmningsläge innebär: Ugnen startar kall.
- "nästa (kontinuerligt)" i förvärmningsläge innebär: efter startprocessen fortsätter ugnen med nästa tillagningsprocess.
- För pizzastorlek:
  - 6"-7" (ca. 15,2-17,8 cm) pizza: endast figur 7" visas på displayen
  - 8"-10" (ca. 20,3-25,4 cm) pizza: endast figur 10" visas på displayen
  - 11"-12" (ca. 27,9-30,5 cm) pizza: endast figur 12" visas på displayen

## ANVÄNDA FUNKTIONERNA I DEL D

<b>Steg 1</b>	Sätt på fritösen. Knapparna i del D tänds. Påminnelse: "PREHEAT" överst till vänster i del D tänds inte. Den är endast till för information och har ingen annan funktion.
<b>Steg 2</b>	Sätt in tillbehöret i ugnen. Det får INTE finnas mat på tillbehöret.
<b>Steg 3</b>	Tryck på önskad programknapp. Vald knapp blinkar. Tillagningstemperaturen och standardtillagningstiden visas på displayen.  Om du behöver justera tillagningstiden, tryck på knappen "TIME" och vrid reglaget för att justera och ställa in tiden.
<b>Steg 4</b>	När du har ställt in tillagningsprogrammet, tryck på reglaget för att starta tillagningen. Ugnen startar med förvärmning. "PREHEAT" överst till vänster i del D tänds automatiskt.
<b>Steg 5</b>	När förvärmningen är klar piper ugnen. Displayen visar meddelandena "ADD IN" och "OPEN".
<b>Steg 6</b>	Öppna luckan och dra tillbehöret ur ugnen, lägg maten på tillbehöret och sätt tillbaka det i ugnen.



<b>Steg 7</b>	<p>Stängluckan. Ugnen startar tillagningen automatiskt. Tillagningstiden börjar räkna ned.</p> <p>Påminnelse:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Om luckan öppnas under förvärmning eller tillagning så pausas tillagningen. ("pause" visas på displayen). Stäng luckan. Tillagningen fortsätter automatiskt.</li> <li>- Under tillagningen kan du justera tiden genom att trycka på knappen "TIME" och vridareglaget för att minska eller öka tiden. Tryck på reglaget för att bekräfta den ändrade tiden.</li> </ul>
<b>Steg 8</b>	<p>När tillagningen är färdig pipet ugnen för att påminna dig och "End" visas på displayen.</p>
<b>Steg 9</b>	<p>Vänta en stund till ugnen svalnat något. Ta ut maten från ugnen för att servera den.</p>

## DAGLIG RENGÖRING

Apparaten ska rengöras efter varje användning.

Rengör ALDRIG själva apparaten i vatten. Tillbehören kan inte diskas i diskmaskin.

- Dra alltid ut kontakten och låt ugnen och tillbehören svalna innan rengöring.
- Ta bort alla tillbehör från apparaten, inklusive smulbrickan, för rengöring.
- Sänk ner alla tillbehör utom pizzastenen i varmt vatten med lite diskmedel i 30 min och diska dem sedan med en mjuk borste. Använd inte hårda verktyg för rengöring. Skölj sedan med rent vatten två gånger och torka noga innan du lägger undan dem för förvaring.
- Torka av väggarna i ugnsutrymmet med en mjuk, fuktig svamp.
- Rengör själva apparaten och kontrollpanelen med en lätt fuktad trasa.
- Vi rekommenderar att du använder en torr trasa för att rengöra pizzastenen.

## FELKODER OCH FELSÖKNING

Problem	Potentiell orsak och lösning
Felkod	<p><b>E1:</b> NTC (temperatursensor) har dålig kontakt med PCB.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng av apparaten och låt den svalna.</li> <li>2. När den har svalnat, kontrollera om något är i kontakt med sensorn i ugnsutrymmet. Om inte kan apparaten användas igen.</li> <li>3. Om "E1" fortfarande visas, kontakta vår after sales-service: support@commaxxgroup.com.</li> <li>4. Försök inte att demontera och reparera apparaten själv. Risk för elstöt föreligger.</li> </ol> <p><b>E2:</b> PCB-problem (problem med delar, kortslutning osv.)</p> <p><b>E4:</b> Displayens PCB har dålig kontakt med strömkällan.</p> <p><b>E5:</b> Fläkten har dålig kontakt med PCB.</p> <p>För E2, E4, E5,</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Stäng av apparaten och använd den inte igen förrän den har svalnat.</li> <li>2. Om felkoden fortfarande visas, kontakta vår after sales-service: support@commaxxgroup.com</li> <li>3. Försök inte att demontera och reparera apparaten själv. Risk för elstöt föreligger.</li> </ol>
1. Air fryer-ugnen slås inte på.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrollera att du har valt rätt strömförsörjning och att uttaget fungerar.</li> <li>• Kontrollera att kontakten är ansluten och att strömmen är på.</li> </ul>
2. Apparaten fungerar inte när luckan stängs igen efter förvärmning.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rengör luckan och höljet. Se till att de är torra, då det finns ett smart lucksystem här. (Se "SMART LUCKSYSTEM")</li> <li>• Luckan är för varm. Vänta tills den svalnat.</li> <li>• Om den fortfarande inte fungerar, kontakta vårt servicecenter.</li> </ul>

<p>3. Ska jag tillsätta ingredienserna före eller efter förvärmning?</p>	<p><b>Föd del C: Vanliga program</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Vi rekommenderar att du förvärmer ugnen innan tillagning (vid 160 °C i 5 min.).</li> <li>* Tillbehören behöver inte placeras i ugnen för förvärmning (utom vid programmet för fryst pizza).</li> <li>* Tillsätt ingredienser till tillbehöret och placera sedan tillbehöret i ugnen efter att förvärmningen är avslutad.</li> </ul> <p><b>För del D: Professionella program med hög temp.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Starta tillagningsprogrammen med tillbehöret i ugnen, men utan mat på tillbehöret.</li> <li>* Tillbehöret värms upp tillbehöret.</li> <li>* Tillsätt maten till ugnen först när förvärmningen är avslutad.</li> </ul>
<p>4. Maten är undertillagad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Du kan ha fyllt på för mycket. Lägg mindre mängder mat i plåten så att den får en jämnare tillagning.</li> <li>• Kontrollera att temperaturen är korrekt inställd.</li> <li>• För professionella program: tillagningstiden var inte tillräcklig för denna typ av mat.</li> </ul> <p>Om maten är undertillagad, lägg in maten i ugnen igen och välj funktionen "BAKE" från vanliga program. Ställ in max. temperaturinställning och 10 min. som tillagningstid för att fortsätta tillagningen.</p> <p>Fortsätt att kontrollera maten under tillagning.</p>
<p>5. Det kommer ut rök ur apparaten när den slås på.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vid första användning, se till att det inte finns kvar något förpackningsmaterial i ugnen. Om allting är korrekt och endast en liten mängd rök kommer ut är det helt normalt. Röken kan komma från smörjoljerester på värmeelementet under tillverkningen. Den avtar snart. Säkerställ god ventilation.</li> <li>• Om du har använt air fryer-ugnen tidigare, koppla från apparaten och låt den svalna. Kontrollera Att insidan och alla tillbehör inne i ugnen är rena och fria frånrester.</li> <li>• Om du har rengjort apparaten korrekt och rök fortfarande kommer ut, sluta använda apparaten och kontakta vårt servicecenter.</li> <li>• Om du friterar fet mat kommer olja att droppa ner på pannan vilket kan orsaka vit rök. Detta påverkar inte apparaten eller resultatet.</li> </ul>

6. Ånga kommer ut från luckan	Det är normalt. Luckan är ventilerad för att släppa ut ånga från mat med hög fukthalt.
7. Maten tillagas ojämnt.	Prova att skaka plåten efter halva tillagningstiden, men var försiktig så att du inte bränner dig. Metalldelarna blir mycket heta under användning.
8. Hemgjorda pommes frites blir ojämnt tillagade.	Du har kanske inte använt rätt potatissort. Använd kokfast potatis. Se också till att skölja och torka potatisstavarna noga innan tillagning.
9. Plåten slår sig under tillagning.	Den vanligaste orsaken till att plåtar slår sig är snabba temperaturväxlingar.  Den återfår sin ursprungliga form när den får svalna på ett plant, hårt och värmetåligt underlag.
10. Säkringen har utlösts	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Denna apparat drar mycket ström. Om du använder den tillsammans med andra apparater samtidigt i samma krets kan det innebära att säkringen går.</li> <li>• Kontrollera om andra apparater är igång samtidigt (t.ex. vattenkokare, brödrostar, mikrovågsugnar). Isolera dem och använd sedan apparaterna separat för att säkringen inte ska utlösas.</li> </ul>

## INFORMATION OM KASSERING OCH ÅTERVINNING AV DENNA PRODUKT

Lägg märke till att denna produkt är märkt med följande symbol:



Det innebär att denna produkt inte får kasseras ihop med vanligt hushållsavfall eftersom avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska delar måste kasseras separat.

Direktivet om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter kräver att varje medlemsstat vidtar åtgärder för korrekt insamling, återvinning, hantering och materialåtervinning av sådant avfall. Privata hushåll inom EU kan utan kostnad lämna sin använda utrustning till angivna samlingsplatser. I en del medlemsländer kan använda apparater återlämnas till återförsäljaren om man köper nya produkter. Kontakta en återförsäljare, distributör eller lokala myndigheter för ytterligare information om hantering av avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska delar.

## GARANTIVILLKOR

Garantin gäller inte:

- Om ovanstående instruktioner inte har följts
- Om apparaten har modifierats
- Om apparaten har blivit felhanterad, utsatts för vårdslös behandling eller fått någon form av skada
- Om apparaten är trasig på grund av felaktig nätströmförsörjning.

Då vi ständigt utvecklar våra produkter i fråga om funktion och design förbehåller vi oss rätten till ändringar av våra produkter utan föregående meddelande.

## VANLIGA FRÅGOR OCH SVAR

Om du har några frågor angående användningen av apparaten och du inte kan hitta svaret i denna bruksanvisning kan du gå in på vår webbplats på [www.commaxx.nl](http://www.commaxx.nl).

På webbplatsen hittar du också kontaktinformation om du behöver kontakta oss med frågor om tekniska problem, reparationer, tillbehör och reservdelar.

## TILLVERKAD I KINA FÖR

Commaxx B.V.

Wiebachstraat 37,

NL-6466 NG Kerkrade

Netherlands

[www.commaxx.nl](http://www.commaxx.nl)

Vi ansvarar inte för eventuella tryckfel.

## JOHDANTO

Lue nämä ohjeet huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa, niin saat parhaan hyödyn uudesta ilmakypsentimestäsi/pizzauunistasi. Huomioi erityisesti turvaohjeet. Suosittelemme myös, että säilytät nämä ohjeet mahdollista myöhempää tarvetta varten.

## YLEISET TURVALLISUUSOHJEET

- Tätä laitetta saavat käyttää myös 8 vuotta täyttäneet lapset sekä henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen tila, kokemus sekä osaaminen ovat puutteelliset, mikäli he ovat saaneet laitteen turvallista käyttöä koskevan opastuksen tai vastaavat ohjeet ja ymmärtävät sen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta muuten kuin valvonnan alaisina.
- Laitteen virheellinen käyttö saattaa aiheuttaa henkilövahingon ja vaurioittaa tuotetta. Käytä laitetta vain sen oikeaan käyttötarkoitukseen. Valmistaja ei ole vastuussa virheellisestä käytöstä tai käsittelystä johtuvista vahingoista.
- Vain kotitalouskäyttöön. Ei sovellu ulkokäyttöön eikä kaupalliseen käyttöön.

- Liitä 220–240 V:n 50/60 Hz:n virtalähteeseen.
- Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.
- Älä upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen. Varmista, ettei laitteen sisään pääse vettä.
- Älä altista laitetta suoralle auringonpaisteelle, kuumuudelle tai kosteille, pölyisille tai syövyttävälle ympäristöille.
- Älä milloinkaan käsittele laitetta, virtajohtoa tai pistoketta märin tai kostein käsin.
- Laitetta ei saa käyttää ulkoisen ajastimen tai erillisen kauko-ohjainjärjestelmän avulla.
- Käytä vain mukana toimitettuja tai valmistajan suosittelemia lisävarusteita ja virtajohtoa.


- Tarkista säännöllisesti, ettei laite, sen virtajohto tai pistoke ole vaurioitunut. Älä käytä laitetta, jos se on pudonnut tai vaurioitunut.
- Älä yritä korjata laitetta itse. Jos laite, virtajohto tai pistoke on vaurioitunut, se on korjattava tai vaihdettava valmistajan tai pätevän huoltoliikkeen toimesta vaarojen välttämiseksi.

## **ERITYISET TURVAOHJEET**

- Sijoita laite aina kuivalle, tasaiselle ja tukevalle alustalle riittävän kauas reunoista, ja käytä sitä vain tällaisella alustalla.
- Laitetta ei saa sijoittaa minkään lämmönlähteen, kuumien esineiden, avotulen tai syttyvien materiaalien läheisyyteen, eikä sitä saa käsitellä tällaisissa paikoissa.
- Älä anna johdon roikkua työtason reunan yli.



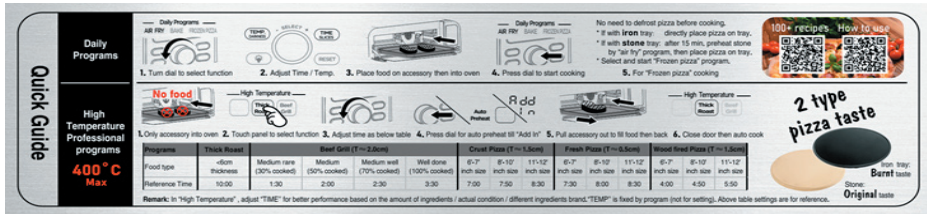
- Varmista, ettei virtajohtoon tai jatkojohtoon voi kompastua.
- Virtajohtoa ei saa kiertää tai kietoa laitteen ympärille.
- Älä milloinkaan kytke laitetta pistorasiaan, joka sijaitsee työtason pinnan alapuolella.
- Älä jätä uunia ilman valvontaa käytön aikana.
- Älä peitä murualustaa tai muita uunin osia alumiinifoliolla. Seurauksena on uunin ylikuumeneminen ja mahdollinen tulipalo.
- Kun käytät ammattimaisia korkean lämpötilan ohjelmia, älä laita uuniin leivinpaperia. Seurauksena voi olla tulipalo.
- **ÄLÄ** laita uuniin mitään seuraavista materiaaleista: paperi, pahvi, muovi, paistopussit ja vastaavat.
- Älä koske kuumiin pintoihin. Ota kiinni vain laitteen kahvasta tai muovikotelosta.

-  **Varoitus:** Koskettavissa olevien pintojen lämpötila voi olla korkea laitteen toimiessa. Palovammojen ja henkilövahinkojen estämiseksi käytä AINA soveltuvia välineitä, kuten uunikinnasta tai pihtejä, kun otat ruokaa uunista.
- ÄLÄ peitä ilmanotto- tai poistoaukkoja, kun laite on toiminnassa.
- ÄLÄ työnnä mitään ilma-aukkoihin, äläkä tuki niitä.
- Kun käytät uunia, varmista että sen yläpuolella ja kaikilla sivuilla on vähintään 10 cm tilaa ilmankierrolle. Kun käytät uunia, laitteen takaosa ei saa olla liian lähellä seinää.
- ÄLÄ käytä minkäänlaisia aerosolisuihkeita tai maku- ja aromiaineita uunissa kypsennyksen aikana.
- Sammuta aina laite ja irrota pistoke pistorasiasta, kun puhdistat laitteen tai kun se ei ole käytössä.

- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta.
- Poista kaikki pakkausmateriaali uunista, erityisesti sen takaseinää suojaava pahvi. Varmista, ettei uunissa ole pakkausmateriaalia ennen kuin käytät sitä ensimmäisen kerran.

## PIKAOPAS

Tuotteen mukana toimitetaan "pikaopas".



Se sisältää tietoa uunin käytöstä, kypsennysaikaa koskevia vinkkejä ja linkkejä resepteihin.

Yksityiskohtainen tuotevideo on saatavilla skannaamalla alla oleva QR-koodi (sama QR-koodi on myös "pikaoppaassa"). Skannaa koodi puhelimesi katsoaksesi videon.


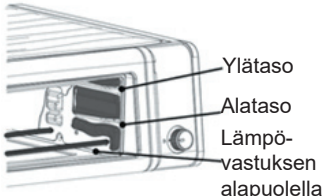

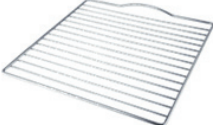


## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Poista laitteesta kaikki pakkausmateriaalit, mainostarrat ja teippi ja hävitä ne.
- Poista kaikki välineet pakkauksesta ja lue tämä opas huolellisesti. Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin turvaohjeisiin loukkaantumisten ja esinevahinkojen välttämiseksi.
- Pese kaikki välineet pizzakiveä ja kinnasta lukuun ottamatta lämpimässä pesuainevedessä, ja huuhtelee ja kuivaa ne hyvin. **Älä MILLOINKAAN pese itse laitetta / näitä välineitä astianpesukoneessa.**

- Suosittelemme laittamaan kaikki välineet (paitsi kintaan ja pihdit) uuniin ja käyttämään sitä "ilmakypsennystoiminnolla" maksimilämpötilassa 10 minuuttia ilman ruokaa.
- Näin poistat mahdolliset pakkauksen ja hajujen jäämät. Tämä on täysin turvallista, eikä haittaa uunin suorituskykyä.
- Varmista, että jätät vähintään 10 cm tilaa uunin kaikille sivuille, jotta sen ilmanvaihto toimisi hyvin kaikista suunnista.

## LISÄTIETOA LAITTEESTA

<b>Välineet</b> (Kuvat ovat vain suuntaa antavia. Mallisi saattaa poiketa niistä.)	<b>Kuvaus</b>
	<b>Koko laite</b>
	<b>Osan sijainti</b>
	<b>Murualusta (1 kpl)</b> * Aseta lämpövastuksen alapuolelle. * Aseta murualusta uuniin siten, että sen korotettu reuna on edessä. * Pese/puhdista välittömästi käytön jälkeen ruostumisen estämiseksi.
	<b>Uuniritilä (1 kpl)</b> * Aseta uunin alatasolle. * Ritolän korotettu reuna on sijoitettava uunin takaosaan. * Pese/puhdista välittömästi käytön jälkeen ruostumisen estämiseksi.

 <p>Kaksipuolinen käyttö (tasainen puoli ja uritettu puoli)</p>	<p><b>Valurautaparila (1 kpl)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Aseta aina uuniritilän päälle.</li> <li>* Pese/puhdista käytön jälkeen. Anna parilan jäähtyä käytön jälkeen. Liota vedessä 30 minuuttia. Puhdista pehmeällä harjalla.</li> <li>* Parilointiin/paahtoon/grillaukseen (jos käytettävissä) ja rapeille pizzatoiminnoille.</li> </ul>
	<p><b>Pizzakivialusta (1 kpl)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Aseta aina uuniritilän päälle.</li> <li>* Älä pese ennen kypsennystä, saattaa imeä kosteutta.</li> <li>* Älä laita pizzakiveä veteen sen ollessa vielä kuuma.</li> <li>* Alkuperäisen pizzan/leivän maun saavuttamiseksi.</li> </ul>
	<p><b>Ilmakypsennysastia (1 kpl)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Aseta aina uunin ylätasolle.</li> <li>* Pese/puhdista käytön jälkeen ruostumisen estämiseksi.</li> </ul>
	<p><b>Kinnas (1 kpl)</b></p> <p>Käytä välineiden poistamiseen uunista tai uniiniin asettamiseen palovammojen välttämiseksi.</p>
	<p><b>Pihdit (1 kpl)</b></p> <p>Käytä ruoan poistamiseen uunista tai uniiniin asettamiseen palovammojen välttämiseksi.</p>

## ÄLYKÄS LUUKKUKYTKIN

Uuni on varustettu älykkäällä luukkukytkimellä.

1) Kun avaat luukun

- sisävalo syttyy.

- uunin toiminta keskeytyy, jos se on käynnissä.

2) Kun suljet luukun, valo sammuu, ja jos kypsennys keskeytyi, se jatkaa kypsennystä automaattisesti.

Varmista, että luukku on kunnolla kiinni, ja ettei välissä ole mitään, muutoin uuni ei toimi asianmukaisesti.

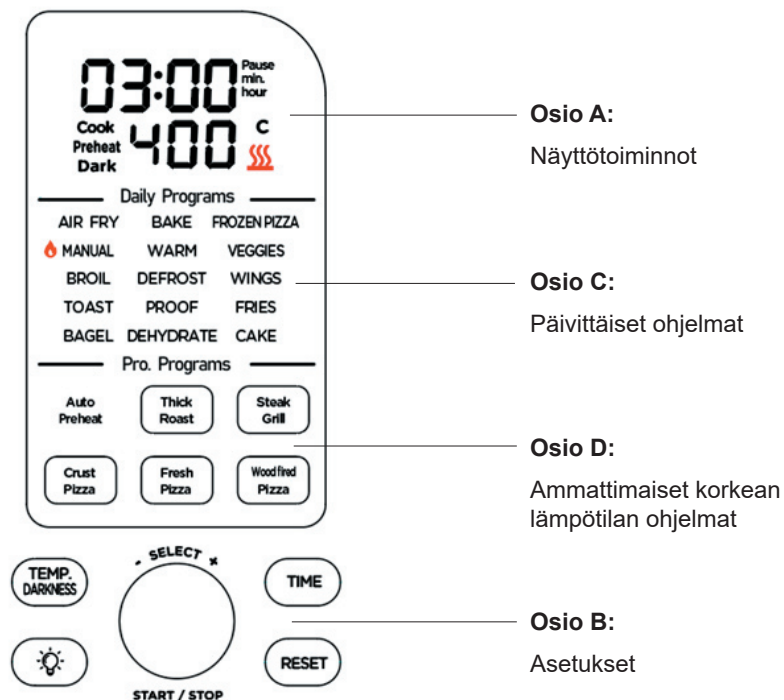
## AIKA-/LÄMPÖTILA-ASETUKSEN MUISTI

Kun käytät kypsennykseen ammattimaista korkean lämpötilan ohjelmaa, sinun tarvitsee vain avata ja sulkea uunin luukku ohjelman päätyttyä, ja uuni tallentaa kypsennysajan ja lämpötilan asetuksen seuraavaa käyttöä varten.

Tämän asetuksen avulla voit helposti toistaa saman kypsennysohjelman, jos esimerkiksi teet useammin samanlaista pizzaa.

Jos haluat poistaa asetuksen muistista, paina "RESET"-painiketta. Tällöin laitteen alkuperäinen oletusasetus palautetaan.

## LISÄTIETOA OHJAUSPANEELISTA








\*\* Laitteen näytöllä näkyvät tiedot voivat vaihdella mallista riippuen.

## Osio A: Näyttötoiminnot


Ajan näyttö	Näyttää ajan (TIME)
Lämpötilan näyttö	Näyttää lämpötilan (TEMP) °C:na.
“Preheat”	Laite on esilämmitystilassa.
“Pause”	Palaa, kun laite on taukotilassa.
“Cook”	Palaa, kun laite on kypsennystilassa.
“Dark”	Paahtoleivän/rinkeleiden tummuustaso.
“min.”	Näyttää ajan “minuutit”.
“hour”	Näyttää ajan “tunnit”.

## Osio B: Asetukset

	<b>Valitsin</b>	<p>Kun asetat kypsennysohjelman, käytä valitsinta kypsennystoiminnon valitsemiseen tai ajan tai lämpötilan säätämiseen (tai tummuustason käyttäessäsi TOAST/BAGEL (paahtoleipä/rinkeli) -tilaa).</p> <p>Kun olet asettanut kypsennysohjelman:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Aloita kypsennys painamalla valitsinta.</li> <li>* Paina valitsinta vielä kerran valitaksesi TAUKOTILAN.</li> <li>* Kypsennyksen aikana (eli ei taukotilassa) paina valitsinta ja pidä painettuna 2 sekuntia pysäyttääksesi ja peruuttaaksesi kypsennysohjelman.</li> </ul>
	<b>Sisävalo</b>	<p>Paina sytyttääksesi ja sammuttaaksesi uunin sisävalon.</p> <p>HUOMAA: Valo kytkeytyy automaattisesti pois päältä 30 sekunnin kuluttua.</p>
	<b>Nollaus</b>	<p>Kun uuni on kypsennystilassa, voit peruuttaa kypsennysohjelman tällä painikkeella. Laite siirtyy valmiustilaan (näytöllä näkyy “00:00”).</p> <p>Kun uuni on valmiustilassa, paina tätä painiketta näyttöpaneelin aktivoimiseksi.</p>
	<b>Aika</b>	<p>Paina TIME-painiketta päästäksesi uunin ajan asetustilaan. Kierrä valitsinta ajan säätämiseksi ja asettamiseksi.</p>
	<b>Lämpötila/ tummuus</b>	<p>Paina TEMP-painiketta päästäksesi uunin lämpötilan asetustilaan. Kierrä valitsinta lämpötilan säätämiseksi ja asettamiseksi. Kun käytät TOAST/BAGEL (paahtoleipä/rinkeli) -kypsennysohjelmaa, paina tätä painiketta tummuustason säätämiseksi lämpötilan sijaan.</p>

**Osio C: Päivittäiset ohjelmat**

Päivittäisiin ohjelmiin on esiasetettu oletusaika ja -lämpötila. Voit muuttaa asetuksia haluamasi kypsennystuloksen saavuttamiseksi.

<b>AIR FRY</b>	Kanansiipien/nugettien, ranskanperunoiden yms. ilmakypsennykseen. Tässä tilassa ruoka paistetaan vähäisellä öljymäärällä tai ilman öljyä.
<b>MANUAL</b>	Käyttäjä asettaa manuaalisesti kypsennysajan ja lämpötilan. “  ” merkitsee, että kypsennysohjelma voidaan asettaa käyttäen korkeaa kypsennyslämpötilaa.
<b>BROIL</b>	Pihvien, kalan, nachojen parilointiin ja pataruokien viimeistelyyn.
<b>TOAST</b>	Leipäviipaleiden paahtamiseen. Tummuustaso voidaan asettaa maun mukaan (6 tasoa).
<b>BAGEL</b>	Rinkelin puolikkaille (asetetaan leikattu puoli ylöspäin uuniritilälle). Tummuustaso voidaan asettaa maun mukaan (6 tasoa).
<b>BAKE</b>	Paisto-ohjelma pikkuleiville ja vastaaville.
<b>WARM</b>	Ruoan lämmitykseen ilman liiallista kypsennystä.
<b>DEFROST</b>	Nopeuttaa pakasteiden sulatusta.
<b>PROOF</b>	Nopeuttaa taikinan nostatusta kylmällä/viileällä säällä.
<b>DEHYDRATE</b>	Kuivaustoiminto terveellisille välipaloille, kuten vihanneksille, hedelmille ja myös lihalle.
<b>FROZEN PIZZA</b>	Valmiille pakastepizzalle tai pizzan päällä oleville suurikokoisille vihanneksille, lihalle ja meren eläville. Pizzaa ei tarvitse sulattaa ennen paistamista. * Jos käytät valurautaparilaa: aseta pizza suoraan parilalle. * Jos käytät pizzakiveä: esilämmitä kiveä 15 minuuttia käyttäen “ilmakypsennys”-ohjelmaa, laita pizza sen jälkeen kivelle.
<b>VEGGIES</b>	Ohjelma vihanneksille.
<b>WINGS</b>	Ohjelma kanansiiville.



<b>FRIES</b>	<p>Pakastettuja <b>ranskanperunoita</b> ei tarvitse sulattaa. Sekoita ranskanperunoiden joukkoon muutama pisara öljyä paremman tuloksen saavuttamiseksi.</p> <p><b>Tuoreet ranskanperunat</b> valmistetaan seuraavalla tavalla:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Leikkaa perunat sopiviksi palasiksi, pese ne ja keitä 1 minuutti kuumassa vedessä. Poista vedestä ja anna jäähtyä. Ime vesi perunanpalasista talouspaperilla. Laita sitten esikypsennetyt ranskanperunat pakastimeen 6 tunniksi.</li><li>- Poista pakastetut ranskanperunat pakastimesta. Kypsennä ne "Frozen fries" (pakasteranskanperunat) -ohjelmalla.</li></ul> <p>Vinkki: Älä kypsennä liian suurta määrää kerralla. Suosittelemme kypsentämään 400 g kerralla, tasaisesti levitettyinä astiaan.</p> <p>Käännä ranskanperunat noin 15 minuutin kuluttua tasaisen paistotuloksen saavuttamiseksi.</p>
<b>CAKE</b>	Ohjelma kakuille.

## Osion C toimintojen käyttö

<b>Vaihe 1</b>	<p>Aseta ainekset uuniritilälle tai valurautaparilalle ja laita ne sitten uuniin.</p> <p>Vinkkejä:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Tasaisen paistotuloksen saavuttamiseksi suosittelemme esikuumentamaan uunia 5 minuuttia 160 °C:seen ilman välineitä ja ruokaa.</li> <li>2) Pakastepizza: esikuumenna pizzakiveä 15 minuuttia käyttäen "ilmakypsennysohjelmaa" ja laita pizza sitten kiven päälle. Valitse ja käynnistä "Frozen pizza" (pakastepizza) -ohjelma.</li> <li>3) Pakastettu liha/kala: sulata täysin ennen kypsennystä ja varmista, että pinta on täysin kuiva.</li> </ol>
<b>Vaihe 2</b>	Kierrä valitsinta kypsennysohjelman valitsemiseksi. Oletusaika ja lämpötila-asetukset tulevat näkyviin.
<b>Vaihe 3</b>	Kun olet asettanut kypsennysajan ja lämpötilan, paina valintakytkintä kypsennyksen käynnistämiseksi.
<b>Vaihe 4</b>	<p>Jos sinun on muutettava kypsennysaika ja lämpötilaa kypsennyksen aikana:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Paina TEMP/DARKNESS-painiketta ja kierrä valitsinta lämpötila-/tummuusasetuksen säätämiseksi.</li> <li>• "Proof" (nostatus) -tilan (LÄMMITYS/KÄYMINEN) lämpötilaa ei voi muuttaa.</li> <li>• Kun TOAST/BAGEL (paahtoleipä/rinkeli) -kypsennysohjelma on käynnistetty, tummuustasoa ei voi enää säätää.</li> <li>• Paina TIME-painiketta ja kierrä valitsinta aika-asetuksen säätämiseksi.</li> </ul>
<b>Vaihe 5</b>	Kun kypsennysaika loppuu, kypsennys on valmis ja laite antaa äänimerkin.

## Osio D: Ammattimaiset korkean lämpötilan ohjelmat

Ammattimaiset korkean lämpötilan ohjelmat on esiasetettu käyttäen oletusaikoja ja -lämpötiloja. Aikaa voidaan säätää, mutta lämpötila on asetettu kiinteästi näissä esiasetetuissa ohjelmissa.

### ERITTÄIN TÄRKEÄÄ:

- Kaikkiin osion D kypsennysohjelmiin sisältyy kaksi vaihetta:

#### - Ensimmäinen on esilämmitys.

Älä laita ruokaa uuniin ennen kuin painat valitsinta kypsennysohjelman käynnistämiseksi. Ainoastaan valitut välineet tulee esilämmittää.

#### - Toinen vaihe on ruoan kypsennys korkeassa lämpötilassa.

Kun "ESILÄMMITYS" on valmis, uuni antaa äänimerkin merkiksi siitä, että esilämmitys on päättynyt. Näytöllä näkyy "Add in/Open" (lisää/avaa).

Avaa luukku ja laita ruoka välineeseen. Sulje luukku. Kypsennys alkaa automaattisesti.

- Koska uuni saavuttaa erittäin korkeita lämpötiloja, sijoita se hyvin tuuletettuun paikkaan. Kypsennyksen aikana voi syntyä hieman savua.

- **ÄLÄ MILLOINKAAN** laita leivinpaperia välineiden päälle käyttäessäsi ammattimaisia kypsennysohjelmia. Se saattaa syttyä palamaan.

- Älä milloinkaan jätä laitetta ilman valvontaa kypsennyksen aikana. Suosittelemme, että pysyt uunin lähellä ja valvot kypsennystä varmistaaksesi, että ruoka ei kypsy liikaa.

- Varoitus! Välineet voivat olla erittäin kuumia.

- Kun poistat välineet uunista, käytä kinnasta tai pihtejä.

- Jos käännät välineessä olevaa ruokaa, käytä pihtejä.

- **TÄRKEÄÄ:** Jos kypsennyksen aikana syntyy runsaasti savua, ruoka voi olla ylikypsää tai sen maku voi olla pistävä.

- Välineet on puhdistettava jokaisen käytön jälkeen, jotta varmistetaan, ettei niihin jää ruoan jäämiä tai öljyä.

- Käytä oliiviöljyn sijasta öljyjä, joilla on korkea savuamispiste – esimerkiksi rypsi-, avokado-, kasvi- tai rypäleensiemenoiljyä.

- Laite voi antaa seuraavat ilmoitukset käytön aikana

Add in	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Merkitys:</b> Esilämmitys on valmis.</li> <li>- Avaa luukku, poista väline uunista, laita ruoka välineeseen ja laita se takaisin uuniin.</li> </ul>
OPEN	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sulje luukku. Kypsennysohjelma jatkuu automaattisesti. "Add-in/Open" poistuu näytöltä.</li> </ul>
End	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Merkitys:</b> Ohjelma on päättynyt.</li> </ul>

## AUTO PREHEAT (AUTOMAATTINEN ESILÄMMITYS)

- Tämä on automaattinen ohjelma, joka muodostaa korkean lämpötilan ohjelmien ensimmäisen osan. Se on esiasetettu kypsennystoiminto, eikä sitä voi säätää.
- Muistutus: Älä laita uuniin ruokaa esilämmityksen aikana, vaan ainoastaan välineet, jotka haluat esilämmittää.
- Kun "esilämmitys" on valmis, uuni antaa äänimerkin.

## THICK ROAST (PAKSUJEN RUOKIEN PAAHTO)

"THICK ROAST" -ohjelma on suunniteltu paksumman lihan paahtamiseen (paksuus 6 cm tai vähemmän) erinomaisen rapean paistotuloksen saavuttamiseksi noin 10 minuutissa.

- **Ennen kuin paahtat paksuja aineksia uunissa, suosittelemme kypsentämään ruoan ensin, jotta sen sisus ei jäisi kypsentämättömäksi paahtamisen jälkeen.**
- Poista luu ja varmista, että ruoan paksuus on enintään 6 cm, muussa tapauksessa se on liian paksu uuniin laitettavaksi tai liian lähellä lämpövastusta.
- Parhaan maun saavuttamiseksi suosittelemme ruoan valelemista liemellä tms. ennen uunissa kypsentämistä.
- Tällainen ruoka on ehdottomasti kypsennettävä mukana toimitetulla valurautaparilalla.

## STEAK/GRILL (PIHVI/GRILLAUS)

"Steak/Grill"-ohjelma on tarkoitettu 2 cm paksuisille pihveille tai lihalle mehukkaan grillaustuloksen saavuttamiseksi lyhyessä ajassa.

- Uuni antaa äänimerkin merkiksi siitä, että ruoka on käännettävä 50 sekunnin kuluttua kypsennyksen alkamisesta. Vedä uuniritilä nopeasti ulos käyttäen uunikinnasta ja käännä ruoka pihdeillä. Työnnä ritilä takaisin uuniin ja sulje luukku kypsennyksen jatkamiseksi. Näin tuloksena on tasaisesti grillattu liha, mutta se on tehtävä nopeasti, jotta korkea lämpötila säilyy uunissa.
- Ruoka on ehdottomasti kypsennettävä valurautaparilalla.

## CRUST PIZZA/FRESH PIZZA/WOOD FIRED PIZZA (POHJA/TUORE/PUU-UUNIPIZZA)

Suosittellemme lisäämään pizzan päälle aineksia, kuten juustoa / ohuiksi viipaloitua kinkkua / mereneläviä / kasviksia.

- Jos lisäät pizzan päälle suurikokoisia tuoreita vihanneksia, lihaa tai mereneläviä, käytä "Crust pizza" -kypsennysohjelmaa, sillä ne vaativat pidemmän kypsennysajan.

## FI

- Jos lisäät pizzan päälle suurikokoisia pakastevihanneksia, -lihaa tai -mereneläviä, käytä "FROZEN pizza" -kypsennysohjelmaa, sillä ne vaativat huomattavasti pidemmän kypsennysajan.
- Pizzoille voidaan käyttää sekä esilämmitettyä valurautaparilaa (rapean pinnan saavuttamiseksi) että esilämmitettyä pizzakiveä (alkuperäisen pizzan maun saavuttamiseksi). Tuloksena on erilainen maku.

"**CRUST PIZZA**" on tarkoitettu valmiille pakastepizzapohjille (ei aineksia pizzan päällä) (paksuus noin 15–20 mm). Lisää lempiaineksesi (juustoa, kinkunviipaleita) pizzan päälle. Pizzapohjaa ei tarvitse sulattaa huoneenlämpötilassa.

"**FRESH PIZZA**" on tarkoitettu itsetehdylle pizzataikinalle, paksuus noin 10–20 mm, joka täytetään tuoreilla lempiaineksillasi.

"**WOOD FIRED PIZZA**" ("Napolin pizza") on tarkoitettu itsetehdylle pizzataikinalle, paksuus noin 5–10 mm. Käytä täyteenä tomaattimurskaa, mozzarellajuustoa ja basilikaa.

### TAIKINARESEPTI "FRESH PIZZA" ja "WOOD FIRED PIZZA" -ohjelmaa varten:

Suosittelemme ostamaan taikinan leipomosta tai ruokakaupasta. Muussa tapauksessa voit käyttää seuraavaa kotitekaisen 10":n pizzan reseptiä.

**Ainekset:** 100 g leipäjauhoja; 5 g sokeria; 1 g suolaa; 1 g hiivaa; 63 g maitoa; 5 g voita

- 1) Kun olet sekoittanut ainekset huolellisesti, kääri taikina 1 tunniksi muovikelmuun.
  - 2) Lisää seokseen hieman jauhoja ja muotoile siitä pallo.
  - 3) Lisää taikinan pintaan hieman öljyä ja kääri taikina jälleen muovikelmuun.
  - 4) Laita taikina vähintään 6 tunniksi pakastimeen.
  - 5) Anna taikinan sulaa vähintään 1 tunti ennen kypsennystä.
  - 6) Valmistele pizza vasta, kun esilämmitys on melkein valmis.
- Levitä työtasolle hieman jauhoja ja venytä taikina käsin ohuemmaksi (tämä on parempi tapa kuin taikinan kaulitseminen).
  - Kun olet valmistellut pohjan, lisää täyte pizzan päälle, esim. juustoa, kinkkua, kastiketta jne.
  - Jotta pizzaan syntyisi ohut ja rapea reuna, jätä 4–5 cm pohjan reunasta ilman täytettä. Tuloksena on uskomattoman ohut ja rapea pizza.

## ESILÄMMITYS- JA KYSENNYSAIKA

- Alla olevan taulukon tiedot ovat vain suuntaa antavia.
- Taulukon "esilämmitysaika" riippuu todellisesta huoneenlämpötilasta ja uunin sisälämpötilasta. Jos huoneenlämpötila ja uunin sisälämpötila on liian korkea tai liian alhainen, uuni lyhentää tai pidentää älykkäästi esilämmitysaikaa kutakin kypsennysohjelmaa varten.
- Kypsennysaika riippuu kyseessä olevasta ruoasta, kuten sen määrästä, eri mallien suorituskyvystä jne. Pidennä tai lyhennä kypsennysaikaa oletusaikaan nähden parhaiden mahdollisten tulosten saavuttamiseksi.

## FI

- “Oletuslämpötila” on esiasetettu. Käyttäjä ei voi muuttaa sitä. Jos haluat asettaa lämpötilan itse, vaihda “manuaaliseen” kypsennysohjelmaan osiossa C (päivittäiset ohjelmat) ja käytä alla ilmoitettuja esilämmitys- ja kypsennysaikoja viitteenä.

Ohjel-mat	Esilämmitys (vain suuntaa antava)		Oletus-lämp. (°C)	Oletuskypsennysaika (min) (suuntaa antava)	Säädettävä lämp. (°C)	Säädettävä aika (min)
	1. kerta	seuraava (jatkuva)				
<b>THICK ROAST</b>	8 min	Perustuu aikaan, jonka luukku on auki < 2 min: ei esilämmitystä < 3 min: esilämmitys 3 min > 3 min: esilämmitys 8 min	360	10:00	Eisäädettävissä	0,5–60 min
<b>STEAK GRILL</b>	Tarvitsee aina 8 min		400	30 % kypsennetty: 1:30 50 % kypsennetty: 2:00 70 % kypsennetty: 2:30 100 % kypsennetty: 3:30	Eisäädettävissä	0,5–60 min
<b>CRUST PIZZA</b>	15 min	Perustuu aikaan, jonka luukku on auki < 2 min: ei esilämmitystä < 3 min: esilämmitys 3 min > 3 min: esilämmitys 15 min	310	6”–7”: n pizza: 7:00 8”–10”: n pizza: 7:50 11”–12”: n pizza: 8:30	Eisäädettävissä	0,5–60 min
<b>FRESH PIZZA</b>	15 min	Perustuu aikaan, jonka luukku on auki < 2 min: ei esilämmitystä < 3 min: esilämmitys 3 min > 3 min: esilämmitys 15 min	360	6”–7”: n pizza: 7:30 8”–10”: n pizza: 8:00 11”–12”: n pizza: 8:30	Eisäädettävissä	0,5–60 min

## FI

<b>WOOD FIRED PIZZA</b>	15 min	Perustuu aikaan, jonka luukku on auki < 2 min: ei esilämmitystä < 3 min: esilämmitys 3 min > 3 min: esilämmitys 15 min	400	6"-7":n pizza: 4:00 8"-10":n pizza: 4:50 11"-12":n pizza: 5:50	Eisäädettävissä	0,5-60 min
---------------------------------	--------	---	-----	--	-----------------	------------

Huomaa:

- "1. kerta" esilämmitystilassa tarkoittaa: uunin toiminta alkaa sen ollessa kylmä.
- "seuraava (jatkuva)" esilämmitystilassa tarkoittaa: ensimmäisen vaiheen jälkeen uuni jatkaa seuraavasta kypsennysvaiheesta.

- pizzojen koot:

6"-7":n (noin 15,2-17,8 cm) pizza: näytöllä näkyy vain kuva 7"

8"-10":n (noin 20,3-25,4 cm) pizza: näytöllä näkyy vain kuva 10"

11"-12":n (noin 27,9-30,5 cm) pizza: näytöllä näkyy vain kuva 12"

## OSION D TOIMINTOJEN KÄYTTÖ

<b>Vaihe 1</b>	Kytke laitteeseen virta. Osion D painikkeet syttyvät. Muistutus: Osion D vasemmassa yläkulmassa oleva "PREHEAT"-painike ei syty. Se on tarkoitettu vain tiedoksi. Kyseessä ei ole toimintopainike.
<b>Vaihe 2</b>	Aseta väline uuniin. Välineessä EI saa olla RUOKAA.
<b>Vaihe 3</b>	Paina haluttua ohjelmapainiketta. Valittu painike alkaa vilkkua. Näytöllä näytetään kypsennyslämpötila ja oletuskypsennysaika.  Jos haluat muuttaa kypsennysaikaa, paina "TIME"-painiketta ja kierrä valitsinta ajan säätämiseksi ja asettamiseksi.
<b>Vaihe 4</b>	Kun olet asettanut kypsennysohjelman, paina valitsinta kypsennyksen käynnistämiseksi. Uuni aloittaa esilämmityksen. Osion D vasemmassa yläkulmassa oleva "PREHEAT"-painike syttyy automaattisesti.
<b>Vaihe 5</b>	Kun esilämmitys on valmis, uuni antaa äänimerkin. Näytöllä näkyvät tekstit "ADD IN" ja "OPEN".
<b>Vaihe 6</b>	Avaa luukku ja poista väline uunista, laita ruoka välineeseen ja työnnä se takaisin uuniin.

<b>Vaihe 7</b>	<p>Sulje luukku. Uuni aloittaa kypsennyksen automaattisesti. Näytetty kypsennysaika alkaa kulua.</p> <p>Muistutus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Jos uunin luukku avataan esilämmityksen tai kypsennyksen aikana, kypsennys keskeytyy. (Näytöllä näkyy "pause".) Sulje luukku, ja kypsennys jatkuu automaattisesti.</li> <li>- Kypsennysaikaa voidaan säätää kypsennyksen aikana painamalla "TIME"-painiketta ja kiertämällä valitsinta ajan lyhentämiseksi tai pidentämiseksi. Valitsinta on painettava muutetun ajan vahvistamiseksi.</li> </ul>
<b>Vaihe 8</b>	<p>Kun kypsennys on valmis, uuni antaa äänimerkin ja näyttöön ilmestyy "End".</p>
<b>Vaihe 9</b>	<p>Odota hetki ja anna uunin jäähtyä. Ota ruoka pois uunista ja tarjoile.</p>

## PÄIVITTÄINEN PUHDISTUS

Laite on puhdistettava käytön jälkeen.

Älä MILLOINKAAN puhdista itse laitetta vedessä. Välineitä ei voi pestä astianpesukoneessa.

- Irrota laite aina pistorasiasta ja anna uunin ja välineiden jäähtyä ennen puhdistusta.
- Poista kaikki välineet, murualusta mukaan lukien, laitteesta puhdistusta varten.
- Liota välineitä – pizzakiveä lukuun ottamatta – 30 minuuttia lämpimässä pesuainevedessä ja harjaa ne puhtaiksi pehmeällä harjalla. Älä käytä puhdistukseen kovia työkaluja. Huuhtelee välineet sitten puhtaalla vedellä kaksi kertaa ja kuivaa huolellisesti ennen kuin laitat ne säilytykseen.
- Pyyhi uunin sisäpuoli pehmeällä, kostealla sienellä.
- Puhdista itse laite ja ohjauspaneeli nihkeällä liinalla.
- Suosittelemme pizzakiven puhdistamista kuivalla liinalla.



## VIKAKOODIT JA VIANETSINTÄOPAS

Ongelma	Mahdollinen syy ja korjaus
Vikakoodi	<p><b>E1:</b> Huono kosketus NTC:n (lämpötila-anturi) ja piirilevyn välillä.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Kytke laite pois päältä ja odota, että se on jäähtynyt.</li> <li>Kun se on jäähtynyt, tarkista koskeeko jokin anturin päätä uunin sisällä. Jos ei, kokeile käyttää laitetta uudelleen.</li> <li>Jos näytöllä näkyy edelleen "E1", ota yhteyttä myynnin jälkeisiin palveluihin: support@commaxxgroup.com.</li> <li>Älä pura tai korjaa laitetta itse. On olemassa sähköiskun vaara.</li> </ol> <p><b>E2:</b> Piirilevyongelmia (osien ongelmat, oikosulku jne.)</p> <p><b>E4:</b> Näytön piirilevyn ja virtalähteen piirilevyn välillä on huono kosketus.</p> <p><b>E5:</b> Huono kosketus tuulettimen ja piirilevyn välillä.</p> <p>Koodien E2, E4, E5 yhteydessä:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Kytke laite pois päältä ja käytä sitä uudelleen, kun se on jäähtynyt.</li> <li>Jos vikakoodi näkyy edelleen näytöllä, ota yhteyttä myynnin jälkeisiin palveluihin: support@commaxxgroup.com</li> <li>Älä pura tai korjaa laitetta itse. On olemassa sähköiskun vaara.</li> </ol>
1. Ilmakypsenninuuni ei kytkeydy päälle.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tarkista ja varmista, että olet valinnut oikean virtalähteen ja että pistorasia toimii.</li> <li>Tarkista ja varmista, että pistoke on kytketty pistorasiaan ja että virta on kytketty päälle.</li> </ul>
2. Kun suljen luukun esilämmityksen jälkeen, laite ei toimi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Puhdista luukku ja kotelointi. Varmista, että ne ovat kuivat, koska luukussa on älykäs luukkukytin. (Katso "ÄLYKÄS LUUKKUKYTKIN".)</li> <li>Luukku on liian kuuma. Odota, kunnes se on jäähtynyt.</li> <li>Jos uuni ei edelleenkään toimi, ota yhteys palvelukeskukseemme.</li> </ul>

<p>3. Onko ainekset lisättävä ennen esilämmitystä vai sen jälkeen?</p>	<p><b>Osion C osalta: Päivittäiset ohjelmat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Suosittelemme esilämmittämään uunin ennen kypsennystä (160 °C:seen, 5 minuuttia).</li> <li>* Välineet on laitettava uuniin esilämmityksen ajaksi (paitsi "frozen pizza" (pakastepizza) -ohjelmassa).</li> <li>* Kun esilämmitys on valmis, laite ainekset välineeseen, ja laita väline sitten uuniin.</li> </ul> <p><b>Osion D osalta: Ammattimaiset korkean lämpötilan ohjelmat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Käynnistä kypsennysohjelmat siten, että väline on uunissa, mutta välineessä ei ole ruokaa.</li> <li>* Esilämmitystoiminto esilämmittää välineen.</li> <li>* Lisää ruoka uuniin vasta, kun esilämmitys on valmis.</li> </ul>
<p>4. Ruoka ei ole tarpeeksi kypsää.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Olet ehkä laittanut liikaa ruokaa uuniin. Laita astiaan pienempiä määriä ruokaa, niin ne kypsyvät tasaisemmin.</li> <li>• Tarkista ja varmista, että lämpötila on asetettu oikein.</li> <li>• Kypsennysaika ei ollut riittävä kyseiselle ruoalle ammattimaista ohjelmaa käytettäessä.</li> </ul> <p>Jos ruoka ei ole tarpeeksi kypsää, laita ruoka takaisin uuniin ja valitse "BAKE"-toiminto päivittäisistä ohjelmista. Aseta maksimaalinen lämpötila-asetus ja 10 minuutin kypsennysaika.</p> <p>Tarkkaile ruokaa kypsennyksen aikana.</p>
<p>5. Laitteesta tulee savua, kun kytken sen päälle.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kun käytät laitetta ensimmäistä kertaa, varmista että uuniin ei ole jäänyt pakkausmateriaalia. Jos kaikki on kunnossa ja savua tulee vain vähän, se on normaalia. Savu saattaa tulla lämpövastukseen tuotannon aikana levitetystä suojaöljystä. Sen pitäisi loppua pian. Huolehdi hyvästä tuuletuksesta.</li> <li>• Jos olet käyttänyt ilmakypsenninuunia, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä. Tarkasta ja varmista, että uunin sisäpinnat ja kaikki uunissa olevat välineet ovat puhtaita, eikä niissä ole ruoan jäämiä.</li> <li>• Jos olet puhdistanut laitteen asianmukaisesti ja siitä tulee edelleen savua, lopeta laitteen käyttö ja ota yhteyttä palvelukeskukseemme.</li> <li>• Jos ilmakypsennät rasvaista ruokaa, öljyä tippuu pannuun, jolloin voi syntyä valkoista savua. Tämä ei vaikuta laitteeseen eikä lopputulokseen.</li> </ul>
<p>6. Uunin luukusta purkautuu höyryä.</p>	<p>Tämä on normaalia. Luukussa on ilmanvaihto, jotta kosteista ruoista syntyvä höyry pääsee purkautumaan.</p>

7. Ruoka kypsyy epätasaisesti.	Heiluttele/ravistele astiaa, jossa ruoka on, kypsennysajan puolivälissä, mutta varo, ettet polta itseäsi. Metalliosat kuumenevat voimakkaasti käytön aikana.
8. Kotitekoiset ranskalaiset kypsyvät epätasaisesti.	Et ehkä ole käyttänyt oikeaa perunalaatua. Käytä tuoreita perunoita, jotka pysyvät kiinteinä paistamisen aikana. Varmista myös, että huuhtelet ja kuivaat ranskalaiset kunnolla ennen kypsennystä.
9. Paistoastia vääntyy kypsennyksen aikana.	Kaikki paistoastiat voivat vääntyä, kun ne altistuvat nopeille lämpötilan muutoksille.  Se voidaan palauttaa alkuperäiseen muotoonsa antamalla sen jäähtyä tasaisella, kovalla ja kuumuutta kestäväällä pinnalla.
10. Katkaisin tai turvakytkin on lauennut.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laite kuluttaa paljon virtaa käytön aikana. Jos laitetta käytetään yhdessä muiden samaan virtapiiriin samaan aikaan kytkettyjen keittiökoneiden kanssa, se voi laukaista katkaisijan tai turvakytkimen suojaksi ylikuormitukselta.</li> <li>• Tarkasta, onko samaan aikaan käytössä muita laitteita (esim. vedenkeittimet, leivänpaahdit, mikroaaltouunit). Poista ne samasta virtapiiristä ja käytä laitetta sitten erikseen varmistaaksesi, että katkaisin tai turvakytkin ei enää aktivoitu.</li> </ul>

## TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISESTÄ JA KIIERRÄTTÄMISESTÄ

Tämä tuote on merkitty seuraavalla symbolilla:



Tuotetta ei siis saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana, vaan sähkö- ja elektroniikkajäte on hävitettävä erikseen.

Sähkö- ja elektroniikkalaiteromua koskevan SER-direktiivin mukaan jokaisen jäsenvaltion on järjestettävä asianmukainen sähkö- ja elektroniikkajätteen keräys, talteenotto, käsittely ja kierrätys. EU-alueen yksityiset kotitaloudet voivat palauttaa käytetyt laitteet maksutta erityisiin kierrätyspisteisiin. Joissakin jäsenvaltioissa käytetty laite voidaan palauttaa sille jälleenmyyjälle, jolta se on ostettu, jos tilalle hankitaan uusi laite. Lisätietoja sähkö- ja elektroniikkajätteen käsittelystä saat lähimmältä jälleenmyyjältä, tukkukauppiaalta tai paikallisilta viranomaisilta.

## TAKUUEHDOT

Takuu ei ole voimassa, jos

- edellä olevia ohjeita ei ole noudatettu
- laitteeseen on tehty muutoksia
- laitetta on käsitelty väärin tai rajusti tai se on kärsinyt muita vaurioita
- laitteen vika johtuu sähköverkon häiriöistä.

Kehitämme jatkuvasti tuotteidemme toimivuutta ja muotoilua, minkä vuoksi pidätämme oikeuden muuttaa tuotetta ilman etukäteisilmoitusta.

## USEIN KYSYTTYJÄ KYSYMYKSIÄ

Jos sinulla on laitteen käyttöä koskevia kysymyksiä etkä löydä vastauksia tästä käyttöohjeesta, käy Internet-sivuillamme osoitteessa [www.commaxx.nl](http://www.commaxx.nl).

Yhteystietomme ovat nähtävissä kotisivuillamme siltä varalta, että haluat ottaa meihin yhteyttä teknisiä kysymyksiä, korjauksia, lisävarusteita tai varaosia koskevissa asioissa.

## VALMISTETTU KIINASSA YRITYKSELLE

Commaxx B.V.

Wiebachstraat 37,

NL-6466 NG Kerkrade

Netherlands

[www.commaxx.nl](http://www.commaxx.nl)

Emme vastaa mahdollisista painovirheistä.

## INTRODUCTION

To get the best out of your new air fryer/pizza oven, please read through these instructions carefully before using it for the first time. Take particular note of the safety precautions. We also recommend that you keep the instructions for future reference, so that you can refer to them at a later date.

## GENERAL SAFETY GUIDE

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.
- Incorrect use of this appliance may cause personal injury and product damage. Use for its intended purpose only. The manufacturer is not responsible for any injury or damage resulting from incorrect use or handling.

## UK

- For domestic use only. Not for outdoor or commercial use.
- Connect to a 220–240 V 50/60 Hz power source.
- Keep the appliance out of reach of children.
- Do not immerse the appliance, power cord or plug in water. Make sure no water enters the appliance.
- Do not expose the appliance to direct sunlight, high temperatures, or humid, dusty or corrosive environments.
- Never handle the appliance, power cord or plug with wet or damp hands.
- The appliance must not be operated by means of an external timer or a separate remote control system.
- Only use the accessories and the power cord provided, or those recommended by the manufacturer.

UK

- Regularly check that neither the appliance, power cord or plug is damaged. Do not use if the appliance has been dropped or damaged.
- Do not try to repair the appliance yourself. If the appliance or the power cord and plug is damaged, it must be repaired or replaced by the manufacturer or a qualified service agent in order to avoid hazards.


## **SPECIAL SAFETY INSTRUCTION**

- Always place and handle the appliance on a dry, level and heat-resistant surface, and well away from the edge of the work surface.
- The appliance must not be placed or handled near any heat source, hot objects, naked flames, or any combustible material.
- Do not let the cord hang over the edge of the work surface.

## UK

- Check that it is not possible to pull or trip over the cord or any extension cord.
- The cord must not be twisted or wound around the appliance.
- Never plug the appliance into a power socket below the level of the work surface.
- Never leave the oven unattended while in use.
- Do not cover the crumb tray or any part of the oven with metal foil. This will cause the oven to overheat or cause a fire.
- When using the high temperature professional programmes, do not place baking paper in the oven. This can cause a fire.
- DO NOT place any of the following materials in the oven: paper, cardboard, plastic, roasting bags, and the like.
- Do not touch the hot surfaces. Hold the appliance by the handle or by the plastic housing only.



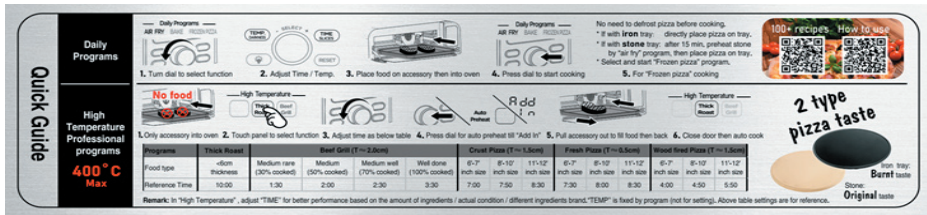
-  **Caution:** The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is operating. To prevent burns or personal injury, ALWAYS use protective tools, such as the oven glove or tongs, when taking food out of the oven.
- DO NOT cover the air intake vents or air outlet vents while the appliance is operating.
- DO NOT insert anything in the vents and do not obstruct them.
- When using this oven, provide adequate space of at least 10 cm above and on all sides for air circulation. When using the oven, the rear of the appliance must not be placed too close to the wall.
- DO NOT use any type of aerosol spray or flavouring inside the oven while cooking.
- Always turn off the appliance and remove the plug from the power socket when cleaning, or when the appliance is not in use.

UK

- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children.
- Take all the packaging materials out of the oven cavity, especially the protective cardboard against the back wall in the cavity. Make sure that there is no packaging material inside the oven before using it for the first time.

## QUICK GUIDE

There is a “Quick Guide” label provided with the product.



It contains information on how to use the appliance, cooking time tips, and recipe links.

A detailed product video is available by scanning the QR code below (the same QR code features on the “Quick Guide” label). Use your phone to scan the code and access the video.




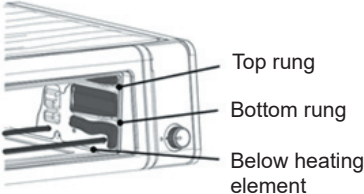

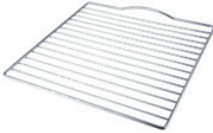
## BEFORE FIRST USE

- Remove and discard any packaging material, promotional labels and tape from the appliance.
- Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.




## UK

- Wash the accessories except the pizza stone and glove in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. **NEVER clean the main appliance/these accessories in the dishwasher.**
- We recommend placing all the accessories (not the glove and tongs) inside the oven and running it on the “Air Fry” function at maximum temperature for 10 minutes without adding any food.
- This removes any residual packaging and odour traces. It is completely safe and not detrimental to the performance of the oven.
- Make sure to leave at least 10 cm of space on all sides of the oven to ensure it is well-ventilated from all directions.

## MORE ABOUT THE APPLIANCE

Accessories (The pictures are for reference only. Your model may vary)	Description
	<b>Product unit</b>
	<b>Parts position</b>
	<b>Crumb Tray (1 pcs)</b> * Keep below the heating element. * Insert the crumb tray into the oven with the raised edge at the front. * Wash/clean immediately after use to prevent rust
	<b>Oven Rack (1 pcs)</b> * Keep on the bottom rung. * The edge with the raised shape needs to be inserted into the oven at the rear. * Wash/clean immediately after use to prevent rust.

## UK

 <p>Dual side usage (flat side and ridged side)</p>	<p><b>Cast iron enamel tray (1 pcs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Always place on top of the oven rack.</li><li>* Wash/clean after use. Allow the tray to cool after use. Soak it in water for 30 min. Use a soft bristle brush to clean.</li><li>* For Broil/Roast/Grill (if applicable) and crispy pizza functions.</li></ul>
	<p><b>Pizza stone tray (1 pcs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Always place on top of the oven rack.</li><li>* Do not wash before cooking in case it absorbs water.</li><li>* Do not place the pizza stone in water while it is still hot.</li><li>* For the original pizza/bread taste.</li></ul>
	<p><b>Air Fry basket (1 pcs)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Always keep on the top rung.</li><li>* After use, wash/clean to prevent rust.</li></ul>
	<p><b>Glove (1 pcs)</b></p> <p>Use to remove accessories from or place accessories in the oven to avoid burning yourself.</p>
	<p><b>Tongs (1 pcs)</b></p> <p>Use to remove food from or place food in the oven to avoid burning yourself.</p>

## SMART DOOR SWITCH

The appliance is constructed with a smart door switch.

1) When opening the door

- the interior light will come on.

- and if the oven is operating, it will pause.

2) When closing the door, the light will go off, and if the cooking process was interrupted, the oven will automatically resume cooking.

Make sure that the door is properly closed and there is no obstruction, otherwise the appliance will not work properly.

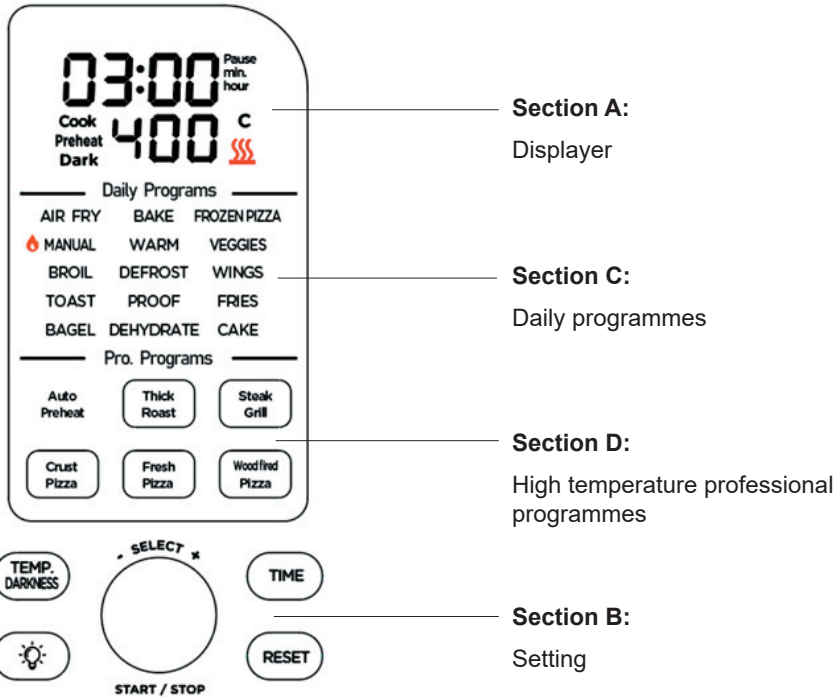
### TIME/TEMPERATURE SETTING MEMORY

When using the high-temperature professional programme to cook, after the programme finishes, simply open then close the door and the most recent cooking time and temperature setting will be memorised by the oven for next time.

This setting makes it easy to repeat the same cooking process, such as for continuous cooking of the same type of pizza.

If you want to delete this memory, simply press the “RESET” button. The appliance then returns to the original default setting.

### MORE ABOUT THE CONTROL PANEL








\*\* The actual information on your display may vary depending on your specific appliance.

Section A: Displayer


Time display	Shows the <b>TIME</b>
Temperature display	Shows the TEMP. in °C.
“Preheat”	The appliance is preheating.
“Pause”	Lit when the appliance is paused.
“Cook”	Lit when the appliance is cooking.
“Dark”	The darkness level for toast/bagels
“min.”	Shows the time by “minute” format
“hour”	Shows the time by “hour” format

Region B: Setting

	<p><b>Dial</b></p>	<p>When setting the cooking programme, turn to select a cooking function or to adjust the time or temperature (or darkness level when using the TOAST/BAGEL mode).</p> <p>After the cooking programme is set</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* press the dial to start cooking.</li> <li>* press once more to PAUSE.</li> <li>* While cooking (i.e. not paused), press and hold the dial for 2 seconds to stop and cancel the cooking programme.</li> </ul>
	<p><b>Interior light</b></p>	<p>Press to turn the oven’s interior light on and off.</p> <p>NOTE: The light will automatically turn off after 30 seconds.</p>
	<p><b>Reset</b></p>	<p>When the oven is cooking, press this button to cancel the cooking programme. The appliance will enter standby mode (the display will show “00:00”).</p> <p>When the oven is in standby mode, press this button to activate the display panel.</p>
	<p><b>Time</b></p>	<p>Press the TIME button to enter the oven’s time setting mode. Turn the dial to adjust and set the time.</p>
	<p><b>Temp / Darkness</b></p>	<p>Press the TEMP button to enter the oven’s temperature setting mode. Turn the dial to adjust and set the temperature. When using the TOAST/BAGEL cooking programme, press this button to adjust the darkness level instead of the temperature.</p>

**Section C: Daily programmes**

Daily programmes are preset with a default time and temperature. You can change the settings for the cooking effect desired.

<b>AIR FRY</b>	For chicken wings/nuggets, French fries, etc. In this mode, foods are fried with little or no added oil.
<b>MANUAL</b>	Cooking time and temperature setting set manually by the user.  “  ” means the cooking programme can be set with a high cooking temperature.
<b>BROIL</b>	For steaks, fish, nachos, and for finishing casseroles.
<b>TOAST</b>	For slices of bread. The level of darkness can be set to taste (6 levels).
<b>BAGEL</b>	For bagel halves (placed cut-side up on the oven rack). The level of darkness can be set to taste (6 levels).
<b>BAKE</b>	For cookies and similar food.
<b>WARM</b>	For heating food without overcooking
<b>DEFROST</b>	Speeds up frozen food thawing.
<b>PROOF</b>	Speeds up dough proofing in cool/cold weather
<b>DEHYDRATE</b>	For healthy snacks, such as vegetables, fruits, even meat.
<b>FROZEN PIZZA</b>	For frozen pizza bought from the supermarket or large frozen vegetables, meat, and seafood on pizzas.  No need to defrost the pizza before cooking.  * If using the cast iron tray: place the pizza directly on the tray * If using the pizza stone: preheat the stone for 15 minutes using the “air fry” cooking programme, then place the pizza on it.
<b>VEGGIES</b>	Programme for vegetables
<b>WINGS</b>	Programme for wings
<b>FRIES</b>	<b>For frozen fries</b> , no need to defrost. Mix the fries with a few drops of oil for better results.  <b>For fresh fries</b> , prepare as follows:  - Cut the potato into pieces, wash and cook them in hot water for 1 min. Remove from the water and allow them to cool. Use kitchen paper to absorb the water on the chips. Then put the pre-cooked chips into the freezer for 6 hours.  - Take the frozen fries out of the freezer. Use the “Frozen fries” programme to cook.  Tip: Do not cook too much at a time. We suggest 400 g per time, evenly distributed.  After around 15 min., roll over the fries to achieve an evenly baking effect.
<b>CAKE</b>	Programme for cake

## Using the functions in section C

<b>Step 1</b>	<p>Place the ingredients on the oven rack or the cast iron enamel tray, then put them in the oven.</p> <p>Tips:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) For even baking, it is best to preheat the oven to 160 °C for 5 min without accessories and food.</li> <li>2) For frozen pizza: preheat the pizza stone using the “Air fry” programme for 15 min, then place the pizza on the stone. Select and start the “Frozen pizza” programme.</li> <li>3) For frozen meat/fish: before cooking, defrost completely and make sure the surface of the food is completely dry</li> </ol>
<b>Step 2</b>	Turn the dial to select the cooking programme. The default time and temperature settings will be displayed.
<b>Step 3</b>	After the cooking time and temperature are set, press the dial to start cooking.
<b>Step 4</b>	<p>During cooking, if you need to change the cooking time and temperature:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Press the TEMP/DARKNESS button and turn the dial to adjust the temperature/darkness setting.</li> <li>● The temperature for the “Proof” (WARM/FERMENT) mode is fixed and cannot be changed.</li> <li>● Once the TOAST/BAGEL cooking programme has started, the darkness level cannot be adjusted.</li> <li>● Press the TIME button and use the dial to adjust the time setting.</li> </ul>
<b>Step 5</b>	When the cooking time ends, the cooking process is complete and the appliance will beep to alert you.



**Section D: High-temperature professional programmes**

High-temperature professional programmes are preset with default timings and temperatures. Time can be adjusted, but the temperature is fixed in these preset programmes.

**VERY IMPORTANT:**

- All cooking programmes in Section D feature 2 processes:

**- The first is preheating.**

Before pressing the dial to start the cooking programme, do not place the food in the oven. Only the chosen accessory should be preheated.

**- The second process is high-temperature cooking for food.**

Once "PREHEAT" is finished, the oven beeps to alert you that preheating is finished. "Add in/Open" is shown on the display.

Open the door to place the food onto the accessory. Close the door. Cooking will start automatically.

- As extremely high temperatures will be reached in the oven, place the oven in a well-ventilated area. Some smoke may be emitted during cooking.

- **NEVER** place baking paper on top of accessories when using the highly professional cooking programmes. This could cause a fire.

- Never leave the oven unattended during cooking. We recommend you monitor and stay close to the oven to ensure your food is not overcooked.

- Caution! The accessories may get very hot.

- When removing the accessories from the oven, use the glove or a set of tongs.

- If turning food on an accessory, use the tongs.

- **IMPORTANT:** If the cooking process generates a lot of smoke, your food may be overcooked or have an acrid flavour.

- The accessories must be cleaned after use to ensure food residue or oil is removed after each use.

- Use oils with a high smoke point – e.g. canola, avocado, vegetable or grapeseed oil – rather than olive oil.

- During use, you may encounter the following messages

<p>Add in</p>	<p>- <b>Meaning:</b> Preheating is complete. - Open the door, remove the accessory, place the food on the accessory, and place it back in the oven.</p>
<p>OPEN</p>	<p>- Close the door. The cooking programme will continue automatically. "Add-in/ Open" will disappear from the display.</p>
<p>End</p>	<p>- <b>Meaning:</b> The programme has finished.</p>

## AUTO PREHEAT

- This is an automatic programme that forms the first part of high-temperature programmes. It is a preset cooking process and cannot be adjusted.
- Reminder: Do not place food in the oven during preheating, only the accessory you wish to preheat.
- Once the “preheat” is complete, the oven will beep to alert you.

## THICK ROAST

“THICK ROAST” is designed for thicker protein (thickness of 6 cm or less) with skin for excellent crispy roasted meat within around 10 min.

- **Before putting thick food into the oven for roasting, it is best to thoroughly cook the food first to avoid the inside remaining uncooked after roasting.**
- Take out the bone and always keep the food with a thickness 6 cm or less, otherwise it will be too large to insert into the oven or too close to the heating element.
- To get the best taste, we suggest basting the food before cooking it in the oven.
- It is essential to cook on the cast iron enamel tray provided

## STEAK/GRILL

“Steak/Grill” is designed for 2 cm thick steaks or meat for juicy grilled meat in a short time.

- The oven will beep to indicate when to turn the food after the cooking starts for 50 seconds. Use the glove to quickly pull out the oven rack and turn the food using the tongs. Push the rack back in the oven and close the door to continue cooking. This ensures the meat is evenly grilled and needs to be done quickly to keep the high temperature in the oven.
- It is essential that the food is cooked on the cast iron enamel tray.

## CRUST PIZZA/FRESH PIZZA/WOOD FIRED PIZZA

We suggest adding food such as cheese/thinly sliced ham/seafood/vegetables to your pizza.

- With large fresh vegetables, meat, or seafood, use the “Crust pizza” cooking programme as they need a longer cooking time.
- With large frozen vegetables, meat, or seafood, use the “FROZEN pizza” programme (in daily programmes) since they need much more cooking time.
- Both the preheated cast iron enamel tray (for crispy crust) and preheated pizza stone (for original taste) can be used for pizzas. They create different flavours.

## UK

“**CRUST PIZZA**” is designed for frozen crusts (no ingredients on it) bought from supermarkets (thickness around 15-20 mm). Add the ingredients (cheese, sliced ham) for your favourite pizza. No need to defrost the crust at room temperature.

“**FRESH PIZZA**” is designed for handmade dough at home, around 10-20 mm thick with fresh ingredients on the surface as your favourite pizza.

“**WOOD FIRED PIZZA**” (“Neapolitan” pizza) is designed for handmade dough at home, around 5-10 mm in thickness. Only use crushed tomato, mozzarella cheese and some basil as ingredients.

### **DOUGH RECIPE for “FRESH PIZZA” and “WOOD FIRED PIZZA”:**

We suggest buying dough from a bakery or supermarket. Otherwise use the recipe below for a 10" pizza at home.

**Ingredients:** bread flour 100 g; sugar 5 g; salt 1 g; yeast 1 g; milk 63 g; butter 5 g

- 1) After mixing the ingredients thoroughly, use a plastic film to wrap the dough for 1 hour.
- 2) Add some flour to the mixture and make it into a ball shape.
- 3) Add some oil to the dough surface and use the plastic film to wrap the dough again.
- 4) Place the dough in the refrigerator for at least 6 hours.
- 5) Before cooking, remove the dough and defrost it for at least 1 hour.
- 6) Only prepare your pizza when the pre-heating process is almost finished.
  - Add some flour to the work surface and use your hands to reduce the dough thickness by stretching it (this is better than rolling it out).
  - Once you have prepared the crust, add your favourite ingredients, such as cheese, ham, sauce, etc.
  - To get a thin and crispy edge, leave around 4-5 cm of crust edge with no sauce or ingredients on it. You will then get an amazing thin and crispy pizza

### **PREHEATING AND COOKING TIME**

- The table information below is only for reference.
- “Preheating time” in the table is subject to the actual room and the oven interior temperature. If the room temperature and the oven interior temperature are too hot or too cool, the oven will intelligently reduce or increase the preheating time for each cooking programme.
- Cooking time is subject to the actual food, such as quantity, the performance of different brands, etc. Add or reduce the cooking time compared to the default cooking time setting for optimum results.

## UK

- “Default temperature” is preset. The user cannot change it. If you need to set the temperature yourself, change to the “Manual” cooking programme in Section C (Daily programmes), and use the preheating and cooking time information below for reference.

Programme	Preheat (only for reference)		Default temp. (°C)	Default cooking time (min) (only for reference)	Adjustable temp. (°C)	Adjustable time (min)
	1st time	next (continuously)				
<b>THICK ROAST</b>	8 min.	based on time door is open <2 min: no preheat <3 min: preheat 3 min. >3 min: preheat 8 min.	360	10:00	Not adjustable	0.5-60min
<b>STEAK GRILL</b>	always needs 8 min		400	30% cooked: 1:30 50% cooked: 2:00 70% cooked: 2:30 100% cooked: 3:30	Not adjustable	0.5-60min
<b>CRUST PIZZA</b>	15 min.	based on time door is open <2 min: no preheat <3 min: preheat 3 min. >3 min: preheat 15 min.	310	6'-7' pizza: 7:00 8'-10' pizza: 7:50 11'-12' pizza: 8:30	Not adjustable	0.5-60min
<b>FRESH PIZZA</b>	15 min.	based on time door is open <2 min: no preheat <3 min: preheat 3 min. >3 min: preheat 15 min.	360	6'-7' pizza: 7:30 8'-10' pizza: 8:00 11'-12' pizza: 8:30	Not adjustable	0.5-60min
<b>WOOD FIRED PIZZA</b>	15 min.	based on time door is open <2 min: no preheat <3 min: preheat 3 min. >3 min: preheat 15 min.	400	6'-7' pizza: 4:00 8'-10' pizza: 4:50 11'-12' pizza: 5:50	Not adjustable	0.5-60min

Note:

- “1st time” in Preheat mode means: The oven is working from cool.

## UK

- “next (continuously)” in Preheat mode means: after the initial process, the oven continues with the next cooking process.

- for pizza size:

6”-7” (around 15.2-17.8 cm) pizza: only figure 7” is shown on the display

8”-10” (around 20.3-25.4 cm) pizza: only figure 10” is shown on the display

11”-12” (around 27.9-30.5 cm) pizza: only figure 12” is shown on the display

## USING THE FUNCTIONS OF SECTION D

<b>Step 1</b>	Switch on the appliance. The Section D buttons will light up. Reminder: “PREHEAT” at the top left of section D will not light up. It is just for information It is not a functional button.
<b>Step 2</b>	Insert the accessory into the oven. There must be NO FOOD on the accessory
<b>Step 3</b>	Press the desired “programme” button. The selected button will flash. The cooking temperature and the default cooking time will be shown on the display.  If you need to adjust the cooking time, press the “TIME” button and turn the dial to adjust and set the time.
<b>Step 4</b>	After setting the cooking programme, press the dial button to start cooking. The oven starts with preheating. “PREHEAT” at the top left of section D automatically lights up.
<b>Step 5</b>	Once preheating finishes, the oven will beep. The display will show the texts “ADD IN” and “OPEN”.
<b>Step 6</b>	Open the door and pull the accessory out of the oven, place the food on the accessory and push it back into the oven.
<b>Step 7</b>	Close the door. The oven will start cooking automatically. The cooking time displayed counts down.  Reminder:  - During “preheat” or “cooking”, if the door is opened, the cooking process will pause. (“pause” shown on the display). Close the door and the cooking process will continue automatically.  - During the cooking process, the cooking time can be adjusted by pressing the “TIME” button and turning the dial to reduce or increase the time. The dial button must be pressed to confirm the changed time.
<b>Step 8</b>	Once the cooking finishes, the oven will beep to alert you and “End” will appear on the display.
<b>Step 9</b>	Wait a while for the oven to cool down. Take the food out of the oven to serve.

## DAILY CLEANING

The appliance should be cleaned after every use.

NEVER clean the main unit in water. The accessories are not dishwasher safe.

- Always unplug the appliance and allow the oven and accessories to cool before cleaning.
- Remove all accessories from the appliance, including the crumb tray for cleaning.
- Except the pizza stone, soak the accessories in warm soapy water for 30 min and use a soft bristle brush to clean. Do not use hard tools for cleaning. Then rinse with fresh water twice and finally dry thoroughly before storage.
- Wipe the interior walls of the oven with a soft, damp sponge.
- Clean the main unit and the control panel with a slightly damp cloth.
- We suggest using a dry cloth to clean the pizza stone.

## ERROR CODE & TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Potential cause and solution
Error Code	<p><b>E1:</b> NTC (temperature sensor) is in poor contact with the PCB.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Turn off the appliance and wait for it to cool.</li> <li>2. After cooling, check to see if anything is touching the head of the sensor in the oven cavity. If not, use the appliance again.</li> <li>3. If “E1” is still displayed, contact our After Sales service centre: <a href="mailto:support@commaxxgroup.com">support@commaxxgroup.com</a>.</li> <li>4. Do not disassemble the appliance and repair it yourself. There is a danger of electric shock.</li> </ol> <p><b>E2:</b> PCB issues (parts issues, short-circuit and so on)</p> <p><b>E4:</b> Display PCB is in poor contact with the power source PCB.</p> <p><b>E5:</b> Cooling fan is in poor contact with the PCB.</p> <p>For E2, E4, E5,</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Turn off the appliance and only use the appliance again once it has cooled.</li> <li>2. If the error code is still displayed, contact our After Sales service centre: <a href="mailto:support@commaxxgroup.com">support@commaxxgroup.com</a></li> <li>3. Do not disassemble the appliance and repair it yourself. There is a danger of electric shock.</li> </ol>

<p>1. The air fryer oven is not turning on.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check and ensure that you have selected a correct power supply and the outlet is working.</li> <li>• Check and ensure that the power plug is plugged in and the power is turned on.</li> </ul>
<p>2. After preheating, when I close the door, the appliance is not working.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Clean the door and housing. Make sure they are dry as there is a smart door switch here. (See “SMART DOOR SWITCH”)</li> <li>• The door is too hot. Wait until it cools.</li> <li>• If it is still not working, check with our service centre.</li> </ul>
<p>3. Should I add my ingredients before or after preheating?</p>	<p><b>For Section C: Daily programmes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Preheating the oven before cooking is recommended (at 160 °C for 5 min.).</li> <li>* Accessories need not be placed in the oven for preheating (except for the “frozen pizza” programme).</li> <li>* Add ingredients to the accessory, then place the accessory in the oven after preheating is finished.</li> </ul> <p><b>For Section D: High temp. professional programmes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Start the cooking programmes with the accessory in the oven, but without the food on the accessory.</li> <li>* Preheating will preheat the accessory.</li> <li>* Add the food to the oven only after preheating is finished.</li> </ul>
<p>4. Food is undercooked.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• You may have overfilled. Put smaller batches of food in the basket so they are fried more evenly.</li> <li>• Check and ensure that the temperature is set correctly.</li> <li>• For professional programmes, the cooking time was insufficient for the specific food.</li> </ul> <p>If the food is undercooked, place the food in the oven again and select the “BAKE” function from Daily programmes. Set the max. temperature setting and 10 min as the cooking time to cook again.</p> <p>Keep checking the food status during cooking.</p>

<p>5. Smoke is coming from the appliance when I switch it on.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• On first use, make sure that there is no packaging material left in the oven. If everything is correct and only a small amount of smoke is being emitted, this is normal. The smoke may come from the protective oil daubed on the heating element during production. It should subside soon. Ensure good ventilation.</li> <li>• If you have used the air fryer oven before, unplug the appliance and let it cool. Check and ensure that the interior surfaces and all accessories inside the oven are clean and free of food residues.</li> <li>• If you have cleaned the appliance properly and it continues to emit smoke, stop using the appliance and contact our service centre.</li> <li>• If you are air-frying greasy food, the oil will drip into the pan where it may produce white smoke. This will not affect the appliance or the result.</li> </ul>
<p>6. Steam coming from the oven door</p>	<p>This is normal. The door is vented to release steam created by foods with a high moisture content.</p>
<p>7. Food is fried unevenly.</p>	<p>Try tossing/shaking the basket with food halfway through the cooking time, but be careful not to burn yourself. The metal parts are very hot during use.</p>
<p>8. Home-made chips are fried unevenly.</p>	<p>You may not have used the right potato type. Use fresh potatoes that will remain firm during frying. Also, make sure to rinse and dry the cut potato sticks properly before cooking.</p>
<p>9. The baking pan warps during cooking.</p>	<p>Pan warping most commonly occurs with any type of baking pan when a pan is exposed to rapid changes in temperature. It can be returned to its original shape when it cools down on a flat, hard, and heat-resistant surface work top.</p>
<p>10. The circuit breaker or safety switch tripped</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• This appliance draws high current during operation. When used in conjunction with other kitchen appliances on the same power circuit at the same time, it may trip the circuit breaker or safety switch for overload protection.</li> <li>• Check to see if other appliances are operating at the same time (e.g. kettles, toasters, microwaves). Isolate them from the same circuit, then operate the appliance separately to confirm that the circuit breaker or safety switch is no longer activated.</li> </ul>



UK

## INFORMATION ON DISPOSAL AND RECYCLING OF THIS PRODUCT

Please note that this product is marked with this symbol:



This means that this product must not be disposed of along with ordinary household waste, as electrical and electronic waste must be disposed of separately.

According to the WEEE directive, every member state must ensure correct collection, recovery, handling and recycling of electrical and electronic waste. Private households in the EU can take used equipment to special recycling stations free of charge. In certain member states, used appliances can be returned to the retailer where they were bought on the condition you buy new products. Contact your retailer, distributor or the municipal authorities for further information on what to do with electrical and electronic waste.

## WARRANTY TERMS

The warranty does not apply:

- if the above instructions have not been followed
- if the appliance has been interfered with
- if the appliance has been mishandled, subjected to rough treatment, or has suffered any other form of damage
- if the appliance is faulty due to faults in the electricity supply.

Due to the constant development of our products in terms of function and design, we reserve the right to make changes to the product without prior warning.

## FREQUENTLY ASKED QUESTIONS

If you have any questions regarding the use of the appliance and cannot find the answer in this user guide, please try our website at [www.commaxx.nl](http://www.commaxx.nl).

You can also see contact details on our website if you need to contact us for technical questions, repairs, accessories or spare parts.

## MANUFACTURED IN CHINA FOR

Commaxx B.V.

Wiebachstraat 37,

NL-6466 NG Kerkrade

Netherlands

[www.commaxx.nl](http://www.commaxx.nl)

We cannot be held responsible for any printing errors.

## EINFÜHRUNG

Bevor Sie Ihre(n) neue(n) Luftfritteuse/ Pizzaofen erstmals in Gebrauch nehmen, sollten Sie diese Anleitung sorgfältig durchlesen. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise. Wir empfehlen Ihnen auch, die Anleitung zum späteren Nachschlagen aufzubewahren.

## ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

- Dieses Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen und geistigen Fähigkeiten sowie Wahrnehmungsstörungen bzw. von Personen, die über keinerlei Erfahrung oder Wissen im Umgang mit dem Gerät verfügen, benutzt werden, wenn sie beim Gebrauch beaufsichtigt werden oder im sicheren Gebrauch des Geräts angeleitet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Die Reinigung und Pflege darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

- Der unsachgemäße Gebrauch des Geräts kann Personen- oder Produktschäden verursachen. Benutzen Sie das Gerät nur zu den in der Bedienungsanleitung genannten Zwecken. Der Hersteller ist nicht für Schäden verantwortlich, die durch den unsachgemäßen Gebrauch oder die unsachgemäße Handhabung des Geräts verursacht werden.
- Nur für den Gebrauch im Haushalt. Dieses Gerät eignet sich nicht für den gewerblichen Gebrauch oder den Gebrauch im Freien.
- An eine Stromquelle mit 220–240 V und 50/60 Hz anschließen.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser ein. Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

- Setzen Sie das Gerät keiner direkten Sonneneinstrahlung, hohen Temperaturen oder feuchten, staubigen oder korrosiven Umgebungen aus.
- Fassen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals mit nassen oder feuchten Händen an.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Verwenden Sie nur das mitgelieferte bzw. vom Hersteller empfohlene Zubehör und Netzkabel.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerät, das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen oder beschädigt ist.
- Versuchen Sie auf keinen Fall, selber das Gerät zu reparieren. Wenn das Gerät oder das Netzkabel und der Stecker beschädigt sind, muss es vom


Hersteller oder einem qualifizierten Kundendienstmitarbeiter repariert oder ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

## **SPEZIELLE SICHERHEITSHINWEISE**

- Platzieren und handhaben Sie das Gerät und den Griff stets auf einer trockenen, ebenen und hitzebeständigen Oberfläche und mit ausreichender Entfernung zu den Kanten der Arbeitsfläche.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen, heißen Gegenständen, offenen Flammen oder brennbaren Materialien aufgestellt oder gehandhabt werden.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante der Arbeitsfläche hängen.
- Achten Sie darauf, dass Personen nicht über das Kabel bzw. Verlängerungskabel stolpern können.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder um das Gerät gewickelt werden.

## DE

- Schließen Sie das Gerät niemals an eine Steckdose unterhalb der Arbeitsfläche an.
- Lassen Sie den Ofen während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Bedecken Sie das Krümelblech oder andere Teil des Ofens nicht mit Metallfolie. Dies führt zu einer Überhitzung des Ofens oder zu einem Brand.
- Legen Sie bei den Hochtemperatur-Profiprogrammen kein Backpapier in den Backofen. Dies kann einen Brand verursachen.
- Legen Sie KEINE der folgenden Materialien in den Ofen: Papier, Pappe, Plastik, Bratbeutel und dergleichen.
- Heiße Oberflächen nicht berühren. Fassen Sie das Gerät nur am Griff oder am Kunststoffgehäuse an.

-  **Achtung:** Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen des Geräts kann im Betrieb sehr hoch sein. Um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie beim Herausnehmen von Speisen aus dem Ofen **IMMER** Schutzwerkzeuge wie einen Ofenhandschuh oder eine Zange.
- Decken Sie die Lufteinlass- oder -auslassöffnungen **NICHT** ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Führen Sie **KEINE** Gegenstände in die Lüftungsschlitze ein und blockieren Sie diese nicht.
- Sorgen Sie bei der Verwendung dieses Ofens dafür, dass nach oben und an allen Seiten ausreichend Platz von mindestens 10 cm für die Luftzirkulation vorhanden ist. Beim Betrieb des Ofens darf die Geräterückseite nicht zu nahe an der Wand stehen.

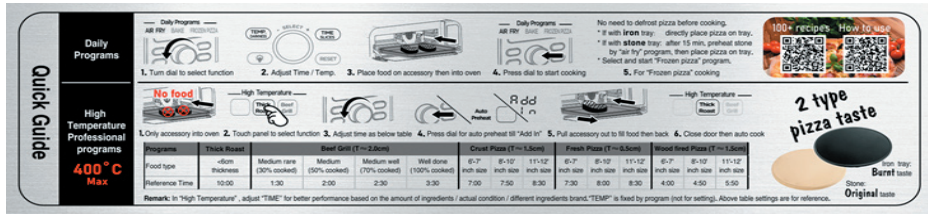
DE

- Verwenden Sie während des Garens KEINE Aerosolsprays oder Aromastoffe im Ofen.
- Vor dem Reinigen bzw. wenn es nicht benutzt wird, ist das Gerät immer abzuschalten und der Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Die Reinigung und Pflege darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Nehmen Sie alle Verpackungsmaterialien aus dem Garraum, insbesondere den Schutzkarton an der Rückwand des Garraums. Stellen Sie vor dem ersten Gebrauch sicher, dass sich kein Verpackungsmaterial im Ofen befindet.



## KURZANLEITUNG

Dem Produkt liegt ein „Kurzanleitung“-Etikett bei.



Es enthält Informationen zur Bedienung des Geräts, Tipps zur Garzeit und Rezeptlinks.


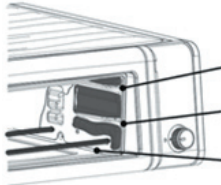

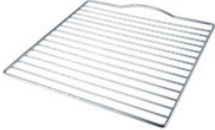

Ein detailliertes Produktvideo erhalten Sie, indem Sie den folgenden QR-Code scannen (derselbe QR-Code befindet sich auch auf dem „Kurzanleitung“-Etikett). Scannen Sie den Code mit Ihrem Handy und greifen Sie auf das Video zu.



## VOR DER INBETRIEBNAHME

- Entfernen und entsorgen Sie jegliches Verpackungsmaterial, Werbeetiketten und Klebeband vom Gerät.
- Nehmen Sie alle Zubehörteile aus der Verpackung und lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch. Achten Sie besonders auf die Bedienungsanweisungen, Warnungen und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- Waschen Sie das Zubehör mit Ausnahme des Pizzasteins und des Handschuhs in warmem Seifenwasser, spülen Sie es anschließend und trocknen Sie es gründlich ab. **Reinigen Sie das Hauptgerät/diese Zubehörteile NIEMALS in der Spülmaschine.**
- Wir empfehlen, alle Zubehörteile (außer Handschuh und Zange) in den Ofen zu legen und ihn 10 Minuten lang mit der Funktion „Luftfrittieren“ bei maximaler Temperatur laufen zu lassen, ohne Lebensmittel hinzuzufügen.
- Dadurch werden eventuelle Verpackungsreste und Geruchsspuren entfernt. Dies ist völlig sicher und beeinträchtigt die Leistung des Ofens nicht.
- Achten Sie darauf, auf allen Seiten des Ofens mindestens 10 cm Platz zu lassen, um eine gute Belüftung aus allen Richtungen zu gewährleisten.

## MEHR ÜBER DAS GERÄT

Zubehörteile (Die Bilder dienen nur als Referenz. Ihr Modell kann davon abweichen)	Beschreibung
	<b>Produkteinheit</b>
 <p>Oberste Schiene Unterste Schiene Schiene Unteres Heizelement</p>	<b>Position der Teile</b>
	<b>Krümblech (1 Stück)</b> * Unter dem Heizelement. * Schieben Sie das Krümblech mit der erhöhten Kante nach vorne in den Ofen ein. * Sofort nach Gebrauch waschen/reinigen, um Rost vorzubeugen
	<b>Ofenrost (1 Stück)</b> * Auf der untersten Schiene lassen. * Die Kante mit der erhöhten Form muss hinten in den Ofen eingeführt werden. * Sofort nach Gebrauch waschen/reinigen, um Rost vorzubeugen.
 <p>Doppelseitige Nutzung (flache Seite und geriffelte Seite)</p>	<b>Emaillierte Platte aus Gusseisen (1 Stück)</b> * Immer oben auf den Ofenrost legen. * Nach Gebrauch waschen/reinigen. Lassen Sie die Platte nach Gebrauch abkühlen. 30 Minuten in Wasser einweichen. Verwenden Sie zum Reinigen eine Bürste mit weichen Borsten. * Für die Funktionen Braten/Grillen (falls zutreffend) und knusprige Pizza.

## DE

	<p><b>Pizzasteinplatte (1 Stück)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Immer oben auf den Ofenrost legen.</li><li>* Vor dem Kochen nicht waschen, da sie sonst Wasser aufnimmt.</li><li>* Legen Sie den Pizzastein nicht ins Wasser, solange er noch heiß ist.</li><li>* Für den echten Pizza-/Brotgeschmack.</li></ul>
	<p><b>Luftfrittierkorb (1 Stück)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Immer auf der obersten Schiene lassen.</li><li>* Nach Gebrauch waschen/reinigen, um Rost zu vermeiden.</li></ul>
	<p><b>Handschuh (1 Stück)</b></p> <p>Verwenden Sie ihn, um Zubehörteile aus dem Ofen zu entfernen oder in den Ofen zu legen, ohne sich zu verbrennen.</p>
	<p><b>Zange (1 Stück)</b></p> <p>Verwenden Sie sie, um Speisen aus dem Ofen zu nehmen oder in den Ofen zu legen, ohne sich zu verbrennen.</p>

## SMART-DOOR-SCHALTER

Das Gerät ist mit einem Smart-Door-Schalter ausgestattet.

1) Beim Öffnen der Tür

- geht die Innenbeleuchtung an,
- und wenn der Ofen in Betrieb ist, pausiert er.

2) Beim Schließen der Tür erlischt die Beleuchtung, und wenn der Garvorgang unterbrochen wurde, setzt der Ofen den Garvorgang automatisch fort.

Stellen Sie sicher, dass die Tür richtig geschlossen ist und kein Hindernis vorhanden ist, da das Gerät sonst nicht ordnungsgemäß funktioniert.

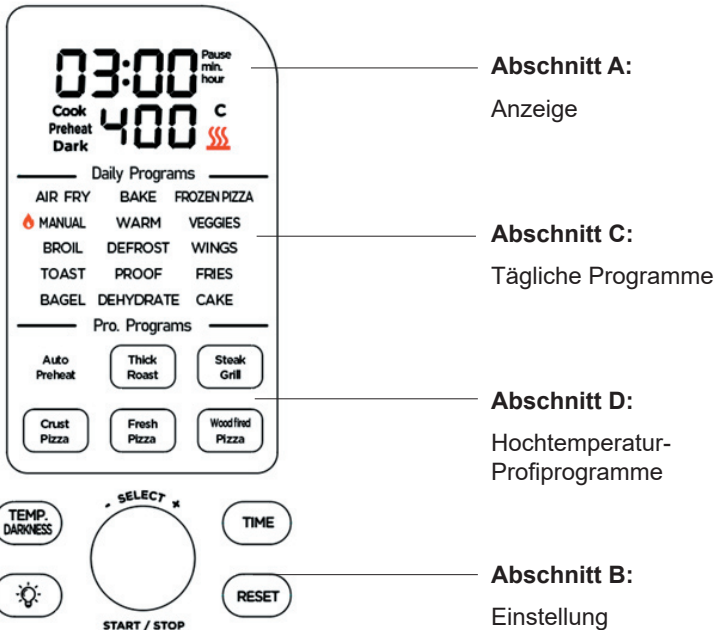
## ZEIT-/TEMPERATUR-EINSTELLUNGSSPEICHER

Wenn Sie das Hochtemperatur-Profiprogramm zum Garen verwenden, öffnen Sie nach Programmende einfach die Tür und schließen Sie sie wieder. Die letzte Garzeit und Temperatureinstellung werden vom Ofen für das nächste Mal gespeichert.

Mit dieser Einstellung ist es einfach, den gleichen Garvorgang zu wiederholen, beispielsweise um kontinuierlich die gleiche Pizzasorte zu backen.

Wenn Sie diesen Speicher löschen möchten, drücken Sie einfach die RESET“-Taste. Dann kehrt das Gerät zur ursprünglichen Standardeinstellung zurück.

## MEHR ÜBER DAS BEDIENFELD








\*\* Die tatsächlichen Informationen auf Ihrem Display können je nach Ihrem spezifischen Gerät abweichen.

## Abschnitt A: Anzeige

<b>Zeitanzeige</b>	<b>Zeigt die ZEIT an</b>
<b>Temperaturanzeige</b>	Zeigt die TEMP. in °C an.
<b>„Preheat“</b>	Das Gerät heizt vor.
<b>„Pause“</b>	Leuchtet, wenn das Gerät pausiert ist.
<b>„Cook“</b>	Leuchtet, wenn das Gerät gart.
<b>„Dark“</b>	Der Dunkelheitsgrad für Toast/Bagels
<b>„min.“</b>	Zeigt die Zeit im Minutenformat an
<b>„hour“</b>	Zeigt die Zeit im Stundenformat an


## Abschnitt B: Einstellung

	<b>Drehknopf</b>	<p>Drehen Sie ihn beim Einstellen des Garprogramms, um eine Garfunktion auszuwählen oder um die Zeit oder Temperatur (oder den Dunkelheitsgrad bei Verwendung des TOAST/BAGEL-Modus) anzupassen.</p> <p>Nachdem das Garprogramm eingestellt ist</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* drücken Sie den Drehknopf, um mit dem Garen zu beginnen.</li> <li>* drücken Sie ihn noch einmal, um zu PAUSIEREN.</li> <li>* Halten Sie während des Garvorgangs (d. h. nicht pausiert) den Drehknopf 2 Sekunden lang gedrückt, um das Garprogramm anzuhalten und abzubrechen.</li> </ul>
	<b>Innenbeleuchtung</b>	<p>Drücken, um die Innenbeleuchtung des Ofens ein- und auszuschalten.</p> <p>HINWEIS Die Beleuchtung schaltet sich nach 30 Sekunden automatisch aus.</p>
	<b>Zurücksetzen</b>	<p>Wenn der Ofen backt, drücken Sie diese Taste, um das Garprogramm abzubrechen. Das Gerät wechselt in den Standby-Modus (im Display erscheint „00:00“).</p> <p>Wenn sich der Ofen im Standby-Modus befindet, drücken Sie diese Taste, um das Anzeigefeld zu aktivieren.</p>
	<b>Zeit</b>	<p>Drücken Sie die ZEIT-Taste, um in den Zeiteinstellungsmodus des Ofens zu gelangen. Drehen Sie den Drehknopf, um die Zeit anzupassen und einzustellen.</p>

	<b>Temperatur / Dunkelheit</b>	Drücken Sie die TEMP-Taste, um in den Temperatureinstellungsmodus des Ofens zu gelangen. Drehen Sie den Drehknopf, um die Temperatur anzupassen und einzustellen. Wenn Sie das Zubereitungsprogramm TOAST/BAGEL verwenden, drücken Sie diese Taste, um den Dunkelheitsgrad anstelle der Temperatur anzupassen.
---	--------------------------------	--

### Abschnitt C: Tägliche Programme

Tägliche Programme sind mit einer Standardzeit und -temperatur voreingestellt. Sie können die Einstellungen für den gewünschten Gareffekt ändern.

<b>AIR FRY</b>	Für Chicken Wings/Nuggets, Pommes Frites usw. In diesem Modus werden Lebensmittel mit wenig oder keinem Ölzusatz frittiert.
<b>MANUAL</b>	Vom Benutzer manuell einstellbare Garzeit- und Temperatureinstellung.  “  ” bedeutet, dass das Garprogramm mit einer hohen Gartemperatur eingestellt werden kann.
<b>BROIL</b>	Für Steaks, Fisch, Nachos und zum Abschließen von Aufläufen.
<b>TOAST</b>	Für Scheiben Brot. Der Grad der Dunkelheit kann individuell eingestellt werden (6 Stufen).
<b>BAGEL</b>	Für Bagelhälften (mit der Schnittseite nach oben auf den Ofenrost legen). Der Grad der Dunkelheit kann individuell eingestellt werden (6 Stufen).
<b>BAKE</b>	Für Kekse und ähnliche Lebensmittel.
<b>WARM</b>	Zum Aufwärmen von Speisen ohne Übergaren
<b>DEFROST</b>	Beschleunigt das Auftauen gefrorener Lebensmittel.
<b>PROOF</b>	Beschleunigt das Gären des Teigs bei kühlem/kaltem Wetter
<b>DEHYDRATE</b>	Für gesunde Snacks, wie Gemüse, Obst, sogar Fleisch.
<b>FROZEN PIZZA</b>	Für Tiefkühlpizza aus dem Supermarkt oder großes Tiefkühlgemüse, Fleisch und Meeresfrüchte auf Pizzen.  Die Pizza muss vor dem Backen nicht aufgetaut werden.  * Bei Verwendung der Gusseisenplatte: Legen Sie die Pizza direkt auf die Platte.  * Bei Verwendung des Pizzasteins: Heizen Sie den Stein 15 Minuten lang mit dem Garprogramm „Luftfrittieren“ vor und legen Sie dann die Pizza darauf.
<b>VEGGIES</b>	Programm für Gemüse

<b>WINGS</b>	Programm für Flügel
<b>FRIES</b>	<p>Für <b>gefrorene Pommes Frites</b>, kein Auftauen nötig. Für bessere Ergebnisse die Pommes Frites mit ein paar Tropfen Öl vermischen.</p> <p>Für <b>frische Pommes Frites</b>, wie folgt vorbereiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Die Kartoffeln in Stücke schneiden, waschen und 1 Minute in heißem Wasser kochen. Aus dem Wasser nehmen und abkühlen lassen. Verwenden Sie Küchenpapier, um das Wasser auf den Chips aufzusaugen. Anschließend legen Sie die vorgekochten Chips für 6 Stunden in den Gefrierschrank.</li> <li>- Nehmen Sie die gefrorenen Pommes aus dem Gefrierschrank. Verwenden Sie zum Garen das Programm „Gefrorene Pommes Frites“.</li> </ul> <p>Tipp: Garen Sie nicht zu viele auf einmal. Wir empfehlen 400 g pro Mal, gleichmäßig verteilt.</p> <p>Nach ca. 15 Min. die Pommes umdrehen, um einen gleichmäßigen Frittierereffekt zu erzielen.</p>
<b>CAKE</b>	Programm für Kuchen

### Verwendung der Funktionen in Abschnitt C

<b>Schritt 1</b>	<p>Platzieren Sie die Zutaten auf dem Ofenrost oder der emaillierten Gusseisenplatte und schieben Sie sie dann in den Ofen.</p> <p>Tipps:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Für ein gleichmäßiges Backen heizen Sie den Ofen am besten ohne Zubehör und Lebensmittel 5 Min. auf 160 °C vor.</li> <li>2) Für Tiefkühlpizza: Heizen Sie den Pizzastein mit dem Programm „Air Fry“ 15 Min. lang vor und legen Sie dann die Pizza auf den Stein. Wählen und starten Sie das Programm „Frozen pizza“.</li> <li>3) Für gefrorenes Fleisch/Fisch: vordem Kochen vollständig auftauen und sicherstellen, dass die Oberfläche der Lebensmittel vollständig trocken ist</li> </ol>
<b>Schritt 2</b>	<p>Drehen Sie den Drehknopf, um das Garprogramm auszuwählen. Die Standardeinstellungen für Zeit und Temperatur werden angezeigt.</p>
<b>Schritt 3</b>	<p>Nachdem Sie die Garzeit und die Temperatur eingestellt haben, drücken Sie den Drehknopf, um mit dem Garen zu beginnen.</p>

<b>Schritt 4</b>	<p>Wenn Sie während des Garens die Garzeit und -temperatur ändern müssen:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Drücken Sie die TEMP/DARKNESS-Taste und drehen Sie den Drehknopf, um die Temperatur-/Dunkelheitseinstellung anzupassen.</li><li>• Die Temperatur für den „Proof“-Modus (WARM/FERMENT) ist fest und kann nicht geändert werden.</li><li>• Sobald das Garprogramm TOAST/BAGEL gestartet ist, kann der Dunkelheitsgrad nicht mehr angepasst werden.</li><li>• Drücken Sie die TIME-Taste und benutzen Sie den Drehknopf, um die Zeiteinstellung anzupassen.</li></ul>
<b>Schritt 5</b>	<p>Wenn die Garzeit abgelaufen ist, ist der Garvorgang abgeschlossen und das Gerät gibt einen Signalton aus, um Sie darauf aufmerksam zu machen.</p>



**Abschnitt D: Hochtemperatur-Profiprogramme**

Hochtemperatur-Profiprogramme sind mit Standardzeiten und -temperaturen voreingestellt. Die Zeit kann angepasst werden, die Temperatur ist jedoch in diesen voreingestellten Programmen festgelegt.

**SEHR WICHTIG:**

- Alle Garprogramme in Abschnitt D verfügen über 2 Prozesse:

**- Der erste ist das Vorheizen.**

Legen Sie die Lebensmittel nicht in den Ofen, bevor Sie den Drehknopf drücken, um das Garprogramm zu starten. Nur das gewählte Zubehörteil sollte vorgewärmt werden.

**- Der zweite Prozess ist das Hochtemperaturgaren von Lebensmitteln.**

Sobald „VORHEIZEN“ beendet ist, piept der Ofen, um Sie darauf aufmerksam zu machen, dass das Vorheizen beendet ist. Auf dem Display wird „Add in/Open“ angezeigt.

Öffnen Sie die Tür, um die Lebensmittel auf das Zubehör zu legen. Schließen Sie die Tür. Der Garvorgang beginnt automatisch.

- Da im Ofen extrem hohe Temperaturen erreicht werden, stellen Sie den Ofen an einem gut belüfteten Ort auf. Beim Garen kann etwas Rauch entstehen.

- **NIEMALS** bei den hochprofessionellen Garprogrammen Backpapier auf das Zubehör legen. Dies könnte einen Brand verursachen.

- Lassen Sie den Ofen während des Garvorgangs niemals unbeaufsichtigt. Wir empfehlen Ihnen, den Ofen im Auge zu behalten und sich in dessen Nähe aufzuhalten, um sicherzustellen, dass Ihre Speisen nicht zu stark gegart werden.

- Achtung! Das Zubehör kann sehr heiß werden.

- Verwenden Sie zum Entfernen des Zubehörs aus dem Ofen den Handschuh oder eine Zange.

- Wenn Sie Lebensmittel auf einem Zubehörteil wenden, verwenden Sie die Zange.

- **WICHTIG:** Wenn beim Garvorgang viel Rauch entsteht, ist Ihr Essen möglicherweise zu lange gegart oder bekommt einen unangenehmen Geschmack.

- Das Zubehör muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden, um sicherzustellen, dass Speisereste oder Öl nach jedem Gebrauch entfernt werden.

- Verwenden Sie Öle mit hohem Rauchpunkt – z. B. Raps-, Avocado-, Pflanzen- oder Traubenkernöl – anstelle von Olivenöl.

- Während der Verwendung können die folgenden Meldungen auftreten

Add  
in

- **Bedeutung:** Das Vorheizen ist abgeschlossen.

- Öffnen Sie die Tür, nehmen Sie das Zubehör heraus, legen Sie die Lebensmittel auf das Zubehör und stellen Sie es wieder in den Ofen.

OPEN	- Schließen Sie die Tür. Das Garprogramm wird automatisch fortgesetzt. „Hinzufügen/Öffnen“ verschwindet aus dem Display.
End	- <b>Bedeutung:</b> Das Programm ist beendet.

## AUTO PREHEAT

- Dies ist ein Automatikprogramm, das den ersten Teil von Hochtemperaturprogrammen bildet. Es handelt sich um einen voreingestellten Garvorgang, der nicht angepasst werden kann.
- Erinnerung: Legen Sie während des Vorheizens keine Lebensmittel in den Ofen, sondern nur das Zubehör, das Sie vorheizen möchten.
- Sobald das „Vorheizen“ abgeschlossen ist, piept der Ofen, um Sie darauf aufmerksam zu machen.

## THICK ROAST

„THICK ROAST“ ist für dickeres Protein (Dicke von 6 cm oder weniger) mit Haut für hervorragend knusprig gebratenes Fleisch innerhalb von etwa 10 Min. konzipiert.

- **Bevor Sie dicke Speisen zum Braten in den Ofen geben, ist es am besten, die Speisen zunächst gründlich zu garen, um zu vermeiden, dass das Innere nach dem Braten roh bleibt.**
- Nehmen Sie den Knochen heraus und halten Sie die Lebensmittel immer auf einer Dicke von 6 cm oder weniger, da sie sonst zu groß zum Einschieben in den Ofen oder zu nah am Heizelement sind.
- Um den besten Geschmack zu erzielen, empfehlen wir, die Speisen vor dem Garen im Ofen zu begießen.
- Das Garen muss unbedingt auf der mitgelieferten emaillierten Gusseisenplatte erfolgen

## STEAK/GRILL

„Steak/Grill“ ist für 2 cm dicke Steaks oder Fleisch für saftiges Grillfleisch in kurzer Zeit ausgelegt.

- Der Ofen piept, um anzuzeigen, wann das Essen gewendet werden muss, nachdem der Garvorgang 50 Sekunden lang begonnen hat. Ziehen Sie den Ofenrost mit dem Handschuh schnell heraus und wenden Sie das Essen mit der Zange. Schieben Sie den Rost zurück in den Ofen und schließen Sie die Tür, um mit dem Garen fortzufahren. Dadurch wird sichergestellt, dass das Fleisch gleichmäßig gegrillt wird und die Zubereitung schnell erfolgt, damit die hohe Temperatur im Ofen aufrechterhalten bleibt.

- Es ist wichtig, dass die Speisen auf der emaillierten Gusseisenplatte gegart werden.

## CRUST PIZZA/FRESH PIZZA/WOOD FIRED PIZZA

Wir empfehlen, Ihrer Pizza Lebensmittel wie Käse/dünn geschnittenen Schinken/Meeresfrüchte/Gemüse hinzuzufügen.

- Verwenden Sie bei großem frischem Gemüse, Fleisch oder Meeresfrüchten das Garprogramm „Crust pizza“, da diese eine längere Garzeit benötigen.
- Verwenden Sie bei großem gefrorenem Gemüse, Fleisch oder Meeresfrüchten das Programm „FROZEN PIZZA“ (in Tagesprogrammen), da diese viel mehr Garzeit benötigen.
- Sowohl die vorgeheizte Gusseisen-Emaillplatte (für eine knusprige Kruste) als auch der vorgewärmte Pizzastein (für authentischen Geschmack) können für Pizzen verwendet werden. Sie schaffen unterschiedliche Geschmacksrichtungen.

„**CRUST PIZZA**“ ist für gefrorene Krusten (ohne Zutaten) konzipiert, die in Supermärkten verkauft werden (Dicke ca. 15-20 mm). Fügen Sie die Zutaten (Käse, Schinkenscheiben) für Ihre Lieblingspizza hinzu. Die Kruste muss nicht bei Zimmertemperatur aufgetaut werden.

„**FRESH PIZZA**“ ist für handgemachten Teig zu Hause konzipiert, etwa 10-20 mm dick, mit frischen Zutaten auf der Oberfläche, wie Ihre Lieblingspizza.

„**WOOD FIRED PIZZA**“ („neapolitanische“ Pizza) ist für selbstgemachten Teig mit einer Dicke von etwa 5-10 mm konzipiert. Als Zutaten ausschließlich zerkleinerte Tomaten, Mozzarella-Käse und etwas Basilikum verwenden.

### TEIGREZEPT für „FRESH PIZZA“ und „WOOD FIRED PIZZA“:

Wir empfehlen, den Teig beim Bäcker oder im Supermarkt zu kaufen. Ansonsten verwenden Sie das Rezept unten für eine 10-Zoll-Pizza 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 gründlich vermischt haben, wickeln Sie den Teig 1 Stunde lang in eine Plastikfolie ein.
- 2) Geben Sie etwas Mehl zu der Mischung und formen Sie daraus eine Kugel.
- 3) Geben Sie etwas Öl auf die Teigoberfläche und wickeln Sie den Teig erneut mit der Plastikfolie ein.
- 4) Den Teig für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank legen.
- 5) Vor dem Backen den Teig herausnehmen und mindestens 1 Stunde auftauen lassen.
- 6) Bereiten Sie Ihre Pizza erst vor, wenn der Vorheizvorgang fast abgeschlossen ist.
  - Geben Sie etwas Mehl auf die Arbeitsfläche und reduzieren Sie die Teigdicke mit den Händen, indem Sie ihn dehnen (das ist besser als ihn auszurollen).
  - Sobald Sie den Boden vorbereitet haben, fügen Sie Ihre Lieblingszutaten wie Käse, Schinken, Soße usw. hinzu.

- Um einen dünnen und knusprigen Rand zu erhalten, lassen Sie etwa 4–5 cm des Krustenrandes frei von Soße oder Zutaten. Sie erhalten dann eine unglaublich dünne und knusprige Pizza

## VORHEIZ- UND GARZEIT

- Die folgenden Tabelleninformationen dienen nur als Referenz.
- „Vorheizzeit“ in der Tabelle hängt von der tatsächlichen Raum- und Ofeninnentemperatur ab. Wenn die Raumtemperatur und die Innentemperatur des Ofens zu heiß oder zu kalt sind, verkürzt oder verlängert der Ofen die Vorheizzeit für jedes Garprogramm intelligent.
- Die Garzeit hängt vom jeweiligen Lebensmittel ab, z. B. von der Menge, der Leistung verschiedener Marken usw. Für optimale Ergebnisse können Sie die Garzeit im Vergleich zur Standard-Garzeiteinstellung verlängern oder verkürzen.
- „Standardtemperatur“ ist voreingestellt. Der Benutzer kann sie nicht ändern. Wenn Sie die Temperatur selbst einstellen müssen, wechseln Sie zum Garprogramm „Manual“ in Abschnitt C (Tagesprogramme) und verwenden Sie die Informationen zum Vorheizen und zur Garzeit unten als Referenz.

Programm	Vorheizen (nur als Referenz)		Standardtemp. (°C)	Standardgarzeit (Min.) (nur als Referenz)	Einstellbare Temp. (°C)	Einstellbare Zeit (Min.)
	1. Mal	nächstes (kontinuierlich)				
<b>DICKER BRATEN</b>	8 Min.	abhängig von der Zeit, die die Tür geöffnet ist <2 Min.: kein Vorheizen <3 Min.: Vorheizen 3 Min. >3 Min.: Vorheizen 8 Min.	360	10:00	Nicht einstellbar	0,5-60 Min.
<b>STEAK GRILL</b>	braucht immer 8 Min.		400	30 % gegart: 1:30 50 % gegart: 2:00 70 % gegart: 2:30 100 % gegart: 3:30	Nicht einstellbar	0,5-60 Min.
<b>KRUSTEN PIZZA</b>	15 Min.	abhängig von der Zeit, die die Tür geöffnet ist <2 Min.: kein Vorheizen <3 Min.: Vorheizen 3 Min. >3 Min.: Vorheizen 15 Min.	310	6'-7' Pizza: 7:00 8'-10' Pizza: 7:50 11'-12' Pizza: 8:30	Nicht einstellbar	0,5-60 Min.

<b>FRISCHE PIZZA</b>	15 Min.	abhängig von der Zeit, die die Tür geöffnet ist <2 Min.: kein Vorheizen <3 Min.: Vorheizen 3 Min. >3 Min.: Vorheizen 15 Min.	360	6'-7' Pizza: 7:30 8'-10' Pizza: 8:00 11'-12' Pizza: 08:30	Nicht einstellbar	0,5-60 Min.
<b>HOLZ OFEN PIZZA</b>	15 Min.	abhängig von der Zeit, die die Tür geöffnet ist <2 Min.: kein Vorheizen <3 Min.: Vorheizen 3 Min. >3 Min.: Vorheizen 15 Min.	400	6'-7' Pizza: 4:00 8'-10' Pizza: 4:50 11'-12' Pizza: 05:50	Nicht einstellbar	0,5-60 Min.

Hinweis:

- „1. Mal“ im Vorheizmodus bedeutet: Der Ofen läuft vom kühlen Zustand.
- „nächstes (kontinuierlich)“ im Vorheizmodus bedeutet: Nach dem ersten Garvorgang fährt der Backofen mit dem nächsten Garvorgang fort.
- für Pizzagröße:

6"-7" (ca. 15,2-17,8 cm) Pizza: Auf dem Display wird nur die Zahl 7" angezeigt

8"-10" (ca. 20,3-25,4 cm) Pizza: Auf dem Display wird nur die Zahl 10" angezeigt

11"-12" (ca. 27,9-30,5 cm) Pizza: Auf dem Display wird nur die Zahl 12" angezeigt

## VERWENDUNG DER FUNKTIONEN VON ABSCHNITT D

<b>Schritt 1</b>	Schalten Sie das Gerät ein. Die Tasten von Abschnitt D leuchten auf. Erinnerung: „PREHEAT“ oben links in Abschnitt D leuchtet nicht auf. Es dient nur zur Information. Es handelt sich nicht um eine Funktionstaste.
<b>Schritt 2</b>	Setzen Sie das Zubehörteil in den Ofen ein. Auf dem Zubehörteil dürfen sich KEINE LEBENSMITTEL befinden
<b>Schritt 3</b>	Drücken Sie die gewünschte „Programm“-Taste. Die ausgewählte Schaltfläche blinkt. Die Gartemperatur und die voreingestellte Garzeit werden auf dem Display angezeigt.  Wenn Sie die Garzeit anpassen müssen, drücken Sie die Taste „TIME“ und drehen Sie den Drehknopf, um die Zeit anzupassen und einzustellen.

<b>Schritt 4</b>	Nachdem Sie das Garprogramm eingestellt haben, drücken Sie den Drehknopf, um mit dem Garen zu beginnen. Der Ofen beginnt mit dem Vorheizen. „PREHEAT“ oben links in Abschnitt D leuchtet automatisch auf.
<b>Schritt 5</b>	Sobald das Vorheizen beendet ist, piept der Ofen. Auf dem Display werden die Texte „ADD IN“ (HINZUFÜGEN) und „OPEN“ (ÖFFNEN) angezeigt.
<b>Schritt 6</b>	Öffnen Sie die Tür und ziehen Sie das Zubehör aus dem Ofen, legen Sie die Lebensmittel auf das Zubehör und schieben Sie es zurück in den Ofen.
<b>Schritt 7</b>	Die Tür schließen. Der Ofen beginnt automatisch mit dem Garen. Die angezeigte Garzeit zählt herunter.  Erinnerung:  - Wenn beim „Vorheizen“ oder „Garen“ die Tür geöffnet wird, wird der Garvorgang unterbrochen. („Pause“ wird auf dem Display angezeigt). Schließen Sie die Tür, und der Garvorgang wird automatisch fortgesetzt.  - Während des Garvorgangs kann die Garzeit durch Drücken und Drehen der Taste „TIME“ und durch Drehen des Drehknopfs, um die Zeit zu verkürzen oder zu verlängern, angepasst werden. Um die geänderte Uhrzeit zu bestätigen, muss der Drehknopf gedrückt werden.
<b>Schritt 8</b>	Sobald der Garvorgang beendet ist, piept der Ofen, um Sie darauf aufmerksam zu machen, und „End“ erscheint auf dem Display.
<b>Schritt 9</b>	Warten Sie eine Weile, bis der Ofen abgekühlt ist. Nehmen Sie die Speisen zum Servieren aus dem Ofen.

## TÄGLICHE REINIGUNG

Das Gerät sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Reinigen Sie das Hauptgerät NIEMALS in Wasser. Das Zubehör ist nicht spülmaschinenfest.

- Trennen Sie das Gerät immer vom Netz und lassen Sie den Ofen und das Zubehör abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Entfernen Sie zum Reinigen alle Zubehöerteile aus dem Gerät, einschließlich des Krümelblechs.
- Weichen Sie alle Zubehöerteile mit Ausnahme des Pizzasteins 30 Minuten lang in warmem Seifenwasser ein und reinigen Sie sie mit einer weichen Bürste. Verwenden Sie zum Reinigen keine harten Werkzeuge. Anschließend zweimal mit frischem Wasser abspülen und abschließend vor der Lagerung gründlich trocknen.
- Wischen Sie die Innenwände des Ofens mit einem weichen, feuchten Schwamm ab.

- Reinigen Sie das Hauptgerät und das Bedienfeld mit einem leicht feuchten Tuch.
- Wir empfehlen, den Pizzastein mit einem trockenen Tuch zu reinigen.

## FEHLERCODE UND ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Ursache und Lösung
Fehlercode	<p><b>E1:</b> NTC (Temperatursensor) hat schlechten Kontakt mit der Leiterplatte.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.</li> <li>2. Überprüfen Sie nach dem Abkühlen, ob irgendetwas den Kopf des Sensors im Garraum berührt. Wenn nicht, verwenden Sie das Gerät erneut.</li> <li>3. Wenn „E1“ immer noch angezeigt wird, wenden Sie sich an unser Kundendienstzentrum: support@commaxxgroup.com.</li> <li>4. Zerlegen Sie das Gerät nicht und reparieren Sie es nicht selbst. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.</li> </ol> <p><b>E2:</b> Leiterplattenprobleme (Teileprobleme, Kurzschluss usw.)</p> <p><b>E4:</b> Anzeigeleiterplatte hat keinen guten Kontakt mit der Leiterplatte der Stromquelle.</p> <p><b>E5:</b> Der Lüfter hat keinen guten Kontakt zur Leiterplatte.</p> <p>Für E2, E4, E5,</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie das Gerät aus und verwenden Sie das Gerät erst wieder, wenn es abgekühlt ist.</li> <li>2. Wenn der Fehlercode immer noch angezeigt wird, wenden Sie sich an unser Kundendienstzentrum: support@commaxxgroup.com</li> <li>3. Zerlegen Sie das Gerät nicht und reparieren Sie es nicht selbst. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags.</li> </ol>
1. Der Heißluftfritteuse-Ofen lässt sich nicht einschalten.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfen Sie und stellen Sie sicher, dass Sie das richtige Netzteil ausgewählt haben und die Steckdose funktioniert.</li> <li>• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker eingesteckt und der Strom eingeschaltet ist.</li> </ul>

<p>2. Wenn ich nach dem Vorheizen die Tür schließe, funktioniert das Gerät nicht.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tür und Gehäuse reinigen. Stellen Sie sicher, dass sie trocken sind, da sich hier ein Smart-Door-Schalter befindet. (Siehe „SMART-DOOR-SCHALTER“)</li> <li>• Die Tür ist zu heiß. Warten Sie, bis sie abgekühlt ist.</li> <li>• Wenn sie immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich an unser Servicecenter.</li> </ul>
<p>3. Soll ich meine Zutaten vor oder nach dem Vorheizen hinzufügen?</p>	<p><b>Für Abschnitt C: Tägliche Programme</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Es wird empfohlen, den Ofen vor dem Garen vorzuheizen (bei 160 °C für 5 Min.).</li> <li>* Das Zubehör muss zum Vorheizen nicht in den Backofen gestellt werden (außer beim Programm „Tiefkühlpizza“).</li> <li>* Geben Sie die Zutaten auf das Zubehörteil und stellen Sie das Zubehörteil nach Abschluss des Vorheizens in den Ofen.</li> </ul> <p><b>Für Abschnitt D: Hohe Temp. Profiprogramme</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Starten Sie die Garprogramme mit dem Zubehör im Backofen, aber ohne die Lebensmittel auf dem Zubehör.</li> <li>* Durch Vorheizen wird das Zubehör vorgeheizt.</li> <li>* Geben Sie die Lebensmittel erst in den Ofen, nachdem das Vorheizen abgeschlossen ist.</li> </ul>
<p>4. Das Essen ist unzureichend gegart.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Möglicherweise haben Sie zu viel eingefüllt. Geben Sie kleinere Mengen Lebensmittel in den Korb, damit diese gleichmäßiger frittiert werden.</li> <li>• Überprüfen Sie, ob die Temperatur richtig eingestellt ist.</li> <li>• Bei Profiprogrammen reichte die Garzeit für das jeweilige Lebensmittel nicht aus.</li> </ul> <p>Wenn das Essen zu wenig gegart ist, legen Sie es erneut in den Ofen und wählen Sie die Funktion „BACKEN“ aus den Tagesprogrammen. Stellen Sie die max. Temperatureinstellung und 10 Min. als Garzeit zum erneuten Garen ein.</p> <p>Überprüfen Sie während des Garens ständig den Zustand des Essens.</p>



<p>5. Wenn ich das Gerät einschalte, kommt Rauch aus dem Gerät.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stellen Sie beim ersten Gebrauch sicher, dass sich kein Verpackungsmaterial mehr im Ofen befindet. Wenn alles korrekt ist und nur ein wenig Rauch austritt, ist das normal. Der Rauch kann von dem Schutzöl stammen, das während der Produktion auf das Heizelement aufgetragen wurde. Er sollte bald nachlassen. Sorgen Sie für eine gute Belüftung.</li> <li>• Wenn Sie den Heißluftfritteuse-Ofen schon einmal benutzt haben, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Prüfen Sie die Innenflächen und alle Zubehörteile im Ofen und stellen Sie sicher, dass sie sauber und frei von Speiseresten sind.</li> <li>• Wenn Sie das Gerät ordnungsgemäß gereinigt haben und weiterhin Rauch austritt, verwenden Sie das Gerät nicht mehr und wenden Sie sich an unser Servicecenter.</li> <li>• Wenn Sie fettige Lebensmittel luftfrittieren, tropft das Öl in die Pfanne und kann dort weißen Rauch erzeugen. Das Gerät und das Ergebnis werden dadurch nicht beeinträchtigt.</li> </ul>
<p>6. Dampf kommt aus der Ofentür</p>	<p>Dies ist normal. Die Tür hat Lüftungsöffnungen, um Dampf abzulassen, der durch Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsgehalt entsteht.</p>
<p>7. Lebensmittel werden ungleichmäßig frittiert.</p>	<p>Versuchen Sie, den Korb mit den Lebensmitteln nach der Hälfte der Garzeit zu schütteln, aber achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen. Die Metallteile sind während des Gebrauchs sehr heiß.</p>
<p>8. Selbstgemachte Pommes werden ungleichmäßig frittiert.</p>	<p>Möglicherweise haben Sie nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet. Verwenden Sie frische Kartoffeln, die beim Frittieren fest bleiben. Achten Sie außerdem darauf, die geschnittenen Kartoffelstifte vor dem Frittieren gründlich abzuspülen und zu trocknen.</p>
<p>9. Die Backform verformt sich beim Backen.</p>	<p>Das Verziehen der Form tritt am häufigsten bei allen Arten von Backformen auf, wenn die Form schnellen Temperaturschwankungen ausgesetzt ist.</p> <p>Wenn sie auf einer ebenen, harten und hitzebeständigen Arbeitsfläche abkühlt, nimmt sie wieder ihre ursprüngliche Form an.</p>

<p>10. Der Schutzschalter oder Sicherheitsschalter wurde ausgelöst</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dieses Gerät hat während des Betriebs eine hohe Stromaufnahme. Bei gleichzeitiger Verwendung mit anderen Küchengeräten am selben Stromkreis kann es zum Auslösen des Schutzschalters oder Sicherheitsschalters zum Schutz vor Überlastung kommen.</li> <li>• Überprüfen Sie, ob gleichzeitig andere Geräte in Betrieb sind (z. B. Wasserkocher, Toaster, Mikrowelle). Trennen Sie sie vom selben Stromkreis und betreiben Sie das Gerät dann getrennt, um sicherzustellen, dass der Schutzschalter oder der Sicherheitsschalter nicht mehr aktiviert wird.</li> </ul>
--	--

## INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG UND ZUM RECYCLING DIESES PRODUKTS

Dieses Produkt trägt dieses Zeichen:



Es zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit normalem Haushaltsmüll entsorgt werden darf, da Elektro- und Elektronikschrott gesondert zu entsorgen ist.

Gemäß der WEEE-Richtlinie muss jeder Mitgliedstaat die ordnungsgemäße Sammlung, Verwertung, Handhabung und das Recycling von Elektro- und Elektronikschrott sicherstellen. Private Haushalte im Bereich der EU können ihre gebrauchten Geräte kostenfrei an speziellen Recyclingstationen abgeben. In bestimmten Mitgliedstaaten können Geräte bei dem Händler abgegeben werden, bei dem sie gekauft wurden, vorausgesetzt, man kauft neue Produkte. Wenden Sie sich an Ihren Händler oder die Stadtverwaltung, um weitere Informationen zum Umgang mit Elektro- und Elektronikschrott zu erhalten.

## **GARANTIEBEDINGUNGEN**

Die Garantie gilt nicht,

- wenn die vorstehenden Hinweise nicht beachtet werden
- wenn unbefugte Eingriffe am Gerät vorgenommen wurden
- wenn das Gerät unsachgemäß behandelt, Gewalt ausgesetzt oder anderweitig beschädigt worden ist
- wenn der Mangel auf Fehler im Leitungsnetz zurückzuführen ist.

Wegen der fortlaufenden Entwicklung unserer Produkte behalten wir uns das Recht auf Änderungen ohne vorherige Ankündigung vor.

## **HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN**

Falls Sie Fragen zum Gebrauch dieses Geräts haben und die Antworten nicht in dieser Gebrauchsanweisung finden können, besuchen Sie bitte unsere Website [www.adexi.eu](http://www.adexi.eu).

Sie finden dort auch Kontaktdaten für den Fall, dass Sie mit uns bezüglich technischer Fragen, Reparaturen, Zubehör oder Ersatzteile Kontakt aufnehmen möchten.

## **IN CHINA HERGESTELLT FÜR**

Commaxx B.V.

Wiebachstraat 37,

NL-6466 NG Kerkrade

Netherlands

[www.commaxx.nl](http://www.commaxx.nl)

Druckfehler vorbehalten.

## INLEIDING

Voor optimaal gebruik van uw nieuwe airfryer/pizzaoven moet u voor het eerste gebruik eerst deze gebruiksaanwijzing nauwkeurig doorlezen. Let met name op de veiligheidsaanwijzingen. Wij adviseren ook om de gebruiksaanwijzing te bewaren, zodat u deze in de toekomst kunt raadplegen.

## ALGMENE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met een fysieke, zintuiglijke of verstandelijke beperking, of door mensen zonder ervaring of kennis van het apparaat, mits onder supervisie of na instructies over het veilige gebruik van het apparaat en ze de gevaren van het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd waarop geen toezicht wordt gehouden.
- Onjuist gebruik van dit apparaat kan persoonlijk letsel en schade aan het product veroorzaken. Gebruik het apparaat alleen waarvoor het is bedoeld. De fabrikant is niet aansprakelijk voor letsel of schade als gevolg van verkeerd gebruik of verkeerde hantering.

- Alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Niet bedoeld voor buiten- of commercieel gebruik.
- Sluit het apparaat aan op een 220–240 V 50/60 Hz voedingsbron.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
- Dompel het apparaat, het netsnoer of de stekker niet onder in water. Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat komt.
- Stel het apparaat niet bloot aan direct zonlicht, hoge temperaturen of vochtige, stoffige of corrosieve omgevingen.
- Hanteer het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit met natte of vochtige handen.
- Het apparaat mag niet worden bediend middels een externe timer of een afzonderlijk op afstand bediend systeem.
- Gebruik alleen de accessoires en het netsnoer die meegeleverd zijn of die door de fabrikant worden aanbevolen.

- Controleer regelmatig of het apparaat, het netsnoer of de stekker beschadigd is. Gebruik het apparaat niet als dit gevallen of beschadigd is.
- Probeer het apparaat niet zelf te repareren. Als het apparaat, het netsnoer of de stekker beschadigd is, moet dit worden gerepareerd of vervangen door de fabrikant of een erkende servicewerkplaats, om gevaren te voorkomen.

## **SPECIALE VEILIGHEIDSAANWIJZING**

- Plaats en gebruik het apparaat altijd op een droog, horizontaal en hittebestendig oppervlak, op ruime afstand van de rand van het werkoppervlak.
- Het apparaat mag niet in de buurt van hittebronnen, hete voorwerpen, open vuur of brandbaar materiaal worden geplaatst of gebruikt.
- Laat het snoer niet over de rand van het werkoppervlak hangen.

- Zorg dat niemand aan het snoer of een eventueel verlengsnoer kan trekken of erover kan struikelen.
- Het snoer mag niet rond het apparaat worden gedraaid of gewikkeld.
- Steek de stekker van het apparaat nooit in een stopcontact dat zich onder het werkoppervlak bevindt.
- Laat de oven nooit onbeheerd achter als deze in gebruik is.
- Bedek de kruimellade of onderdelen van de oven niet met metalen folie. Dit zorgt ervoor dat de oven oververhit raakt of dat brand ontstaat.
- Bij gebruik van de professionele programma's met hoge temperaturen mag er geen bakpapier in de oven worden geplaatst. Dit kan brand veroorzaken.
- Plaats GEEN van de volgende materialen in de oven: papier, karton, plastic, braadzakken e.d.

- Raak de hete oppervlakken niet aan. Houd het apparaat alleen vast aan de hendel of plastic behuizing.
-  **Let op:** De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn als het apparaat in gebruik is. Om brandwonden of letsel te voorkomen, moeten **ALTIJD** beschermende hulpmiddelen, zoals een ovenhandschoen of tang, worden gebruikt als eten uit de oven wordt gehaald.
- Bedek de luchtinlaatsleuven of luchtuitlaatsleuven **NIET** als het apparaat in gebruik is.
- Steek **NIETS** in de sleuven en blokkeer ze niet.
- Bij gebruik van deze oven moet voor voldoende ruimte van minimaal 10 cm boven en aan alle zijkanten van de oven worden gezorgd, zodat een goede luchtcirculatie mogelijk wordt gemaakt.

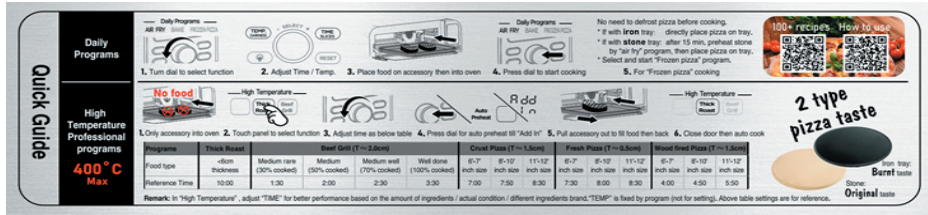


Bij gebruik van de oven moet de achterkant van het apparaat niet te dicht bij de wand worden geplaatst.

- Gebruik GEEN type aerosolspray of aroma in de oven tijdens het bakken.
- Schakel het apparaat altijd uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat het apparaat wordt gereinigd of als het apparaat niet in gebruik is.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd.
- Haal alle verpakkingsmaterialen uit het ovencompartiment, met name het beschermende karton tegen de achterwand in het compartiment. Controleer of zich geen verpakkingsmateriaal in de oven bevindt voordat u deze voor de eerste keer gebruikt.

## KORTE HANDLEIDING

Er zit een 'Korte handleiding'-label bij het product.



Hierop staat informatie over het gebruik van het apparaat, baktijdtips en links naar recepten.

Een gedetailleerde productvideo kan worden bekeken door de onderstaande QR-code te scannen (dezelfde QR-code staat op het 'Korte handleiding'-label). Scan de code met uw telefoon en bekijk de video.




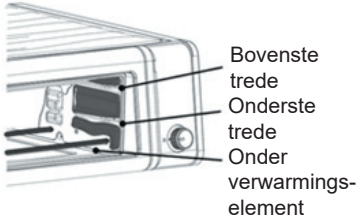

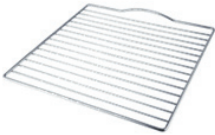
## VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder verpakkingsmateriaal, promotielabels en plakband van het apparaat en gooi deze weg.
- Haal alle accessoires uit de verpakking en lees deze handleiding goed door. Let met name op de gebruiksaanwijzing, waarschuwingen en belangrijke veiligheidsmaatregelen om letsel of schade aan eigendommen te voorkomen.
- Reinig de accessoires behalve de pizzasteen en handschoen in warm zeepwater en spoel en droog ze grondig af. **Reinig het hoofdapparaat/deze accessoires NOOIT in de vaatwasser.**
- Wij adviseren om alle accessoires (niet de handschoen en tang) in de oven te plaatsen en deze 10 minuten lang zonder toevoegen van eten en op maximale temperatuur op de 'Airfry'-functie te laten lopen.
- Dit verwijdert eventuele restverpakkings- en geursporen. Dit is helemaal veilig en vermindert de prestaties van de oven niet.
- Zorg ervoor dat er minimaal 10 cm ruimte aan alle kanten van de oven is, om ervoor te zorgen dat deze in alle richtingen goed geventileerd is.



NL

## MEER INFORMATIE OVER HET APPARAAT

<b>Accessoires</b> (De afbeeldingen dienen uitsluitend ter referentie. Uw model kan hiervan afwijken)	<b>Beschrijving</b>
	<b>Producteenheid</b>
 <p>Bovenste trede Onderste trede Onder verwarmingselement</p>	<b>Positie onderdelen</b>
	<b>Kruimellade (1 st.)</b> * Deze moet onder het verwarmingselement blijven. * Plaats de kruimellade in de oven, met de verhoogde rand aan de voorkant. * Direct wassen/reinigen na gebruik, om roest te voorkomen
	<b>Ovenrek (1 st.)</b> * Houd deze op de onderste trede. * De rand met de verhoogde vorm moet aan de achterkant in de oven geplaatst worden. * Direct wassen/reinigen na gebruik, om roest te voorkomen.



 <p>Dubbelzijdig gebruik (platte kant en geribbelde kant)</p>	<p><b>Gietijzeren emaille tray (1 st.)</b></p> <p>* Altijd bovenop het ovenrek plaatsen.</p> <p>* Wassen/reinigen na gebruik. Laat de tray afkoelen na gebruik. Week 30 minuten in water. Gebruik een borstel met zachte haren om te reinigen.</p> <p>* Voor smoren/roosteren/grillen (indien van toepassing) en knapperige pizza-functies.</p>
	<p><b>Pizzasteen-tray (1 st.)</b></p> <p>* Altijd bovenop het ovenrek plaatsen.</p> <p>* Niet wassen voor bakken voor het geval deze water absorbeert.</p> <p>* Plaats de pizzasteen niet in water als deze nog heet is.</p> <p>* Voor de originele pizza-/broodsmak.</p>
	<p><b>Airfry-mand (1 st.)</b></p> <p>* Altijd op de bovenste trede plaatsen.</p> <p>* Wassen/reinigen na gebruik om roest te voorkomen.</p>
	<p><b>Handschoen (1 st.)</b></p> <p>Gebruik deze om accessoires uit de oven te verwijderen of accessoires in de oven te plaatsen om te voorkomen dat u brandwonden oploopt.</p>
	<p><b>Tang (1 st.)</b></p> <p>Gebruik deze om eten uit de oven te verwijderen of eten in de oven te plaatsen om te voorkomen dat u brandwonden oploopt.</p>

## SLIMME DEURSCHAKELAAR

Het apparaat is voorzien van een slimme deurschakelaar.

1) Bij het openen van de deur

- gaat het interieurlampje branden.

- en als de oven in gebruik is, zal het tijdelijk uitgaan.

2) Bij het sluiten van de deur zal het lampje uitgaan en als het bakproces onderbroken werd, zal de oven automatisch doorgaan met bakken.

Zorg ervoor dat de deur goed gesloten wordt en dat er geen obstructies zijn, anders zal het apparaat niet goed werken.

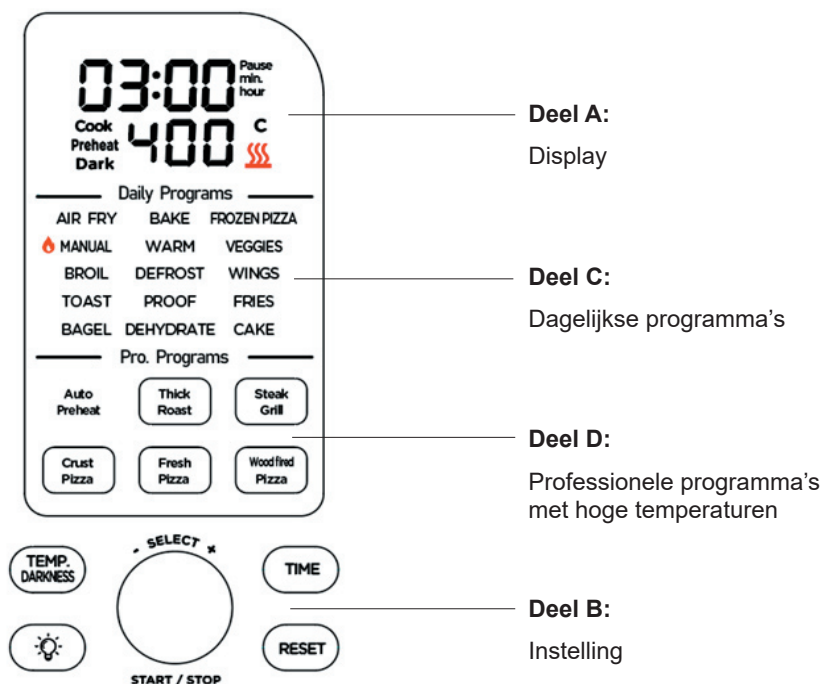
## TIJD/TEMPERATUURINSTELLING GEHEUGEN

Bij het gebruik van het professionele programma met hoge temperaturen om te bakken, moet na het einde van het programma de deur worden geopend en vervolgens worden gesloten, waarna de meest recente baktijd en temperatuurinstelling in het geheugen van de oven wordt opgeslagen voor de volgende keer.

Deze instelling maakt het eenvoudig om hetzelfde bakproces te herhalen, zoals voor het continu bakken van hetzelfde type pizza.

Als u dit geheugen wilt wissen, drukt u op de 'RESET'-knop. Het apparaat keert vervolgens terug naar de oorspronkelijke standaardinstelling.

## MEER INFORMATIE OVER HET BEDIENINGSPANEEL








\*\* De daadwerkelijke informatie op uw display kan per apparaat verschillen.

Deel A: Display


Tijdweergave	Geeft de TIJD weer
Temperatuurweergave	Geeft de TEMP. in °C weer.
'Preheat'	Het apparaat wordt voorverwarmd.
'Pause'	Brandt wanneer het apparaat gepauzeerd is.
'Cook'	Brandt wanneer het apparaat bakt.
'Dark'	Het donkerheidsniveau voor toast/bagels
'min.'	Geeft de tijd in minuten weer
'hour'	Geeft de tijd in uren weer

Deel B: Instelling

	<p><b>Draaiknop</b></p>	<p>Bij het instellen van het bakprogramma moet u de draaiknop draaien om een bakfunctie te selecteren of om de tijd of temperatuur in te stellen (of het donkerheidsniveau bij het gebruik van de TOAST/BAGEL-modus).</p> <p>Nadat het bakprogramma is ingesteld</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* drukt u de draaiknop in om het bakken te starten.</li> <li>* drukt u nog een keer op de draaiknop om te PAUZEREN.</li> <li>* Tijdens het bakken (d.w.z. niet gepauzeerd) houdt u de draaiknop 2 seconden ingedrukt om het bakprogramma te stoppen en annuleren.</li> </ul>
	<p><b>Interieurlampje</b></p>	<p>Indrukken om het interieurlampje van de oven in- en uit te schakelen.</p> <p>OPMERKING: Het lampje zal automatisch na 30 seconden uitgaan.</p>
	<p><b>Resetten</b></p>	<p>Als de oven bakt, drukt u deze knop in om het bakprogramma te annuleren. Het apparaat gaat in de stand-by-modus (op het display staat '00:00').</p> <p>Als de oven in stand-by-modus is, drukt u deze knop in om het displaypaneel te activeren.</p>
	<p><b>Tijd</b></p>	<p>Druk de TIJD-knop in om naar de tijdinstituingsmodus van de oven te gaan. Draai de draaiknop om de tijd aan te passen en in te stellen.</p>
	<p><b>Temp / Donkerheid</b></p>	<p>Druk de TEMP-knop in om naar de temperatuurinstellingsmodus van de oven te gaan. Draai de draaiknop om de temperatuur aan te passen en in te stellen. Als u het TOAST/BAGEL-bakprogramma gebruikt, drukt u deze knop in om het donkerheidsniveau in plaats van de temperatuur aan te passen.</p>

**Deel C: Dagelijkse programma's**

Dagelijkse programma's zijn vooraf met een standaardtijd en -temperatuur ingesteld. Voor het gewenste bakeffect kunt u de instellingen wijzigen.

<b>AIR FRY</b>	Voor kippenvleugels/kipnuggets, Franse frietjes, etc. In deze modus wordt eten gebakken met een beetje of geen toegevoegde olie.
<b>MANUAL</b>	De baktijd en temperatuurinstelling worden handmatig door de gebruiker ingesteld.  “  ” betekent dat het bakprogramma met een hoge baktemperatuur kan worden ingesteld.
<b>BROIL</b>	Voor steaks, vis, nacho's en voor de laatste bereidingsfase van stoofschotels.
<b>TOAST</b>	Voor sneetjes brood. Het donkerheidsniveau kan naar wens worden ingesteld (6 niveaus).
<b>BAGEL</b>	Voor bagelhelften (met de gesneden kant naar boven op het ovenrek). Het donkerheidsniveau kan naar wens worden ingesteld (6 niveaus).
<b>BAKE</b>	Voor koekjes e.d.
<b>WARM</b>	Voor het verwarmen van eten zonder dat het te lang wordt gegaard
<b>DEFROST</b>	Versnelt het ontdooien van bevroren eten.
<b>PROOF</b>	Versnelt het rijzen van deeg in koel/koud weer
<b>DEHYDRATE</b>	Voor gezonde snacks, zoals groente, fruit en zelfs vlees.
<b>FROZEN PIZZA</b>	Voor diepvriespizza uit de supermarkt of grote diepvriesgroente, -vlees, en -zeevruchten op pizza's. De pizza hoeft voor het bakken niet ontdooid te worden. * Bij gebruik van de gietijzeren tray: plaats de pizza direct op de tray * Bij gebruik van de pizzasteen: verwarm de steen 15 minuten voor met het 'airfry'-bakprogramma en plaats de pizza vervolgens op de steen.
<b>VEGGIES</b>	Programma voor groente
<b>WINGS</b>	Programma voor kippenvleugels

<b>FRIES</b>	<p><b>Fof bevroren frietjes</b>, ontdooien is niet nodig. Meng de frietjes met enkele druppels olie voor betere resultaten.</p> <p><b>Voor verse frietjes</b>, moet u als volgt bereiden:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Snijd de aardappel in reepjes, was ze en kook ze 1 minuut in heet water. Haal ze uit het water en laat ze afkoelen. Gebruik keukenpapier om het water op de frietjes te absorberen. Plaats de voorgedroogde frietjes vervolgens 6 uur in de vriezer.</li> <li>- Haal de bevroren frietjes uit de vriezer. Gebruik het 'Bevroren frietjes'-programma om te bakken.</li> </ul> <p>Tip: Niet te veel per keer bakken. We adviseren 400 g per keer, gelijkmatig verdeeld.</p> <p>Na ca. 15 min. moeten de frietjes worden omgekeerd om een gelijkmatig bakeffect te behalen.</p>
<b>CAKE</b>	Programma voor taart

### Gebruik van de functies in deel C

<b>Stap 1</b>	<p>Plaats de ingrediënten op het ovenrek of de gietijzeren emaille tray en plaats ze in de oven.</p> <p>Tips:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Voor gelijkmatig bakken moet u de oven 5 minuten op 160 °C zonder accessoires en eten voorverwarmen.</li> <li>2) Voor diepvriespizza: verwarm de pizzasteen 15 minuten voor met het 'Airfry'-programma en plaats vervolgens de pizza op de steen. Selecteer en start het 'Frozen pizza'-programma.</li> <li>3) Voor bevroren vlees/vis: laat helemaal ontdooien voor het bakken en zorg ervoor dat het oppervlak van het eten helemaal droog is</li> </ol>
<b>Stap 2</b>	Draai de draaiknop om het bakprogramma te selecteren. De standaardtijd en -temperatuurinstellingen worden weergegeven.
<b>Stap 3</b>	Nadat de baktijd en temperatuur ingesteld zijn, drukt u de draaiknop in om het bakken te starten.



<b>Stap 4</b>	<p>Tijdens het bakken, als u de baktijd en -temperatuur moet wijzigen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Druk de TEMP/DARKNESS-knop in en draai de draaiknop om de temperatuur/donkerheid-instelling aan te passen.</li> <li>● De temperatuur voor de 'Proof' (Rijzen) (WARM/FERMENT)-modus staat vast en kan niet worden gewijzigd.</li> <li>● Zodra het TOAST/BAGEL-bakprogramma is gestart, kan het donkerheidsniveau niet worden aangepast.</li> <li>● Druk de TIME-knop in en draai de draaiknop voor aanpassing van de tijdstelling.</li> </ul>
<b>Stap 5</b>	<p>Als de baktijd is afgelopen, is het bakproces afgerond en zal het apparaat piepen om u te waarschuwen.</p>

### Deel D: Professionele programma's met hoge temperaturen

Professionele programma's met hoge temperaturen zijn vooraf ingesteld met standaard tijden en temperaturen. De tijd kan worden aangepast, maar de temperatuur staat vast in deze vooraf ingestelde programma's.

#### **ZEER BELANGRIJK:**

- Alle bakprogramma's in deel D hebben 2 processen:

#### **- Het eerste proces is voorverwarmen.**

Voordat de draaiknop wordt ingedrukt om het bakprogramma wordt gestart, mag er geen eten in de oven worden geplaatst. Alleen de gekozen accessoire moet worden voorverwarmd.

#### **- Het tweede proces is bakken op hoge temperaturen voor eten.**

Zodra 'VOORVERWARMEN' afgelopen is, piept de oven om u te waarschuwen dat voorverwarmen is afgelopen. 'Add in/Open' (Toevoegen/Openen) wordt op het display weergegeven.

Open de deur om het eten op de accessoire te plaatsen. Sluit de deur. Het bakken zal automatisch starten.

- Omdat extreem hoge temperaturen in de oven worden bereikt, moet de oven in een goed geventileerde ruimte worden geplaatst. Er kan wat rook vrijkomen tijdens het bakken.
- Plaats **NOOIT** bakpapier op accessoires als de professionele bakprogramma's worden gebruikt. Dit zou brand kunnen veroorzaken.
- Laat de oven nooit onbeheerd achter tijdens het bakken. We adviseren dat u de oven observeert en hierbij in de buurt blijft, om ervoor te zorgen dat uw eten niet te lang wordt gegaard.

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Let op! De accessoires kunnen erg heet worden.</li> <li>- Bij het verwijderen van de accessoires uit de oven, moet u de handschoen of een tang gebruiken.</li> <li>- Als eten op een accessoire omgekeerd moet worden, moet u de tang gebruiken.</li> <li>• <b>BELANGRIJK:</b> Als het bakproces veel rook veroorzaakt, kan uw eten te lang gegaard zijn of een bittere smaak hebben.</li> <li>- De accessoires moeten na gebruik gereinigd worden, om ervoor te zorgen dat etensresten of olie na elk gebruik verwijderd worden.</li> <li>- Gebruik olie met een hoog rookpunt, zoals koolzaad-, avocado-, plantaardige- of druivenpitolie, in plaats van olijfolie.</li> <li>• Tijdens het gebruik kunnen de volgende meldingen verschijnen</li> </ul>	
Add In	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Betekenis:</b> Voorverwarmen is voltooid.</li> <li>- Open de deur, verwijder de accessoire, plaats het eten op de accessoire en plaats de accessoire terug in de oven.</li> </ul>
OPEN	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sluit de deur. Het bakprogramma wordt automatisch voortgezet. 'Add in/Open' (Toevoegen/Openen) verdwijnt op het display.</li> </ul>
End	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Betekenis:</b> Het programma is afgelopen.</li> </ul>

## AUTOMATISCH VOORVERWARMEN

- Dit is een automatisch programma dat het eerste deel van programma's met hoge temperaturen is. Het is een vooraf ingesteld bakproces en kan niet worden aangepast.
- Herinnering: Plaats geen eten in de oven tijdens voorverwarmen, alleen de accessoire die u wilt voorverwarmen.
- Zodra het 'voorverwarmen' voltooid is, piept de oven om u te waarschuwen.

## THICK ROAST

'THICK ROAST' (DIK ROOSTEREN) is bedoeld voor dikker eiwit (dikte van 6 cm of minder) met vel voor heerlijk knapperig geroosterd vlees binnen ca. 10 min.

- **Voordat het dikke eten voor roosteren in de oven wordt geplaatst, moet u het eten eerst goed koken om te voorkomen dat de binnenkant na het roosteren rauw blijft.**
- Verwijder de botten en zorg ervoor dat de dikte van het eten altijd 6 cm of minder is, anders wordt het te groot om in de oven te plaatsen of komt het te dicht in de buurt van het verwarmingselement.

- Voor de beste smaak moet het eten worden gearroseerd voordat het in de oven wordt gebakken.
- Het is van essentieel belang om te bakken op de meegeleverde gietijzeren emaille tray

## STEAK/GRILL

'Steak/Grill' is bedoeld voor 2 cm dikke steaks of vlees voor sappig gegrild vlees binnen korte tijd.

- De oven piept 50 seconden om aan te geven wanneer het eten moet worden omgekeerd nadat het bakken is gestart. Gebruik de handschoen om het ovenrek snel uit de oven te trekken en het eten met de tang om te keren. Duw het rek terug in de oven en sluit de deur om door te gaan met bakken. Dit zorgt ervoor dat het vlees gelijkmatig wordt gegrild en dit moet snel worden gedaan om de hoge temperatuur in de oven aan te houden.
- Het is van essentieel belang dat het eten op de gietijzeren emaille tray wordt gebakken.

## CRUST PIZZA/FRESH PIZZA/WOOD FIRED PIZZA (PIZZABODEM/VERSE PIZZA/HOUTGESTOOKTE PIZZA)

We adviseren om toppings zoals kaas/dunne plakjes ham/zeevruchten/groente aan uw pizza toe te voegen.

- Met grote verse groente, vlees of zeevruchten, moet het 'Pizza crust'-bakprogramma worden gebruikt, omdat deze langer gebakken moeten worden.
- Met grote bevroren groente, -vlees of -zeevruchten, moet het 'Frozen pizza'-bakprogramma (in dagelijkse programma's) worden gebruikt, omdat deze veel langer gebakken moeten worden.
- Zowel de voorverwarmde gietijzeren emaille tray (voor knapperige bodem) en voorverwarmde pizzasteen (voor authentieke smaak) kan voor pizza's worden gebruikt. Ze zorgen voor verschillende smaken.

'**PIZZA CRUST**' is bedoeld voor bevroren bodems (geen ingrediënten op de bodem) die bij supermarkten zijn gekocht (dikte ca. 15-20 mm). Voeg de toppings (kaas, hamplakjes) voor uw favoriete pizza toe. De bodem hoeft niet op kamertemperatuur ontdooid te worden.

'**FRESH PIZZA**' is bedoeld voor handgemaakt deeg thuis, ca. 10-20 mm dik, met verse toppings erop, net zoals uw favoriete pizza.

'**WOOD FIRED PIZZA**' ('Napolitaanse' pizza) is bedoeld voor handgemaakt deeg thuis, ca 5-10 mm dikte. Gebruik alleen geplette tomaat, mozzarellakaas en basilicum als toppings.

**DEEGRECEPT VOOR 'FRESH PIZZA' en 'WOOD FIRED PIZZA':**

We adviseren om deeg te kopen bij een bakkerij of supermarkt. Anders moet het onderstaande recept worden gebruikt voor een pizza van 25 cm.

**Ingrediënten:** broodmeel 100 g; suiker 5 g; zout 1 g; gist 1 g; melk 63 g; boter 5 g

- 1) Nadat de ingrediënten grondig zijn gemengd, moet het deeg 1 uur in plastic folie opgerold rusten.
- 2) Voeg wat bloem toe aan het mengsel en maak hier een balvorm van.
- 3) Voeg wat olie toe aan het deeg en gebruik het plastic folie om het deeg opnieuw op te rollen.
- 4) Plaats het deeg minimaal 6 uur in de koelkast.
- 5) Voor het bakken moet het deeg uit de koelkast worden gehaald en minimaal 1 uur ontdooien.
- 6) Bereid uw pizza alleen als het voorverwarmingsproces bijna is afgelopen.
  - Voeg wat bloem toe aan het werkoppervlak en gebruik uw handen om de dikte van het deeg te verminderen door het uit te rekken (dit is beter dan uitrollen).
  - Zodra u de bodem hebt bereid, voegt u uw favoriete toppings toe, zoals kaas, ham, saus, etc.
  - Voor een dunne en knapperige rand, moet u 4-5 cm van de bodemrand niet bedekken met saus of ingrediënten. Daardoor krijgt u een heerlijk dunne en knapperige pizza

**VOORVERWARMINGS- EN BAKTIJD**

- De informatie in de onderstaande tabel is alleen ter referentie.
- 'Voorverwarmingstijd' in de tabel is onderhevig aan de daadwerkelijke kamertemperatuur en temperatuur in de oven. Als de kamertemperatuur en de temperatuur in de oven te heet of te koud is, zal de oven op slimme wijze de voorverwarmingstijd voor elk bakprogramma verkorten of verlengen.
- De baktijd is afhankelijk van het eten, zoals de hoeveelheid, de verschillende merken, etc. Verleng of verkort de baktijd in vergelijking met de standaard baktijdingstelling voor optimale resultaten.
- 'Standaard temperatuur' is vooraf ingesteld. De gebruiker kan dit niet wijzigen. Als u zelf de temperatuur moet instellen, gebruik dan het 'Handmatig'-bakprogramma in deel C (dagelijkse programma's) en gebruik de onderstaande informatie over voorverwarmings- en baktijd ter referentie.

Programma	Voorverwarmen (alleen ter referentie)		Std temp. (°C)	Standaard baktijd (min) (alleen ter referentie )	Instelbare temp. (°C)	Instelbare tijd (min)
	1e keer	volgende (continu)				
<b>DIK ROOSTEREN</b>	8 min.	gebaseerd op geopende tijd deur <2 min: geen voorverwarmen <3 min: voorverwarmen 3 min. >3 min: voorverwarmen 8 min.	360	10:00	Niet instelbaar	0,5-60min
<b>STEAK GRILLEN</b>	moet altijd 8 min. zijn		400	30% gebakken: 1:30 50% gebakken: 2:00 70% gebakken: 2:30 100% gebakken: 3:30	Niet instelbaar	0,5-60min
<b>PIZZA BODEM</b>	15 min.	gebaseerd op geopende tijd deur <2 min: geen voorverwarmen <3 min: voorverwarmen 3 min. >3 min: voorverwarmen 15 min.	310	6"-7" pizza: 7:00 8"-10" pizza: 7:50 11"-12" pizza: 8:30	Niet instelbaar	0,5-60min
<b>VERSE PIZZA</b>	15 min.	gebaseerd op geopende tijd deur <2 min: geen voorverwarmen <3 min: voorverwarmen 3 min. >3 min: voorverwarmen 15 min.	360	15-18 cm pizza: 7:30 20-25 cm pizza: 8:00 28-30 cm pizza: 8:30	Niet instelbaar	0,5-60min

<b>HOUT- GESTOOKTE PIZZA</b>	15 min.	gebaseerd op geopende tijd deur <2 min: geen voorverwarmen <3 min: voorverwarmen 3 min. >3 min: voorverwarmen 15 min.	400	6"-7" pizza: 4:00 8"-10" pizza: 4:50 11"-12" pizza: 05:50	Niet instelbaar	0,5-60min
--------------------------------------	---------	--	-----	---	-----------------	-----------

Let op:

- '1e keer' in voorverwarmingsmodus betekent: De oven werkt vanuit afgekoelde stand.
- 'volgende (continu)' in voorverwarmingsmodus betekent: na het eerste proces gaat de oven door met het volgende bakproces.

- voor pizzaformaat:

6"-7" (ca. 15,2-17,8 cm) pizza: alleen het getal '7' wordt weergegeven op het display

8"-10" (ca. 20,3-25,4 cm) pizza: alleen het getal '10' wordt weergegeven op het display

11"-12" (ca. 27,9-30,5 cm) pizza: alleen het getal '12' wordt weergegeven op het display

## GEBRUIK VAN DE FUNCTIES VAN DEEL D

<b>Stap 1</b>	Schakel het apparaat in. De knoppen van deel D gaan branden. Herinnering: 'VOORVERWARMEN' linksboven in deel D gaat niet branden. Het is alleen ter informatie en is geen knop met een functie.
<b>Stap 2</b>	Plaats de accessoire in de oven. Er mag zich GEEN ETEN op de accessoire bevinden
<b>Stap 3</b>	Druk op de gewenste 'programma'-knop. De geselecteerde knop zal knipperen. De baktemperatuur en de standaard baktijd wordt op het display weergegeven.  Als u de baktijd moet aanpassen, drukt u de 'TIME'-knop in en draait u de draaiknop om de tijd aan te passen en in te stellen.
<b>Stap 4</b>	Na het instellen van het bakprogramma, drukt u de draaiknop in om het bakken te starten. De oven begint met voorverwarmen. 'VOORVERWARMEN' linksboven in deel D gaat automatisch branden.
<b>Stap 5</b>	Als het voorverwarmen afgelopen is, gaat de oven piepen. Het display geeft 'ADD IN' en 'OPEN' weer.
<b>Stap 6</b>	Open de deur, trek de accessoire uit de oven, plaats het eten op de accessoire en duw de accessoire terug in de oven.

<b>Stap 7</b>	<p>Sluit de deur. De oven begint automatisch te bakken. De weergegeven baktijd telt af.</p> <p>Herinnering:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Als de deur geopend wordt tijdens 'voorverwarmen' of 'bakken', wordt het bakproces gepauzeerd. (op het display wordt 'pauze' weergegeven). Sluit de deur en het bakproces zal automatisch voortgezet worden.</li> <li>- Tijdens het bakproces kan de baktijd worden aangepast door de 'TIME'-knop in te drukken en de draaiknop te draaien om de tijd te verkorten of te verlengen. De draaiknop moet ingedrukt worden om de gewijzigde tijd te bevestigen.</li> </ul>
<b>Stap 8</b>	<p>Als het bakken is afgelopen, zal de oven piepen om u te waarschuwen en op het display wordt 'Einde' weergegeven.</p>
<b>Stap 9</b>	<p>Wacht even om de oven te laten afkoelen. Haal het eten uit de oven om te serveren.</p>

## DAGELIJKSE REINIGING

Het apparaat moet na elk gebruik worden gereinigd.

Reinig de hoofdeenheid **NOOIT** in water. De accessoires zijn niet vaatwasserbestendig.

- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat de oven en accessoires afkoelen voordat u gaat reinigen.
- Haal alle accessoires uit het apparaat, inclusief de kruimellade, en reinig ze.
- Met uitzondering van de pizzasteen moeten de accessoires 30 minuten in warm zeepwater worden geweekt en moet een borstel met zachte haren worden gebruikt om te reinigen. Gebruik geen harde voorwerpen om te reinigen. Spoel vervolgens twee keer met vers water en droog daarna goed af voordat u ze opbergt.
- Veeg de binnenwanden van de oven schoon met een zachte, vochtige spons.
- Reinig de hoofdeenheid en het bedieningspaneel met een licht vochtige doek.
- We adviseren om een droge doek te gebruiken voor het reinigen van de pizzasteen.

## HANDLEIDING STORINGSCODE & PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke oorzaak en oplossing
Storingscode	<p><b>E1:</b> Contact NTC (temperatuursensor) met de printplaat is niet goed.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schakel het apparaat uit en laat het afkoelen.</li> <li>2. Na afkoelen moet u controleren of iets de bovenkant van de sensor in het ovencompartiment aanraakt. Zo niet, kunt u het apparaat weer gebruiken.</li> <li>3. Als 'E1' wordt weergegeven, neemt u contact op met ons aftersales-servicecentrum: support@commaxxgroup.com.</li> <li>4. U mag het apparaat niet zelf uit elkaar halen en repareren. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.</li> </ol> <p><b>E2:</b> Printplaatproblemen (problemen met onderdelen, kortsluiting, etc.)</p> <p><b>E4:</b> Contact printplaatdisplay en printplaat voedingsbron is niet goed.</p> <p><b>E5:</b> Contact van de koelventilator met de printplaat is niet goed.</p> <p>Voor E2, E4, E5,</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schakel het apparaat uit en gebruik het apparaat pas weer als het is afgekoeld.</li> <li>2. Als de storingscode nog steeds wordt weergegeven, neemt u contact op met ons aftersales-servicecentrum: support@commaxxgroup.com</li> <li>3. U mag het apparaat niet zelf uit elkaar halen en repareren. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.</li> </ol>



<p>1. De airfryer-oven gaat niet aan.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controleer en zorg ervoor dat u een correcte voeding hebt geselecteerd en dat het stopcontact werkt.</li> <li>• Controleer en zorg ervoor dat de stekker in het stopcontact is gestoken en dat het apparaat is ingeschakeld.</li> </ul>
<p>2. Na voorverwarmen werkt het apparaat niet als de deur wordt gesloten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reinig de deur en de behuizing. Zorg ervoor dat ze droog zijn, omdat het apparaat een slimme deurschakelaar heeft. (Zie 'SLIMME DEURSCHAKELAAR')</li> <li>• De deur is te heet. Wacht totdat deze is afgekoeld.</li> <li>• Als het nog steeds niet werkt, moet u contact opnemen met ons servicecentrum.</li> </ul>
<p>3. Moet ik mijn toppings voor of na het voorverwarmen toevoegen?</p>	<p><b>Voor deel C: Dagelijkse programma's</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Het wordt aanbevolen om de oven voorafgaand aan het bakken voor te verwarmen (5 minuten op 160 °C).</li> <li>* Accessoires hoeven niet in de oven geplaatst te worden voor voorverwarmen (behalve voor het 'diepvriespizza'-programma).</li> <li>* Voeg toppings toe aan de accessoire en plaats de accessoire vervolgens in de oven als het voorverwarmen is afgelopen.</li> </ul> <p><b>Voor deel D: Professionele programma's met hoge temperaturen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Start de bakprogramma's met de accessoire in de oven, maar zonder het eten op de accessoire.</li> <li>* Voorverwarmen zal de accessoire voorverwarmen.</li> <li>* Plaats het eten pas in de oven als het voorverwarmen is afgelopen.</li> </ul>
<p>4. Eten is niet gaar.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• U hebt mogelijk te veel eten geplaatst. Plaats kleinere porties eten in het mandje, zodat ze gelijkmatiger worden gebakken.</li> <li>• Controleer en zorg ervoor dat de temperatuur correct is ingesteld.</li> <li>• Voor professionele programma's was de baktijd te kort voor het betreffende eten.</li> </ul> <p>Als het eten niet gaar is, moet het eten opnieuw in de oven worden geplaatst en moet de 'BAKKEN'-functie in Dagelijkse programma's worden geselecteerd. Stel te max. temperatuurinstelling en 10 min. als baktijd in om opnieuw te bakken.</p> <p>Blijf het eten tijdens het bakken controleren.</p>

<p>5. Er komt rook uit het apparaat als ik het apparaat inschakel.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bij het eerste gebruik moet u ervoor zorgen dat er geen verpakkingsmateriaal meer in de oven is. Als alles correct is en slechts een kleine hoeveelheid rook vrijkomt, is dat normaal. De rook kan afkomstig zijn van de beschermende olie die tijdens de productie op het verwarmingselement is aangebracht. Dit zal snel stoppen. Zorg voor goede ventilatie.</li> <li>• Als u de airfryer-oven eerder hebt gebruikt, moet u de stekker van het apparaat uit het stopcontact trekken en moet u het apparaat laten afkoelen. Controleer en zorg ervoor dat de binnenoppervlakken en alle accessoires in de oven schoon en vrij van etensresten zijn.</li> <li>• Als u het apparaat correct hebt gereinigd en als er rook blijft ontstaan, moet u stoppen met het gebruik van het apparaat en moet u contact opnemen met ons servicecentrum.</li> <li>• Als u vettig eten bakt, zal de olie in de pan druppelen, waardoor er witte rook kan ontstaan. Dit is niet van invloed op het apparaat of het resultaat.</li> </ul>
<p>6. Er komt stoom uit de ovendeur</p>	<p>Dit is normaal. De deur wordt geventileerd om stoom af te laten dat door eten met een hoog vochtgehalte is veroorzaakt.</p>
<p>7. Het eten wordt ongelijkmatig gebakken.</p>	<p>Probeer om het mandje met het eten halverwege te schudden, maar let op dat u uzelf niet brandt. De metalen delen zijn zeer heet tijdens het gebruik.</p>
<p>8. Zelfgemaakte frietjes worden ongelijk gebakken.</p>	<p>U hebt mogelijk niet het juiste type aardappel gebruikt. Gebruik verse aardappelen die hard blijven tijdens het bakken. U moet de gesneden aardappelreepjes ook goed spoelen en drogen voordat u ze bakt.</p>
<p>9. De bakpan trekt krom tijdens het bakken.</p>	<p>Het kromtrekken van een pan treedt vaak op bij elk type bakpan als een pan aan snelle temperatuursveranderingen wordt blootgesteld.</p> <p>Het kan worden teruggebracht in de oorspronkelijke vorm nadat het op een vlak, hard en hittebestendig aanrecht is afgekoeld.</p>

<p>10. De stroomonderbreker of veiligheidsschakelaar werd geactiveerd</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dit apparaat verbruikt veel stroom tijdens het gebruik. Indien het tegelijkertijd met andere keukenapparatuur op hetzelfde stroomcircuit wordt gebruikt, kan dit ervoor zorgen dat de stroomonderbreker of veiligheidsschakelaar voor overbelastingsbescherming wordt geactiveerd.</li> <li>• Controleer of andere apparaten tegelijkertijd worden gebruikt (bijv. waterkokers, broodroosters, magnetrons). Isoleer ze van hetzelfde circuit en gebruik het apparaat daarna afzonderlijk om te bevestigen dat de stroomonderbreker of veiligheidsschakelaar niet meer geactiveerd wordt.</li> </ul>
---	--

## INFORMATIE OVER VERWIJDERING EN RECYCLING VAN DIT PRODUCT

Dit product is voorzien van dit symbool:



Dit betekent dat dit product niet met het gewone huishoudafval mag worden weggegooid, omdat elektrisch en elektronisch afval afzonderlijk moet worden afgevoerd.

Volgens de WEEE-richtlijn moet elke lidstaat zorgdragen voor het op de juiste manier inzamelen, ophalen, verwerken en recycleren van elektrisch en elektronisch afval. Privé-huishoudens in de EU kunnen apparatuur gratis naar speciale recyclingpunten brengen. In bepaalde lidstaten kunnen gebruikte apparaten worden geretourneerd aan de leverancier waar ze zijn gekocht, op voorwaarde dat u een nieuw product koopt. Neem contact op met uw dealer, distributeur of gemeente voor meer informatie over elektrisch en elektronisch afval.

## GARANTIEVOORWAARDEN

De garantie geldt niet:

- als bovenstaande punten niet zijn opgevolgd
- als er met het apparaat is geknoeid
- als het apparaat verkeerd is gebruikt, ruw is behandeld of enige vorm van schade heeft ondervonden
- Als het apparaat defect is vanwege storingen in de elektriciteitstoevoer.

Als gevolg van de voortdurende ontwikkeling van het ontwerp en de functies van onze producten behouden wij ons het recht voor om zonder voorafgaande mededeling wijzigingen aan te brengen aan het product.

NL

## **VEELGESTELDE VRAGEN**

Als u vragen hebt over het gebruik van het apparaat en het antwoord niet kunt vinden in deze gebruiksaanwijzing, raadpleeg dan onze website [www.commaxx.nl](http://www.commaxx.nl).

U kunt op onze website ook contactgegevens vinden voor als u contact met ons wilt opnemen over technische vragen, reparaties, accessoires of reserveonderdelen.

## **GEPRODUCEERD IN CHINA VOOR**

Commaxx B.V.

Wiebachstraat 37,

NL-6466 NG Kerkrade

Netherlands

[www.commaxx.nl](http://www.commaxx.nl)

Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid voor eventuele drukfouten.

## INTRODUCTION

Pour profiter au mieux des possibilités de votre nouveau combiné friteuse à air chaud/ four à pizza, veuillez lire attentivement les présentes instructions avant de l'utiliser pour la première fois. Portez une attention particulière aux consignes de sécurité. Nous vous recommandons également de conserver les instructions pour pouvoir les consulter ultérieurement.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus et par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou avec peu d'expérience et de connaissances s'ils sont surveillés, ont reçu des instructions relatives à l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et comprennent les dangers auxquels ils s'exposent. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- L'utilisation incorrecte de cet appareil peut entraîner des blessures corporelles et endommager le produit.

FR

Utilisez l'appareil uniquement aux fins prévues. Le fabricant n'est pas responsable des blessures ou dommages résultant d'une mauvaise utilisation ou manipulation.


- Réservé à un usage domestique. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur ou à des fins commerciales.
- Raccordez l'appareil à une source d'alimentation 220–240 V 50/60 Hz.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants.
- N'immergez pas l'appareil, le cordon électrique ou la fiche dans l'eau. Assurez-vous que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil.
- N'exposez pas l'appareil à la lumière directe du soleil, à des températures élevées ou à des environnements humides, poussiéreux ou corrosifs.

- Ne manipulez jamais l'appareil, le cordon électrique ou la fiche avec des mains mouillées ou humides.
- L'appareil ne doit pas être commandé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- Utilisez uniquement les accessoires et le cordon électrique fournis, ou ceux recommandés par le fabricant.
- Vérifiez régulièrement que l'appareil, le cordon électrique et la fiche ne sont pas endommagés. N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il a été endommagé.
- N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Si l'appareil ou le cordon électrique et la fiche sont endommagés, ils doivent être réparés ou remplacés par le fabricant ou un agent d'entretien qualifié afin d'éviter tout danger.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ PARTICULIÈRES

- Placez et manipulez toujours l'appareil sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur, et bien à l'écart du bord du plan de travail.
- L'appareil ne doit pas être placé ou manipulé à proximité d'une source de chaleur, d'objets chauds, de flammes nues ou de matériaux combustibles.
- Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord du plan de travail.
- Assurez-vous qu'il ne soit pas possible de tirer sur le cordon ou une éventuelle rallonge ou de trébucher dessus.
- Le cordon ne doit pas être vrillé ou enroulé autour de l'appareil.
- Ne branchez jamais l'appareil sur une prise de courant située en dessous du niveau du plan de travail.
- Ne laissez jamais le four sans surveillance pendant qu'il fonctionne.



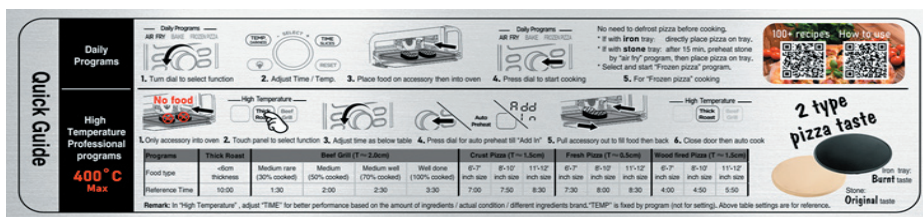
- Ne recouvrez pas le plateau ramasse-miettes ou toute autre partie du four de papier aluminium. Cela entraînerait une surchauffe du four ou un incendie.
- Lorsque vous utilisez les programmes professionnels à haute température, ne placez pas de papier cuisson dans le four. Cela peut provoquer un incendie.
- NE PLACEZ PAS les matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique, sachets de rôtissage et autres.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Tenez l'appareil par la poignée ou par le boîtier en plastique uniquement.
-  **Attention** : La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en cours de fonctionnement. Pour éviter les brûlures ou les blessures, utilisez TOUJOURS des outils de protection tels que le gant à four ou la pince lorsque vous sortez les aliments du four.

- NE couvrez PAS les orifices d'entrée et de sortie d'air quand l'appareil est en fonctionnement.
- N'insérez rien dans ces orifices et ne les obstruez pas.
- Lorsque vous utilisez ce four, prévoyez un espace suffisant d'au moins 10 cm au-dessus et sur tous les côtés pour la circulation de l'air. Lors de l'utilisation du four, l'arrière de l'appareil ne doit pas être placé trop près du mur.
- N'utilisez PAS d'aérosols ou d'arômes à l'intérieur du four pendant la cuisson.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez la fiche de la prise de courant lorsque vous le nettoyez ou lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.

- Retirez tous les matériaux d'emballage de la cavité du four, en particulier le carton de protection placé contre la paroi arrière de la cavité. Assurez-vous qu'il ne reste aucun matériau d'emballage à l'intérieur du four avant de l'utiliser pour la première fois.

## GUIDE RAPIDE

Une étiquette « Guide rapide » est fournie avec le produit.



Elle comporte des informations sur l'utilisation de l'appareil, des conseils sur les temps de cuisson et des liens vers des recettes.

Une vidéo détaillée du produit est disponible en scannant le code QR ci-dessous (le même code QR figure sur l'étiquette « Guide rapide »). Utilisez votre téléphone pour scanner le code et accéder à la vidéo.




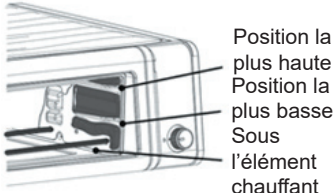

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Retirez de l'appareil et jetez l'ensemble des matériaux d'emballage, des étiquettes promotionnelles et du ruban adhésif.
- Retirez tous les accessoires de l'emballage et lisez attentivement le présent manuel. Prêtez une attention particulière aux instructions opérationnelles, aux avertissements et aux précautions importantes afin d'éviter toute blessure ou tout dommage matériel.

## FR

- Lavez les accessoires, à l'exception de la pierre à pizza et du gant, à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement. **Ne nettoyez JAMAIS l'appareil principal/ces accessoires au lave-vaisselle.**
- Nous recommandons de placer tous les accessoires (sauf le gant et la pince) à l'intérieur du four et de le faire fonctionner en mode « Air Fry » (Friture à l'air chaud) à la température maximale pendant 10 minutes sans ajouter d'aliments.
- Cette opération permet d'éliminer toute trace résiduelle d'emballage et d'odeur. Elle est totalement sûre et ne nuit pas aux performances du four.
- Veillez à laisser un espace d'au moins 10 cm sur tous les côtés du four afin d'assurer une bonne ventilation dans toutes les directions.

## PLUS D'INFORMATIONS SUR L'APPAREIL

Accessoires (Les images sont à titre indicatif uniquement. Votre modèle peut varier.)	Description
	<b>Produit</b>
	<b>Positions</b>
	<b>Plateau ramasse-miettes (1 pc)</b> * Laisser sous l'élément chauffant. * Insérer le plateau ramasse-miettes dans le four avec le bord relevé à l'avant. * Laver/nettoyer immédiatement après utilisation pour éviter la rouille

	<p><b>Grille de four (1 pc)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Laisser à la position la plus basse.</li> <li>* Insérer dans le four avec le bord relevé à l'arrière.</li> <li>* Laver/nettoyer immédiatement après utilisation pour éviter la rouille.</li> </ul>
 <p>Usage double face (face plate et face striée)</p>	<p>Plateau en fonte émaillée (1 pc)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Toujours placer sur la grille de four.</li> <li>* Laver/nettoyer après utilisation. Laisser le plateau refroidir après utilisation. Le faire tremper dans l'eau pendant 30 min. Utiliser une brosse à poils doux pour le nettoyer.</li> <li>* Pour fonctions Broil/Roast/Grill (Griller/Rôtir) (le cas échéant) et pizza croustillante.</li> </ul>
	<p><b>Plateau à pizza en pierre (1 pc)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Toujours placer sur la grille de four.</li> <li>* Ne pas laver avant cuisson au cas où il absorberait de l'eau.</li> <li>* Ne pas plonger la pierre à pizza dans l'eau lorsqu'elle est encore chaude.</li> <li>* Pour le goût original de la pizza/du pain.</li> </ul>
	<p><b>Bac de friture à l'air chaud (1 pc)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Toujours laisser à la position la plus haute.</li> <li>* Après utilisation, laver/nettoyer pour éviter la rouille.</li> </ul>
	<p><b>Gant (1 pc)</b></p> <p>À utiliser pour retirer les accessoires du four ou les placer dans le four afin d'éviter de se brûler.</p>
	<p><b>Pince (1 pc)</b></p> <p>À utiliser pour retirer les aliments du four ou les placer dans le four afin d'éviter de se brûler.</p>



FR

## COMMUTATEUR DE PORTE INTELLIGENT

L'appareil est équipé d'un commutateur de porte intelligent.

1) Lors de l'ouverture de la porte

- l'éclairage intérieur s'allume

- et, si le four est en marche, il se met en pause.

2) Lors de la fermeture de la porte, l'éclairage s'éteint et, si la cuisson a été interrompue, le four la reprend automatiquement.

Assurez-vous que la porte est bien fermée et qu'il n'y a pas d'obstacle, sinon l'appareil ne fonctionnera pas correctement.

## MÉMOIRE DE RÉGLAGE DE TEMPS/TEMPÉRATURE

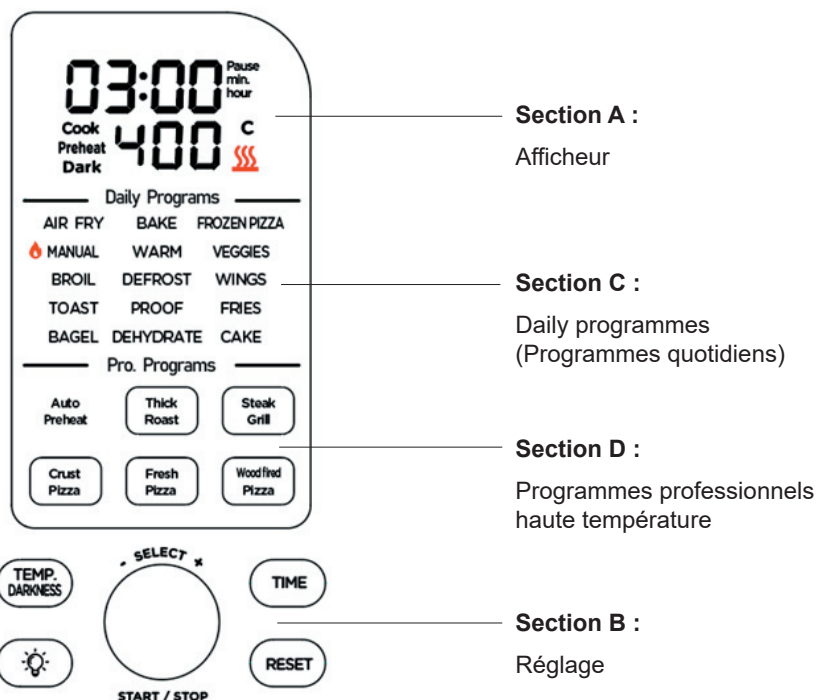
Lors de l'utilisation du programme professionnel haute température pour cuisiner, à la fin du programme il suffit d'ouvrir puis de refermer la porte pour que le four mémorise le réglage de temps de cuisson et de température le plus récent pour la prochaine fois.

Ce réglage permet de répéter facilement la même cuisson, par exemple pour une cuisson continue du même type de pizza.

Pour effacer cette mémoire, appuyez simplement sur le bouton « RESET » (RÉINITIALISER). Le réglage par défaut d'origine de l'appareil est alors rétabli.



## PLUS D'INFORMATIONS SUR LE PANNEAU DE COMMANDE








\*\* Les informations réellement affichées sur votre écran peuvent varier en fonction de votre appareil.

### Section A : Afficheur

Affichage du temps	Indique le TEMPS
Affichage de température	Indique la température en °C.
Preheat (Préchauffage)	L'appareil est en cours de préchauffage.
Pause	Allumé quand l'appareil est en pause.
Cook (Cuisson)	Allumé quand l'appareil est en cours de cuisson.
Dark (Brunissage)	Niveau de brunissage des toasts/bagels
min.	Indique le temps au format minute
hour (heure)	Indique le temps au format heure


## Région B : Réglage

	<b>Molette</b>	<p>Lors du réglage du programme de cuisson, tournez-la pour sélectionner une fonction de cuisson ou pour ajuster le temps ou la température (ou le niveau de brunissage lors de l'utilisation du mode TOAST/BAGEL).</p> <p>Une fois le programme de cuisson réglé :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* appuyez sur la molette pour lancer la cuisson,</li> <li>* appuyez une deuxième fois pour mettre en pause.</li> <li>* Pendant la cuisson (c'est-à-dire hors pause), appuyez sur la molette pendant 2 secondes pour arrêter et annuler le programme de cuisson.</li> </ul>
	<b>Éclairage intérieur</b>	<p>Appuyez sur ce bouton pour allumer et éteindre l'éclairage intérieur du four.</p> <p>REMARQUE : L'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.</p>
	<b>Réinitialiser</b>	<p>Lorsque le four est en cours de cuisson, appuyez sur ce bouton pour annuler le programme de cuisson. L'appareil passe en mode veille (l'écran indique « 00:00 »).</p> <p>Lorsque le four est en mode veille, appuyez sur ce bouton pour activer le panneau d'affichage.</p>
	<b>Temps</b>	<p>Appuyez sur le bouton TIME (TEMPS) pour accéder au mode de réglage de temps du four. Tournez la molette pour ajuster et régler le temps.</p>
	<b>Température / Brunissement</b>	<p>Appuyez sur le bouton TEMP (TEMPÉRATURE) pour accéder au mode de réglage de température du four. Tournez la molette pour ajuster et régler la température. Lors de l'utilisation du programme de cuisson TOAST/BAGEL, appuyez sur ce bouton pour ajuster le niveau de brunissement au lieu de la température.</p>



**Section C : Daily programmes (Programmes quotidiens)**

Les programmes quotidiens sont pré-réglés avec un temps et une température par défaut. Vous pouvez modifier les réglages pour obtenir l'effet de cuisson souhaité.

<b>AIR FRY (FRITURE À L'AIR CHAUD)</b>	Pour les ailes/nuggets de poulet, les frites, etc. Dans ce mode, les aliments sont frits avec peu ou pas d'ajout d'huile.
<b>MANUAL (MANUEL)</b>	Réglage de temps et de température de cuisson réglé manuellement par l'utilisateur.  «  » signifie que le programme de cuisson peut être réglé avec une température de cuisson élevée.
<b>BROIL (GRILLER)</b>	Pour les steaks, le poisson, les nachos et pour finir la cuisson des plats mijotés.
<b>TOAST</b>	Pour des tranches de pain. Le niveau de brunissement peut être réglé selon les goûts (6 niveaux).
<b>BAGEL</b>	Pour des moitiés de bagels (placées sur la grille du four, côté coupé vers le haut). Le niveau de brunissement peut être réglé selon les goûts (6 niveaux).
<b>BAKE (CUIRE)</b>	Pour les biscuits et aliments similaires.
<b>WARM (CHAUFFER)</b>	Pour chauffer des aliments sans les surcuire
<b>DEFROST (DÉCONGELER)</b>	Accélère la décongélation des aliments surgelés.
<b>PROOF (POUSSE)</b>	Accélère la pousse de la pâte par temps frais/froid
<b>DEHYDRATE (DÉSHYDRATER)</b>	Pour des en-cas sains, tels que des légumes, des fruits ou même de la viande.
<b>FROZEN PIZZA (PIZZA SURGELÉE)</b>	Pour les pizzas surgelées achetées en supermarché ou les légumes, viandes et fruits de mer surgelés en grande quantité sur les pizzas.  Pas besoin de décongeler la pizza avant cuisson. * En cas d'utilisation du plateau en fonte : placez la pizza directement sur le plateau * En cas d'utilisation de la pierre à pizza : préchauffez la pierre pendant 15 minutes avec le programme de cuisson « air fry », puis placez la pizza dessus.
<b>VEGGIES (LÉGUMES)</b>	Programme pour les légumes
<b>WINGS (AILES)</b>	Programme pour les ailes

<b>FRIES (FRITES)</b>	<p><b>Pour les frites surgelées</b>, pas besoin de les décongeler. Mélangez les frites avec quelques gouttes d'huile pour un meilleur résultat.</p> <p><b>Pour les frites fraîches</b>, préparez-les comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Coupez les pommes de terre en morceaux, lavez-les et faites-les cuire dans de l'eau chaude pendant 1 minute. Sortez-les de l'eau et laissez-les refroidir. Utilisez du papier absorbant pour absorber l'eau sur les frites. Placez ensuite les frites précuites au congélateur pendant 6 heures.</li><li>- Sortez les frites surgelées du congélateur. Utilisez le programme Frozen fries (Frites surgelées) pour la cuisson.</li></ul> <p>Astuce : Ne cuisez pas une quantité trop importante à la fois. Nous suggérons 400 g à la fois, répartis uniformément.</p> <p>Après environ 15 min., tournez les frites pour obtenir une cuisson uniforme.</p>
<b>CAKE (GÂTEAU)</b>	Programme pour les gâteaux

## Utilisation des fonctions de la section C

<b>Étape 1</b>	<p>Placez les ingrédients sur la grille de four ou sur le plateau en fonte émaillée, puis mettez celui-ci au four.</p> <p>Astuces :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Pour une cuisson uniforme, il est préférable de préchauffer le four à 160 °C pendant 5 min sans accessoires ni aliments.</li> <li>2) Pour les pizzas surgelées : préchauffez la pierre à pizza avec le programme « Air fry » pendant 15 min, puis placez la pizza sur la pierre. Sélectionnez et lancez le programme « Frozen pizza ».</li> <li>3) Pour la viande/le poisson surgelé : avant cuisson, décongelez complètement et assurez-vous que la surface des aliments est totalement sèche</li> </ol>
<b>Étape 2</b>	<p>Tournez la molette pour sélectionner le programme de cuisson. Les réglages de temps et de température par défaut apparaissent.</p>
<b>Étape 3</b>	<p>Une fois le temps de cuisson et la température réglés, appuyez sur la molette pour lancer la cuisson.</p>
<b>Étape 4</b>	<p>Pendant la cuisson, si vous devez modifier le temps de cuisson et la température :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez sur le bouton TEMP/DARKNESS et tourner la molette pour ajuster le réglage de température/brunissement.</li> <li>• La température du mode « Proof » (CHAUFFER/FERMENTER) est fixe et ne peut pas être modifiée.</li> <li>• Une fois le programme de cuisson TOAST/BAGEL lancé, il est impossible d'ajuster le niveau de brunissement.</li> <li>• Appuyez sur le bouton TIME et utilisez la molette pour ajuster le réglage de temps.</li> </ul>
<b>Étape 5</b>	<p>Lorsque le temps de cuisson est écoulé, la cuisson est terminée et l'appareil émet un signal sonore pour vous avertir.</p>

**Section D : Programmes professionnels haute température**

Les programmes professionnels haute température sont pré-réglés avec des temps et des températures par défaut. Dans ces programmes pré-réglés, il est possible d'ajuster le temps mais la température est fixe.

**TRÈS IMPORTANT :**

- Tous les programmes de cuisson de la section D comprennent 2 phases :

**- La première est le préchauffage.**

Avant d'appuyer sur la molette pour lancer le programme de cuisson, ne placez pas les aliments dans le four. Seul l'accessoire choisi doit être préchauffé.

**- La deuxième phase est la cuisson des aliments à haute température.**

Une fois la phase « PREHEAT » terminée, le four émet un signal sonore pour vous avertir que le préchauffage est terminé. Le message « Add in/Open » (Ajouter/Ouvrir) s'affiche sur l'écran.

Ouvrez la porte pour placer les aliments sur l'accessoire. Fermez la porte. La cuisson démarre automatiquement.

- Le four atteignant des températures extrêmement élevées, placez-le dans un endroit bien ventilé. De la fumée peut se dégager pendant la cuisson.
- **NE placez JAMAIS** de papier cuisson sur les accessoires lors de l'utilisation des programmes de cuisson professionnels haute température. Cela peut provoquer un incendie.
- Ne laissez jamais le four sans surveillance pendant la cuisson. Nous recommandons de surveiller le four et de rester à proximité pour s'assurer que les aliments ne sont pas trop cuits.
- Attention ! Les accessoires peuvent devenir très chauds.
  - Pour sortir les accessoires du four, utilisez le gant ou la pince.
  - Pour tourner les aliments sur un accessoire, utilisez la pince.
- **IMPORTANT** : Si la cuisson génère beaucoup de fumée, il se peut que les aliments soient trop cuits ou qu'ils aient un goût âcre.
  - Les accessoires doivent être nettoyés après chaque utilisation pour éliminer les résidus alimentaires ou l'huile.
  - Plutôt que de l'huile d'olive, utilisez des huiles ayant un point de fumée élevé (par ex. huile de colza, d'avocat, végétale ou de pépins de raisin).
- Pendant l'utilisation, les messages suivants peuvent apparaître :

Add in	- <b>Signification</b> : Le préchauffage est terminé. - Ouvrez la porte, sortez l'accessoire, placez les aliments sur l'accessoire, puis remettez celui-ci dans le four.
OPEN	- Fermez la porte. Le programme de cuisson se poursuit automatiquement. Le message « Add in/Open » disparaît de l'écran.
End	- <b>Signification</b> : Le programme est terminé.

## PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

- Il s'agit d'un programme automatique qui constitue la première partie des programmes haute température. Il s'agit d'une cuisson pré-réglée qui ne peut pas être ajustée.
- Rappel : ne placez pas d'aliments dans le four pendant le préchauffage, mais uniquement l'accessoire à préchauffer.
- Une fois le préchauffage terminé, le four émet un signal sonore pour vous avertir.

## THICK ROAST (RÔTI ÉPAIS)

Le mode « THICK ROAST » est conçu pour les protéines plus épaisses (épaisseur de 6 cm ou moins) avec peau, pour une viande rôtie parfaitement croustillante en 10 minutes environ.

- **Avant d'enfourner des aliments épais pour les rôtir, il est préférable de bien les cuire au préalable afin d'éviter que l'intérieur reste cru après le rôtissage.**
- Retirez les os et coupez les aliments à une épaisseur de 6 cm maximum, sinon ils seront trop grands pour être introduits dans le four ou trop proches de l'élément chauffant.
- Pour obtenir la meilleure saveur possible, nous suggérons d'arroser les aliments avant de les cuire dans le four.
- Il est essentiel de procéder à la cuisson sur le plateau en fonte émaillée fourni

## STEAK/GRILL

Le mode « Steak/Grill » est conçu pour des steaks ou de la viande de 2 cm d'épaisseur pour une viande grillée juteuse en peu de temps.

- Le four émet un signal sonore pour indiquer qu'il faut retourner les aliments 50 secondes après le début de la cuisson. Utilisez le gant pour sortir rapidement la grille du four et retournez les aliments à l'aide de la pince. Remplacez la grille dans le four et fermez la porte pour poursuivre la cuisson. Cela permet de griller la viande de manière uniforme et doit être fait rapidement pour maintenir une température élevée dans le four.
- Il est essentiel que les aliments soient cuits sur le plateau en fonte émaillée.

## CRUST PIZZA/FRESH PIZZA/WOOD FIRED PIZZA (PÂTE À PIZZA/PIZZA FRAÎCHE/PIZZA AU FEU DE BOIS)

Nous conseillons d'ajouter sur la pizza des aliments tels que du fromage/du jambon en fines tranches/des fruits de mer/des légumes.

- Avec les légumes, la viande ou les fruits de mer de grande taille et frais, utilisez le programme de cuisson « Crust pizza », car ils nécessitent un temps de cuisson plus long.
- Avec les légumes, la viande ou les fruits de mer de grande taille et congelés, utilisez le programme « FROZEN pizza » (sous Daily programmes), car ils nécessitent un temps de cuisson beaucoup plus long.
- Pour les pizzas, il est possible d'utiliser le plateau en fonte émaillée préchauffé (pour une pâte croustillante) et la pierre à pizza préchauffée (pour le goût original). Ils apportent des saveurs différentes.

Le programme **CRUST PIZZA** est conçu pour les pâtes congelées (sans ingrédients dessus) achetées en supermarché (épaisseur d'environ 15 à 20 mm). Ajoutez les ingrédients (fromage, tranches de jambon) de votre choix pour obtenir votre pizza favorite. Inutile de décongeler la pâte à température ambiante.

Le programme **FRESH PIZZA** est conçu pour une pâte faite maison, d'une épaisseur d'environ 10 à 20 mm, avec des ingrédients frais dessus pour obtenir sa pizza favorite.

Le programme **WOOD FIRED PIZZA** (pizza napolitaine) est conçu pour une pâte faite maison, d'une épaisseur d'environ 5 à 10 mm. Utilisez uniquement comme ingrédients de la tomate concassée, de la mozzarella et du basilic.

### RECETTE DE PÂTE pour les programmes « FRESH PIZZA » et « WOOD FIRED PIZZA » :

Nous suggérons d'acheter de la pâte dans une boulangerie ou en supermarché. Sinon, utilisez la recette ci-dessous pour une pizza faite maison de 10" (25,4 cm environ).

**Ingrédients** : farine de blé 100 g ; sucre 5 g ; sel 1 g ; levure 1 g ; lait 63 g ; beurre 5 g

- 1) Après avoir bien mélangé les ingrédients, enveloppez la pâte dans du film alimentaire pendant 1 heure.
- 2) Ajoutez un peu de farine au mélange et donnez-lui la forme d'une boule.
- 3) Ajoutez un peu d'huile sur la surface de la pâte et utilisez le film alimentaire pour envelopper à nouveau la pâte.
- 4) Placez la pâte au réfrigérateur pendant au moins 6 heures.
- 5) Avant cuisson, sortez la pâte et laissez-la reposer à température ambiante pendant au moins 1 heure.

- 6) Ne préparez la pizza que lorsque le préchauffage est presque terminé.
- Ajoutez un peu de farine sur le plan de travail et réduisez l'épaisseur de la pâte en l'étirant avec les mains (c'est mieux que de l'étaler).
  - Une fois la pâte préparée, ajoutez vos ingrédients préférés : fromage, jambon, sauce, etc.
  - Pour obtenir un bord fin et croustillant, laissez environ 4 à 5 cm de bord de pâte sans sauce ni ingrédients. Vous obtiendrez une pizza incroyablement fine et croustillante.

## PRÉCHAUFFAGE ET TEMPS DE CUISSON

- Les informations du tableau ci-dessous ne sont fournies qu'à titre indicatif.
- Le temps de préchauffage indiqué dans le tableau dépend de la température ambiante et de la température intérieure du four. Si la température ambiante et la température intérieure du four sont trop élevées ou trop basses, le four réduira ou augmentera intelligemment le temps de préchauffage pour chaque programme de cuisson.
- Le temps de cuisson dépend des aliments (quantité, performance des différentes marques, etc.) Pour obtenir des résultats optimaux, augmentez ou réduisez le temps de cuisson par défaut.
- La température par défaut est pré réglée. L'utilisateur ne peut pas la modifier. Si vous devez régler la température vous-même, optez pour le programme de cuisson « Manual » de la section C (Daily programmes), et utilisez pour référence les informations ci-dessous concernant les temps de préchauffage et de cuisson.

Programme	Préchauffage (uniquement pour référence)		Temp. par défaut (°C)	Temps de cuisson par défaut (min) (uniquement pour référence)	Temp. ajustable (°C)	Temps ajustable (min)
	1ère fois	ensuite (en continu)				
<b>THICK ROAST</b>	8 min.	en fonction de la durée d'ouverture de la porte <2 min : pas de préchauffage <3 min : préchauffage 3 min. >3 min : préchauffage 8 min.	360	10:00	Non ajustable	De 30 s à 60 min
<b>STEAK GRILL</b>	nécessite toujours 8 min		400	Cuisson à 30 % : 1:30 Cuisson à 50 % : 2:00 Cuisson à 70 % : 2:30 Cuisson à 100 % : 3:30	Non ajustable	De 30 s à 60 min

<b>CRUST PIZZA</b>	15 min.	en fonction de la durée d'ouverture de la porte <2 min : pas de préchauffage <3 min : préchauffage 3 min. >3 min : préchauffage 15 min.	310	Pizza de 6'-7' : 7:00 Pizza de 8'-10' : 7:50 Pizza de 11'-12' : 08:30	Non ajustable	De 30 s à 60 min
<b>FRESH PIZZA</b>	15 min.	en fonction de la durée d'ouverture de la porte <2 min : pas de préchauffage <3 min : préchauffage 3 min. >3 min : préchauffage 15 min.	360	Pizza de 6'-7' : 7:30 Pizza de 8'-10' : 8:00 Pizza de 11'-12' : 08:30	Non ajustable	De 30 s à 60 min
<b>WOOD FIRED PIZZA</b>	15 min.	en fonction de la durée d'ouverture de la porte <2 min : pas de préchauffage <3 min : préchauffage 3 min. >3 min : préchauffage 15 min.	400	Pizza de 6'-7' : 4:00 Pizza de 8'-10' : 4:50 Pizza de 11'-12' : 05:50	Non ajustable	De 30 s à 60 min

Remarque :

- « 1ère fois » en mode préchauffage signifie : Le four démarre à froid.
  - « ensuite (en continu) » en mode préchauffage signifie : après le processus initial, le four passe à la cuisson suivante.
  - pour taille de pizza :
- Pizza de 6"-7" (environ 15,2-17,8 cm) : seul le chiffre 7" est affiché sur l'écran
- Pizza de 8"-10" (environ 20,3-25,4 cm) : seul le chiffre 10" est affiché sur l'écran
- Pizza de 11"-12" (environ 27,9-30,5 cm) : seul le chiffre 12" est affiché sur l'écran



## UTILISATION DES FONCTIONS DE LA SECTION D

<b>Étape 1</b>	Allumez l'appareil. Les boutons de la section D s'allument. Rappel : Le texte « PREHEAT » en haut à gauche de la section D ne s'allume pas. Il s'agit d'une simple information, pas d'un bouton fonctionnel.
<b>Étape 2</b>	Insérez l'accessoire dans le four. Il NE doit PAS y avoir d'aliments sur l'accessoire.
<b>Étape 3</b>	Appuyez sur le bouton de programme souhaité. Le bouton sélectionné clignote. La température de cuisson et le temps de cuisson par défaut apparaissent sur l'écran.  Pour ajuster le temps de cuisson, appuyez sur le bouton « TIME » et tournez la molette pour ajuster et régler le temps.
<b>Étape 4</b>	Après avoir réglé le programme de cuisson, appuyez sur la molette pour lancer la cuisson. Le four commence par préchauffer. Le texte « PREHEAT » en haut à gauche de la section D s'allume automatiquement.
<b>Étape 5</b>	Une fois le préchauffage terminé, le four émet un signal sonore. L'écran affiche alors les textes « ADD IN » et « OPEN ».
<b>Étape 6</b>	Ouvrez la porte, sortez l'accessoire du four, placez les aliments sur l'accessoire, puis remettez celui-ci dans le four.
<b>Étape 7</b>	Fermez la porte. Le four démarre automatiquement la cuisson. Le décompte du temps de cuisson commence.  Rappel :  - Pendant le préchauffage ou la cuisson, si la porte est ouverte, la cuisson est mise en pause. (« pause » apparaît sur l'écran). Fermez la porte. La cuisson se poursuit automatiquement.  - Pendant la cuisson, il est possible d'ajuster le temps de cuisson en appuyant sur le bouton « TIME » et en tournant la molette pour réduire ou augmenter le temps. Pour confirmer le temps modifié, il faut appuyer sur la molette.
<b>Étape 8</b>	Une fois la cuisson terminée, le four émet un signal sonore d'avertissement et le texte « End » s'affiche sur l'écran.
<b>Étape 9</b>	Attendez un peu que le four refroidisse. Sortez les aliments du four pour les servir.

## NETTOYAGE QUOTIDIEN

L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.

NE nettoyez JAMAIS l'unité principale dans l'eau. Les accessoires ne passent pas au lave-vaisselle.

- Débranchez toujours l'appareil et laissez le four et les accessoires refroidir avant le nettoyage.
- Pour le nettoyage, sortez tous les accessoires de l'appareil, y compris le plateau ramasse-miettes.
- À l'exception de la pierre à pizza, faites tremper les accessoires dans de l'eau chaude savonneuse pendant 30 minutes et utilisez une brosse à poils doux pour les nettoyer. N'utilisez pas d'outils durs pour le nettoyage. Rincez ensuite deux fois à l'eau douce et séchez soigneusement avant le stockage.
- Essuyez les parois intérieures du four avec une éponge douce et humide.
- Nettoyez l'unité principale et le panneau de commande avec un chiffon légèrement humide.
- Nous suggérons d'utiliser un chiffon sec pour nettoyer la pierre à pizza.



FR

## CODE D'ERREUR ET GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause potentielle et solution
Code d'erreur	<p><b>E1</b> : Le capteur de température CTN présente un mauvais contact avec la carte de circuits imprimés.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.</li><li>2. Après refroidissement, vérifiez si quelque chose touche la tête du capteur dans la cavité du four. Si ce n'est pas le cas, utilisez à nouveau l'appareil.</li><li>3. Si « E1 » est toujours affiché, contactez notre centre de service après-vente : <a href="mailto:support@commaxxgroup.com">support@commaxxgroup.com</a>.</li><li>4. Ne démontez pas l'appareil pour le réparer vous-même. Il y a un risque d'électrocution.</li></ol> <p><b>E2</b> : Problèmes liés à la carte de circuits imprimés (problèmes concernant certaines pièces, court-circuit, etc.)</p> <p><b>E4</b> : La carte de circuits imprimés de l'écran présente un mauvais contact avec celle de la source d'alimentation.</p> <p><b>E5</b> : Le ventilateur de refroidissement présente un mauvais contact avec la carte de circuits imprimés.</p> <p>Pour E2, E4, E5,</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Éteignez l'appareil et ne le réutilisez qu'une fois qu'il a refroidi.</li><li>2. Si le code d'erreur est toujours affiché, contactez notre centre de service après-vente : <a href="mailto:support@commaxxgroup.com">support@commaxxgroup.com</a></li><li>3. Ne démontez pas l'appareil pour le réparer vous-même. Il y a un risque d'électrocution..</li></ol>
1. Le combiné friteuse à air chaud/ four ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifiez que vous avez sélectionné une alimentation électrique correcte et que la prise fonctionne.</li><li>• Vérifiez que la fiche d'alimentation est branchée et que l'appareil est sous tension.</li></ul>



<p>2. Après le préchauffage, lorsque je ferme la porte, l'appareil ne fonctionne pas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nettoyez la porte et le boîtier. Vérifiez que ces éléments sont secs car ils sont équipés d'un commutateur de porte intelligent. (Voir « COMMUTATEUR DE PORTE INTELLIGENT »)</li> <li>• La porte est trop chaude. Attendez qu'elle refroidisse.</li> <li>• Si l'appareil ne fonctionne toujours pas, contactez notre centre de service.</li> </ul>
<p>3. Dois-je ajouter mes ingrédients avant ou après le préchauffage ?</p>	<p><b>Pour la section C : Daily programmes (Programmes quotidiens)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Il est recommandé de préchauffer le four avant la cuisson (à 160 °C pendant 5 min.).</li> <li>* Il n'est pas nécessaire de placer les accessoires dans le four pour le préchauffage (sauf pour le programme « frozen pizza »).</li> <li>* Ajoutez les ingrédients sur l'accessoire, puis placez celui-ci dans le four une fois le préchauffage terminé.</li> </ul> <p><b>Pour la section D : Programmes professionnels haute température</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Démarrez les programmes de cuisson avec l'accessoire dans le four, mais sans aliments sur l'accessoire.</li> <li>* Le préchauffage préchauffera l'accessoire.</li> <li>* N'introduisez les aliments dans le four qu'une fois le préchauffage terminé.</li> </ul>
<p>4. Les aliments ne sont pas assez cuits.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il y a peut-être trop d'aliments. Placez de plus petites quantités d'aliments dans le bac afin qu'ils soient frits plus uniformément.</li> <li>• Vérifiez que la température est correctement réglée.</li> <li>• Pour les programmes professionnels, le temps de cuisson était insuffisant pour les aliments concernés.</li> </ul> <p>Si les aliments ne sont pas assez cuits, placez-les à nouveau dans le four et sélectionnez la fonction « BAKE » sous Daily programmes. Réglez la température maximale et le temps de cuisson sur 10 minutes pour recommencer la cuisson.</p> <p>Vérifiez constamment l'état des aliments pendant la cuisson.</p>

<p>5. De la fumée se dégage de l'appareil lorsque je l'allume.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lors de la première utilisation, assurez-vous qu'il ne reste aucun matériau d'emballage dans le four. Si tout est correct et que seule une petite quantité de fumée se dégage, c'est normal. La fumée peut provenir de l'huile de protection appliquée sur l'élément chauffant pendant la production. Elle devrait bientôt s'estomper. Veillez à une bonne ventilation.</li> <li>• Si vous avez utilisé le combiné friteuse à air chaud/four, débranchez-le et laissez-le refroidir. Vérifiez que les surfaces intérieures et tous les accessoires à l'intérieur du four sont propres et exempts de résidus alimentaires.</li> <li>• Si vous avez nettoyé correctement l'appareil et qu'il continue à émettre de la fumée, arrêtez de l'utiliser et contactez notre centre de service.</li> <li>• si vous cuisez des aliments gras en mode Air fry, la graisse s'écoule dans le tiroir, ce qui peut produire de la fumée blanche. Cela n'affecte ni l'appareil ni le résultat.</li> </ul>
<p>6. Vapeur sortant par la porte du four</p>	<p>Ceci est normal. La porte est ventilée pour libérer la vapeur créée par les aliments à haute teneur en humidité.</p>
<p>7. Les aliments ne sont pas frits de manière homogène.</p>	<p>Essayez de remuer/secouer le bac contenant les aliments à mi-cuisson, mais faites attention à ne pas vous brûler. Les parties métalliques sont très chaudes pendant l'utilisation.</p>
<p>8. Les frites faites maison ne sont pas frites de manière homogène.</p>	<p>Vous n'avez peut-être pas utilisé la bonne variété de pommes de terre. Utilisez des pommes de terre fraîches qui resteront fermes pendant la friture. Veillez également à rincer et à sécher correctement les bâtonnets de pommes de terre coupés avant de les faire cuire.</p>
<p>9. Le moule se déforme pendant la cuisson.</p>	<p>La déformation concerne le plus souvent tous les types de moules lorsqu'ils sont exposés à des changements de température rapides.</p> <p>Pour que le moule retrouve sa forme initiale, laissez-le refroidir sur un plan de travail plane, dur et résistant à la chaleur.</p>

<p>10. Le coupe-circuit ou le contacteur de sécurité s'est déclenché.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cet appareil consomme beaucoup de courant pendant son fonctionnement. Lorsqu'il est utilisé en même temps que d'autres appareils de cuisine sur le même circuit électrique, il peut déclencher le coupe-circuit ou le contacteur de sécurité à des fins de protection contre les surcharges.</li> <li>• Vérifiez si d'autres appareils fonctionnent en même temps (bouilloire, grille-pain, micro-ondes par ex.). Isolez-les du même circuit, puis faites fonctionner l'appareil séparément pour confirmer que le coupe-circuit ou le contacteur de sécurité n'est plus activé.</li> </ul>
---	---

## INFORMATIONS SUR LA MISE AU REBUT ET LE RECYCLAGE DE CE PRODUIT

Veuillez noter que ce produit porte le symbole suivant :



Cela signifie que ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères, puisque les déchets électriques et électroniques doivent être éliminés séparément.

Conformément à la directive DEEE, chaque État membre doit assurer la collecte, la récupération, le traitement et le recyclage corrects des déchets électriques et électroniques. Dans l'Union européenne, les ménages privés peuvent gratuitement déposer leurs équipements usagés dans des centres de revalorisation (déchèteries). Dans certains états membres, les appareils usagés peuvent être retournés au vendeur auprès duquel ils ont été achetés, à condition d'acheter de nouveaux produits. Contactez votre revendeur, le distributeur ou les autorités municipales pour plus d'informations sur la façon d'éliminer les déchets électriques et électroniques.



FR

## CONDITIONS DE LA GARANTIE

La garantie est caduque :

- si les consignes ci-dessus n'ont pas été respectées,
- si l'appareil a été modifié,
- si l'appareil a été utilisé de manière inappropriée ou brutale ou s'il a subi tout autre type de dommage,
- si l'appareil est défectueux à la suite d'une panne de l'alimentation électrique.

En raison du développement continu des fonctions et du design de nos produits, nous nous réservons le droit de procéder à des modifications du produit sans notification préalable.

## QUESTIONS FRÉQUENTES

Si vous avez des questions au sujet de l'utilisation de l'appareil et ne trouvez pas la réponse dans cette notice d'emploi, veuillez consulter notre site Internet à l'adresse [www.commaxx.nl](http://www.commaxx.nl).

Vous pouvez également obtenir les coordonnées de contact sur notre site, si vous souhaitez nous contacter pour des questions techniques, des réparations, des accessoires ou des pièces détachées.

## FABRIQUÉ EN CHINE POUR

Commaxx B.V.

Wiebachstraat 37,

NL-6466 NG Kerkrade

Netherlands

[www.commaxx.nl](http://www.commaxx.nl)

Nous déclinons toute responsabilité en cas d'erreurs d'impression.



## INTRODUCCIÓN

Para sacar el máximo provecho a su nueva freidora de aire/horno para pizzas, lea detenidamente estas instrucciones antes de usar el aparato por primera vez. Preste especial atención a las medidas de seguridad. También le recomendamos que guarde estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

## INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con reducción de las capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato de una forma segura y entienden los peligros que entraña. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser llevados a cabo por niños sin supervisión.
- El uso inadecuado de este electrodoméstico puede causar lesiones y daños al producto. Únicamente debe utilizarse para los fines para los que ha sido diseñado.



ES

El fabricante declina cualquier responsabilidad por lesiones y daños como consecuencia de un uso o manejo inadecuado.

- Solo para uso doméstico. No indicado para uso comercial ni al aire libre.
- Conéctelo a una fuente de alimentación de 220-240 V 50/60 Hz.
- Mantenga el aparato fuera alcance de los niños.
- No sumerja el aparato, el cable de alimentación ni el enchufe en agua. Asegúrese de que no entre agua en el aparato.
- No exponga el aparato a la luz directa del sol, a altas temperaturas ni a humedad, polvo o entornos corrosivos.
- No maneje nunca el aparato, el cable ni el enchufe con las manos mojadas o húmedas.

ES


- El aparato no debe ser operado mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto separado.
- Use solamente los accesorios y el cable de alimentación incluidos, o los que recomiende el fabricante.
- Compruebe periódicamente que ni el aparato, ni el cable ni el enchufe presenten daños. No use el aparato si se ha caído o ha sufrido daños.
- No intente reparar el aparato usted mismo. Si el aparato, el cable de alimentación o el enchufe están dañados, deben repararlos o sustituirlos el fabricante o un agente de servicio cualificado para evitar peligros.

## **INSTRUCCIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD**

- Coloque y maneje siempre el aparato sobre una superficie seca, nivelada y resistente al calor, y bien alejado del borde de la superficie de trabajo.

## ES

- El aparato no debe colocarse ni manejarse cerca de fuentes de calor, objetos calientes, llamas descubiertas o cualquier material combustible.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la superficie de trabajo.
- Asegúrese de que no sea posible tropezarse con el cable ni tirar de él o de algún alargo.
- El cable no debe estar retorcido ni enrollado alrededor del aparato.
- No enchufe nunca el aparato a una toma de corriente situada por debajo del nivel de la superficie de trabajo.
- No deje nunca el horno desatendido mientras lo esté utilizando.
- No cubra la bandeja para migas ni ninguna parte del aparato con papel de aluminio, ya que el horno se sobrecalentaría o provocaría un incendio.

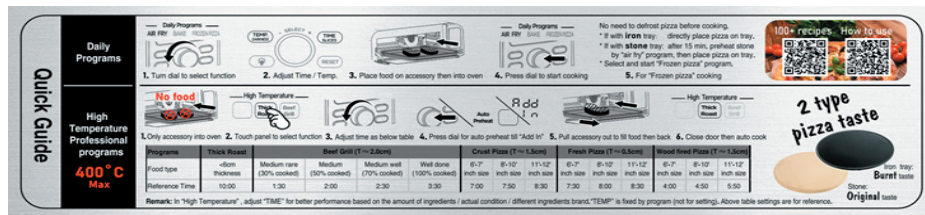
- Si usa programas profesionales de alta temperatura, no ponga papel de horno en el horno, ya que podría provocar un incendio.
- NO coloque en el horno ninguno de los materiales siguientes: papel, cartón, plástico, bolsas para asar y similares.
- No toque las superficies calientes. Sujete el aparato solo cogiéndolo por el asa o la carcasa de plástico.
-  **Precaución:** Cuando el aparato está en marcha, las superficies accesibles pueden calentarse mucho. Para evitar quemaduras o lesiones personales, al sacar los alimentos del horno utilice SIEMPRE protecciones como manoplas de horno o pinzas.
- NO cubra las ventilaciones de entrada o salida de aire mientras el aparato esté en marcha.
- NO introduzca nada en las ventilaciones, ni las tape.

## ES

- Cuando utilice este horno, asegúrese de dejar un espacio adecuado, de 10 cm como mínimo, por encima y en todos los lados para que pueda circular el aire. Mientras se usa el horno, la parte trasera del aparato no debe colocarse demasiado cerca de la pared.
- NO use ningún tipo de espray o aromatizante dentro del horno mientras cocina.
- Desconecte siempre el aparato y desenchúfelo antes de limpiarlo, y también cuando no lo utilice.
- La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños.
- Saque todos los materiales de embalaje de la cavidad del horno, especialmente el cartón protector que hay contra la pared trasera de la cavidad. Asegúrese de que no haya material de embalaje en el interior del horno antes de utilizarlo por primera vez.

## GUÍA RÁPIDA

El producto viene con una etiqueta de “Guía rápida”.



Contiene información sobre cómo utilizar el aparato, consejos sobre el tiempo de cocción y enlaces a recetas.


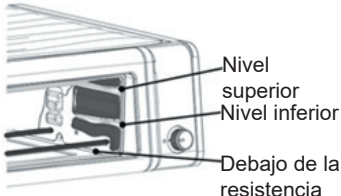

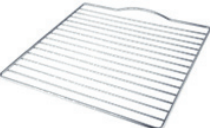

Puede ver un vídeo detallado del producto escaneando el código QR que aparece a continuación (el mismo código QR que aparece en la etiqueta de la “Guía rápida”). Escanee el código con su teléfono para acceder al vídeo.



## ANTES DEL PRIMER USO

- Retire y deseche cualquier material de embalaje, etiquetas promocionales y cinta adhesiva del aparato.
- Saque todos los accesorios del embalaje, y lea detenidamente este manual. Preste especial atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las medidas de seguridad importantes para evitar lesiones o daños materiales.
- Lave los accesorios (excepto la piedra para pizzas y la manopla) con agua tibia y jabón, y después aclárelos y séquelos bien. **NUNCA lave el aparato principal/ estos accesorios en el lavavajillas.**
- Recomendamos colocar todos los accesorios (excepto la manopla y las pinzas) en el horno y hacerlo funcionar con la función «Air Fry» a temperatura máxima durante 10 minutos sin meter ningún alimento.
- Así se elimina cualquier resto de envase u olores. Es completamente seguro y no perjudica el funcionamiento del horno.
- Asegúrese de dejar un hueco de al menos 10 cm en todos los lados del horno para que esté bien ventilado por todas partes.

## MÁS INFORMACIÓN SOBRE EL APARATO

<b>Accesorios</b> (Las imágenes son solo de referencia. Su modelo puede variar)	<b>Descripción</b>
	<b>Aparato principal</b>
	<b>Posición de las piezas</b>
	<b>Bandeja para migas (1 unidad)</b> * Manténgala por debajo de la resistencia. * Introduzca la bandeja para migas en el horno con el borde elevado hacia delante. * Lávela/límpiala inmediatamente después de usarla para prevenir que se oxide
	<b>Rejilla para horno (1 ud.)</b> * Manténgala en el nivel más bajo. * El borde con la elevación debe quedar en la parte trasera del horno. * Lávela/límpiala inmediatamente después de usarla para prevenir que se oxide.
 <p data-bbox="186 1390 536 1442">Se puede usar por las dos caras (cara plana y cara estriada)</p>	<b>Bandeja de hierro fundido esmaltado (1 ud.)</b> * Colóquela siempre encima de la rejilla del horno. * Lávelo/límpielo después de usarla. Siempre espere a que la bandeja se enfríe después de usarla. Sumérjala en agua durante 30 minutos. Use un cepillo de cerdas suaves para limpiarla. * Para las funciones Asar/Cocer/Parrilla (si las hay) y pizza crujiente.

## ES

	<p><b>Bandeja de piedra para pizzas (1 ud.)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Colóquela siempre encima de la rejilla del horno.</li><li>* No la lave antes de cocinar para que no absorba agua.</li><li>* No sumerja la piedra para pizzas en agua mientras todavía esté caliente.</li><li>* Para lograr el sabor original de la pizza/pan.</li></ul>
	<p><b>Cesta de la freidora de aire (1 ud.)</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>* Manténgala en el nivel más alto.</li><li>* Después de usarla, lávela/límpiala para evitar que se oxide.</li></ul>
	<p><b>Manopla (1 ud.)</b></p> <p>Se utiliza para retirar accesorios del horno o colocarlos y evitar quemaduras.</p>
	<p><b>Pinzas (1 ud.)</b></p> <p>Se utilizan para retirar o introducir alimentos en el horno y evitar quemaduras.</p>

## INTERRUPTOR INTELIGENTE PARA LA PUERTA

El aparato está equipado con un interruptor inteligente para la puerta.

1) Al abrir la puerta

- se encenderá el piloto interior.
- si el horno está en marcha, se parará.

2) Al cerrar la puerta, el piloto se apagará, y si se había interrumpido el proceso de cocción, el horno lo reanudará automáticamente.

Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada y de que no haya ninguna obstrucción; de lo contrario el aparato no funcionará correctamente.



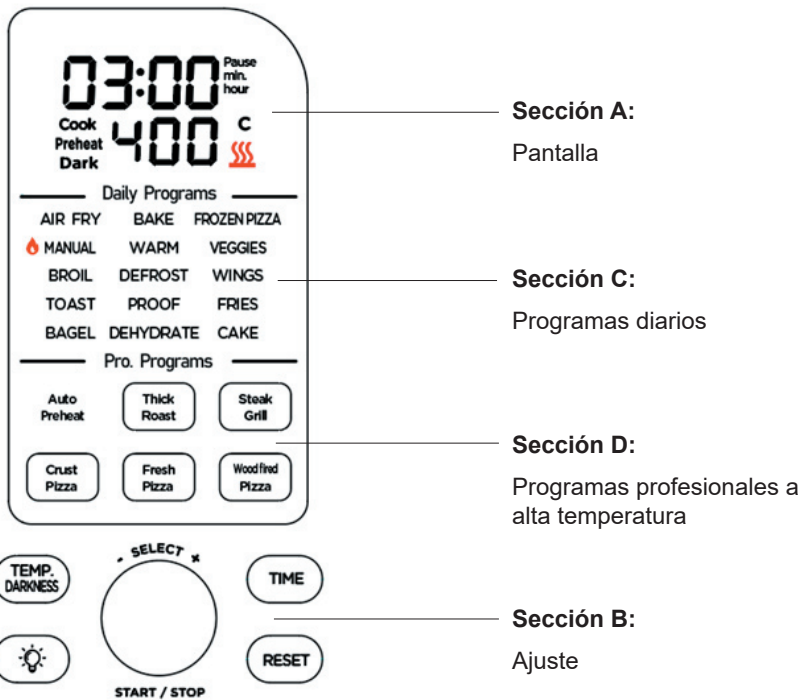
## CONFIGURACIÓN DE MEMORIA DE TIEMPO/ TEMPERATURA

Si usa el programa profesional de alta temperatura para cocinar, una vez finalizado el programa, basta con abrir y cerrar la puerta para que el horno memorice el tiempo de cocción y el ajuste de temperatura más recientes para la próxima vez.

Este ajuste permite repetir el mismo proceso de cocción, por ejemplo si quiere cocinar continuamente el mismo tipo de pizza.

Si quiere borrarlo, solo tiene que pulsar el botón "RESET" y el aparato vuelve entonces a la configuración predeterminada.

## MÁS INFORMACIÓN SOBRE EL PANEL DE CONTROL



\*\* La información que aparece en la pantalla en cada momento puede variar dependiendo de su aparato específico.

Sección A: Pantalla


Indicación del tiempo	<b>Muestra el TIEMPO</b>
Indicación de la temperatura	Muestra la TEMPERATURA en °C.
“Preheat” (Pre calentamiento)	El aparato se está precalentando.
“Pause” (Pausa)	Se enciende cuando el aparato está en pausa.
“Cook” (Cocinando)	Se enciende cuando el aparato está cocinando.
“Dark” (Tostado)	Nivel de tostado para tostadas/panecillos
“min.”	Muestra el tiempo en formato “minuto”
“hour”	Muestra el tiempo en formato “hora”

Sección B: Ajuste

	<p><b>Ruedecilla de configuración</b></p>	<p>Para configurar el programa de cocción, gire la ruedecilla para seleccionar una función de cocción o para ajustar el tiempo o la temperatura (o el nivel de tostado si usa el modo TOAST/BAGEL).</p> <p>Una vez ajustado el programa de cocción</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* pulse la ruedecilla para iniciar la cocción.</li> <li>* vuelva a pulsarla para PAUSAR.</li> <li>* Durante la cocción (es decir, mientras el aparato no está pausado), mantenga pulsado la ruedecilla durante 2 segundos para detener y cancelar el programa de cocción.</li> </ul>
	<p><b>Piloto interior</b></p>	<p>Pulse para encender y apagar la luz interior del horno.</p> <p>ATENCIÓN: El piloto se apaga automáticamente al cabo de 30 segundos.</p>
	<p><b>Reiniciar</b></p>	<p>Mientras el horno esté cocinando, pulse este botón para cancelar el programa de cocción. El aparato entrará en modo de espera (la pantalla mostrará “00:00”).</p> <p>Cuando el horno está en modo de espera, pulse este botón para activar el panel de visualización.</p>
	<p><b>Time</b></p>	<p>Pulse el botón TIME para entrar en el modo de ajuste de tiempo del horno. Gire la ruedecilla para configurarlo e introduzca el tiempo.</p>
	<p><b>Temp / Darkness</b></p>	<p>Pulse el botón TEMP para entrar en el modo de ajuste de temperatura del horno. Gire la ruedecilla para configurarlo e introduzca la temperatura. Cuando utilice el programa de cocción TOAST/BAGEL, pulse este botón para regular el nivel de tostado en lugar de la temperatura.</p>

**Sección C: Programas diarios**

Los programas diarios están preconfigurados con una hora y una temperatura predeterminadas. Puede modificar los ajustes para obtener el efecto de cocción deseado.

<b>AIR FRY (FREIDORA DE AIRE)</b>	Para alitas de pollo/nuggets, patatas fritas, etc. En este modo, los alimentos se fríen añadiendo poco o nada de aceite.
<b>MANUAL</b>	Ajuste manual por parte del usuario del tiempo de cocción y la temperatura.  “  ” significa que el programa de cocción puede ajustarse con una temperatura de cocción alta.
<b>BROIL (ASAR)</b>	Para filetes, pescado, nachos y para terminar guisos.
<b>TOAST (TOSTADA)</b>	Para rebanadas de pan. El nivel de tostado se puede ajustar al gusto (6 niveles).
<b>BAGEL (PANECILLO)</b>	Para las mitades de panecillo (colocadas con el lado cortado hacia arriba en la rejilla del horno). El nivel de tostado se puede ajustar al gusto (6 niveles).
<b>HORNEAR</b>	Para galletas y similares.
<b>WARM (CALENTAR)</b>	Para calentar alimentos sin cocerlos demasiado
<b>DEFROST (DESCONGELAR)</b>	Acelera la descongelación de alimentos congelados.
<b>PROOF (FERMENTACIÓN DE MASA)</b>	Acelera la fermentación de la masa en tiempo fresco/frío
<b>DEHYDRATE (DESHIDRATAR)</b>	Para tentempiés sanos, como verduras, frutas e incluso carne.
<b>PIZZA CONGELADA</b>	Para pizza congelada comprada en el supermercado o grandes verduras, carne y marisco congelados en pizzas. No es necesario descongelar la pizza antes de cocerla. * Si utiliza la bandeja de hierro fundido: coloque la pizza directamente sobre la bandeja * Si utiliza la piedra para pizzas: precaliente la piedra durante 15 minutos utilizando el programa de cocción “air fry” y, a continuación, póngale la pizza encima.

## ES

<b>VEGGIES (VERDURA)</b>	Programa para verduras
<b>ALAS (WINGS)</b>	Programa para alitas
<b>FRIES (PATATAS FRITAS)</b>	<p><b>Para patatas fritas congeladas</b>, sin necesidad de descongelar. Mezcle unas gotas de aceite entre las patatas fritas para obtener mejores resultados.</p> <p><b>Para hacer patatas fritas frescas</b>, siga los pasos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Corte la patata en trozos, lávelas y cuézalas en agua caliente durante 1 min. Sáquelas del agua y déjelas enfriar. Séquelas con papel de cocina. A continuación, mete las patatas precocinadas en el congelador durante 6 horas.</li> <li>- Saque las patatas fritas congeladas del congelador. Use el programa "Frozen fries" para cocinarlas.</li> </ul> <p>Consejo: No cocine demasiadas a la vez. Aconsejamos 400 g por vez, distribuidas uniformemente.</p> <p>Al cabo de unos 15 minutos, dé la vuelta a las patatas fritas para conseguir un efecto de homeado uniforme.</p>
<b>CAKE (PASTEL)</b>	Programa para tartas

## Use las funciones de la sección C

<b>Paso 1</b>	<p>Coloque los ingredientes en la rejilla del horno o en la bandeja esmaltada de hierro fundido y, a continuación, métalos en el horno.</p> <p>Consejos:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Para conseguir una cocción uniforme, lo mejor es precalentar el horno a 160 °C durante 5 minutos sin accesorios ni alimentos.</li> <li>2) Para pizza congelada: precaliente la piedra para pizzas con el programa "Air fry" durante 15 min. y, a continuación, coloque la pizza sobre la piedra. Seleccione e inicie el programa "Frozen pizza".</li> <li>3) Para carne/pescado congelados: antes de cocinarlos, descongele completamente los alimentos y asegúrese de que la superficie esté completamente seca</li> </ol>
<b>Paso 2</b>	<p>Gire la ruedecilla para seleccionar el programa de cocción. Aparecerán los ajustes predeterminados de hora y temperatura.</p>
<b>Paso 3</b>	<p>Ajuste el tiempo de cocción y pulse la ruedecilla para iniciar la cocción.</p>
<b>Paso 4</b>	<p>Si necesita modificar el tiempo y la temperatura durante la cocción:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Pulse el botón TEMP/DARKNESS y gire la ruedecilla para ajustar la configuración de temperatura/tostado.</li> <li>● La temperatura del modo "Proof" (CALOR/FERMENTACIÓN) es fija y no puede modificarse.</li> <li>● Una vez iniciado el programa de cocción TOAST/BAGEL, no se puede cambiar el nivel de tostado.</li> <li>● Pulse el botón TIME y gire la ruedecilla para ajustar la configuración de tiempo.</li> </ul>
<b>Paso 5</b>	<p>Cuando finalice el tiempo de cocción, el proceso de cocción se habrá completado y el aparato emitirá un pitido de aviso.</p>

**Sección D: Programas profesionales a alta temperatura**

Los programas profesionales a alta temperatura vienen configurados con tiempos y temperaturas predeterminados. El tiempo se puede modificar, pero en estos programas preconfigurados la temperatura es fija.

**MUY IMPORTANTE:**

- Todos los programas de cocción de la sección D presentan 2 procesos:

**- El primero es precalentamiento.**

No introduzca los alimentos en el horno antes de pulsar la ruedecilla para iniciar el programa de cocción. Solo debe precalentarse el accesorio elegido.

**- El segundo proceso es la cocción a alta temperatura de los alimentos.**

Una vez finalizado el "PRECALENTAMIENTO", el horno emite un pitido para avisarle de que el precalentamiento ha finalizado. La pantalla muestra "Add in/Open".

Abra la puerta para colocar la comida sobre el accesorio. Cierre la puerta. La cocción se iniciará automáticamente.

- Dado que en el horno se alcanzarán temperaturas extremadamente altas, colóquelo en un lugar bien ventilado. Durante la cocción se podría emitir un poco de humo.

- No coloque **NUNCA** papel de horno encima de los accesorios cuando utilice los programas de cocción altamente profesionales, ya que provocaría un incendio.

- No deje nunca el horno desatendido durante la cocción. Le recomendamos que vigile y permanezca cerca del horno para asegurarse de que su comida no se haga demasiado.

- ¡Precaución! Los accesorios se pueden calentar mucho.

- Utilice la manopla o unas pinzas para retirar los accesorios del horno.

- Use pinzas para dar la vuelta a los alimentos que estén sobre un accesorio.

- **IMPORTANTE:** Si el proceso de cocción genera mucho humo, los alimentos pueden cocinarse demasiado o tener un sabor acre.

- Los accesorios deben limpiarse después de cada uso para garantizar que se eliminan los restos de comida o aceite.

- Use aceites con un elevado punto de humo (por ejemplo, aceite de colza, aguacate, vegetal o de semillas de uva) en lugar de aceite de oliva.

- Durante el uso, pueden aparecer los siguientes mensajes

Add In	- <b>Significado:</b> El precalentamiento ha finalizado. - Abra la puerta, retire el accesorio, coloque los alimentos sobre el accesorio y vuelva a introducirlo en el horno.
OPEN	- Cierre la puerta. El programa de cocción continuará automáticamente. "Add-in/ Open" desaparecerá de la pantalla.
End	- <b>Significado:</b> El programa ha finalizado.

## PRECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO

- Se trata de un programa automático que constituye la primera parte de los programas de alta temperatura. Este proceso de cocción está predeterminado y no se puede ajustar.
- Recordatorio: No introduzca alimentos en el horno durante el precalentamiento, solo el accesorio que quiera precalentar.
- Cuando termine el "precalentamiento", el horno emitirá un pitido de aviso.

## THICK ROAST (ASADO GRUESO)

"THICK ROAST" está diseñado para proteínas más gruesas (con un grosor máximo de 6 cm) con piel para obtener una excelente carne asada crujiente en unos 10 min.

- **Antes de introducir alimentos gruesos en el horno para asarlos, vale la pena cocinarlos bien primero para evitar que el interior quede crudo después del asado.**
- Retire el hueso y mantenga siempre un grosor máximo de 6 cm, de lo contrario serán demasiado grandes para introducirlos en el horno o quedarán demasiado cerca de la resistencia.
- Para obtener el mejor sabor, aconsejamos cocer los alimentos antes de cocinarlos en el horno.
- Es imprescindible cocinar en la bandeja de hierro fundido esmaltado incluida.

## STEAK/GRILL (FILETE/PARRILLA)

"Steak/Grill" está diseñado para filetes o carne de 2 cm de grosor para conseguir una carne a la parrilla jugosa en poco tiempo.

- El horno emitirá un pitido para indicar cuándo girar los alimentos 50 segundos después de que la cocción comience. Use la manopla para sacar rápidamente la rejilla del horno y dé la vuelta a la comida con las pinzas. Vuelva a introducir la rejilla en el horno y cierre la puerta para continuar la cocción. Esto garantiza que la carne se cueza uniformemente, y debe hacerse rápido para que el horno no pierda temperatura.
- Es imprescindible cocinar en la bandeja de hierro fundido esmaltado.

## CRUST PIZZA/FRESH PIZZA/WOOD FIRED PIZZA (PIZZA DE MASA CRUJIENTE/PIZZA FRESCA/PIZZA AL HORNO DE LEÑA)

Sugerimos añadir a la pizza alimentos como queso/jamón en lonchas finas/marisco/verduras.

- Con trozos grandes de verdura, carne o marisco, utilice el programa de cocción “Crust pizza”, ya que necesitan un tiempo de cocción más largo.
- Con trozos grandes de verduras, carne o marisco congelados, utilice el programa “Frozen pizza” (en programas diarios) ya que necesitan mucho más tiempo de cocción.
- Tanto la bandeja esmaltada de hierro fundido precalentada (para una corteza crujiente) como la piedra para pizzas precalentada (para un sabor original) pueden utilizarse para pizzas. Dan lugar a sabores diferentes.

“**CRUST PIZZA**” está diseñado para bases congeladas (sin ingredientes) compradas en supermercados (grosor aproximado 15-20 mm). Añada los ingredientes (queso, jamón en lonchas) de su pizza favorita. No es necesario descongelar la base a temperatura ambiente.

“**FRESH PIZZA**” está diseñado para masas caseras de unos 10-20 mm de grosor con ingredientes frescos en la superficie como su pizza favorita.

“**WOOD FIRED PIZZA**” (pizza “napolitana”) está diseñado para masas caseras de unos 5-10 mm de grosor. Póngale solamente tomate triturado, queso mozzarella y un poco de albahaca.

### RECETA DE MASA para pizza “FRESH” y “WOOD FIRED PIZZA”:

Aconsejamos comprar la masa en una panadería o supermercado. De lo contrario, utilice la receta siguiente para hacer una pizza casera de 10 pulgadas.

**Ingredientes:** harina de pan 100 g; azúcar 5 g; sal 1 g; levadura 1 g; leche 63 g; mantequilla 5 g

- 1) Después de mezclar bien los ingredientes, envuelva la masa en film de plástico durante 1 hora.
- 2) Añada un poco de harina a la mezcla y dele forma de bola.
- 3) Añada un poco de aceite a la superficie de la masa y vuelva a envolverla en film de plástico.
- 4) Ponga la masa en el frigorífico durante al menos 6 horas.
- 5) Antes de cocinar la masa, sáquela y descongélela durante al menos 1 hora.
- 6) No prepare la pizza hasta que el proceso de precalentamiento esté casi terminado.
  - Añada un poco de harina a la superficie de trabajo y reduzca el grosor de la masa estirándola con las (esto es mejor que hacerlo con un rodillo).
  - Cuando haya preparado la base, añádale sus ingredientes favoritos, como queso, jamón, salsa, etc.



- Para obtener un borde fino y crujiente, deje unos 4-5 cm de borde sin salsa ni ingredientes. Así conseguirá una pizza increíblemente fina y crujiente

## PRECALENTAMIENTO Y TIEMPO DE COCCIÓN

- La información de la tabla siguiente es solo una referencia.
- El “Tiempo de precalentamiento” de la tabla depende de la temperatura ambiente de ese momento y de la temperatura interior del horno. Si la temperatura ambiente y la temperatura interior del horno son demasiado altas o demasiado bajas, el horno reducirá o aumentará de forma inteligente el tiempo de precalentamiento de cada programa de cocción.
- El tiempo de cocción depende de qué alimento se cocine, la cantidad, el rendimiento de las diferentes marcas, etc. Aumente o reduzca el tiempo de cocción respecto del ajuste de tiempo de cocción predeterminado para obtener resultados óptimos.
- La “temperatura predeterminada” ya viene configurada. El usuario no puede cambiarla. Si tiene que ajustar la temperatura usted mismo, cambie al programa de cocción “Manual” en la Sección C (Programas diarios), y use como referencia los datos de precalentamiento y tiempo de cocción que aparecen a continuación.

Programa	Precalentamiento (solo como referencia)		Temp. predeter- minada (°C)	Tiempo de cocción predeter- minado (min) (solo como referencia)	Tempe- ratura regulable (°C)	Tiempo ajustable (min)
	1ª vez	siguiente (continuo)				
<b>THICK ROAST</b>  (ASADO GRUESO)	8 min.	en función del tiempo de apertura de la puerta <2 min: sin precalentamiento <3 min: con precalentamiento 3 min. >3 min: con precalentamiento 8 min.	360	10:00	No ajustable	0,5-60 min
<b>STEAK GRILL</b>  (FILETE PARRILLA)	siempre necesita 8 min		400	30% cocido: 1:30 50% cocido: 2:00 70% cocido: 2:30 100% cocido: 3:30	No ajustable	0,5-60 min

## ES

<b>CRUST PIZZA</b> <b>( PIZZA CRUJIENTE)</b>	15 min.	en función del tiempo de apertura de la puerta <2 min: sin precalentamiento <3 min: con precalentamiento 3 min. >3 min: con precalentamiento 15 min.	310	6'-7' pizza: 7:00 8'-10' pizza: 7:50 11'-12' pizza: 08:30	No ajustable	0,5-60 min
<b>FRESH PIZZA</b> <b>(PIZZA FRESCA)</b>	15 min.	en función del tiempo de apertura de la puerta <2 min: sin precalentamiento <3 min: con precalentamiento 3 min. >3 min: con precalentamiento 15 min.	360	6'-7' pizza: 7:30 8'-10' pizza: 8:00 11'-12' pizza: 08:30	No ajustable	0,5-60 min
<b>WOOD FIRED PIZZA</b> <b>(PIZZA AL HORNO DE LEÑA)</b>	15 min.	en función del tiempo de apertura de la puerta <2 min: sin precalentamiento <3 min: con precalentamiento 3 min. >3 min: con precalentamiento 15 min.	400	6'-7' pizza: 4:00 8'-10' pizza: 4:50 11'-12' pizza: 05:50	No ajustable	0,5-60 min

Nota:

- En modo de precalentamiento, "1ª vez" significa: el horno ha empezado en frío.
- En modo de precalentamiento, "siguiente (continuo)" significa: tras el proceso inicial, el horno continúa con el siguiente proceso de cocción.
- En cuanto al tamaño de la pizza:
  - 6"-7" (unos 15,2-17,8 cm) de pizza: en la pantalla solo aparece la cifra "7"
  - 8"-10" (unos 20,3-25,4 cm) de pizza: en la pantalla solo aparece la cifra "10"
  - 11"-12" (unos 27,9-30,5 cm) de pizza: en la pantalla solo aparece la cifra "12"

## CÓMO USAR LAS FUNCIONES DE LA SECCIÓN D

<b>Paso 1</b>	Encienda el aparato. Se encenderán los botones de la Sección D. Recordatorio: No se encenderá "PREHEAT" en la parte superior izquierda de la sección D. Es solo informativo: no es un botón funcional.
<b>Paso 2</b>	Introduzca el accesorio en el horno. NO debe haber ningún alimento en el accesorio
<b>Paso 3</b>	Pulse la tecla del programa que desee. El botón seleccionado parpadeará. Se mostrarán en la pantalla la temperatura de cocción y el tiempo de cocción predeterminados.  Si necesita ajustar el tiempo de cocción, pulse el botón "TIME" y gire la ruedecilla para ajustar y establecer el tiempo.
<b>Paso 4</b>	Una vez configurado el programa de cocción, pulse la ruedecilla para iniciar la cocción. El horno inicia el precalentamiento. "PREHEAT" se encenderá automáticamente en la parte superior izquierda de la sección D.
<b>Paso 5</b>	Cuando finalice el precalentamiento, el horno emitirá un pitido. La pantalla mostrará los textos "ADD IN" y "OPEN".
<b>Paso 6</b>	Abra la puerta y saque el accesorio del horno, colóquele los alimentos encima y vuelva a introducirlo en el horno.
<b>Paso 7</b>	Cierre la puerta. El horno empezará a cocinar automáticamente. El tiempo de cocción de la pantalla irá contando hacia atrás.  Recordatorio:  - Si se abre la puerta durante el "precalentamiento" o la "cocción", el proceso de cocción se detendrá. ("pausa" aparece en la pantalla). Cuando cierre la puerta, el proceso de cocción continuará automáticamente.  - Durante el proceso de cocción puede regularse pulsando el botón "TIME" y girando la ruedecilla para reducir o aumentar el tiempo. Hay que pulsar la ruedecilla para confirmar la modificación del tiempo.
<b>Paso 8</b>	Una vez finalizada la cocción, el horno emitirá un pitido de aviso y aparecerá "End" en la pantalla.
<b>Paso 9</b>	Espere un poco a que se enfríe el horno. Saque la comida del horno para servirla.

## LIMPIEZA DIARIA

El aparato debe limpiarse después de cada uso.

NO lave nunca la unidad principal en agua. Los accesorios no se pueden lavar en el lavavajillas.

- Desenchufe siempre el aparato y deje que el horno y los accesorios se enfríen antes de limpiarlos.
- Para limpiar el aparato, retire todos los accesorios, incluida la bandeja para migas.
- Sumerja los accesorios (excepto la piedra para pizza) en agua jabonosa tibia durante 30 minutos, y límpielos con un cepillo de cerdas suaves. No use herramientas duras para limpiarlos. A continuación, aclárelos dos veces con agua limpia y, por último, séquelos bien antes de guardarlos.
- Limpie las paredes interiores del horno con una esponja húmeda y suave.
- Limpie la unidad principal y el panel de control con un paño ligeramente humedecido.
- Le aconsejamos que limpie la piedra para pizzas con un paño seco.

## CÓDIGOS DE ERROR Y GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa y solución
<p>Código de error</p>	<p><b>E1:</b> El NTC (sensor de temperatura) no hace buen contacto con la PCB.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague el aparato y espere a que se enfríe.</li> <li>2. Una vez frío, asegúrese de que no haya nada tocando el cabezal del sensor en la cavidad del horno. Si no lo hay, vuelva a usar el aparato.</li> <li>3. Si sigue apareciendo “E1”, póngase en contacto con nuestro centro de servicio postventa: <a href="mailto:support@commaxxgroup.com">support@commaxxgroup.com</a>.</li> <li>4. No desmonte el aparato ni lo repare usted mismo. Hay riesgo de descargas eléctricas.</li> </ol> <p><b>E2:</b> Problemas de PCB (problemas de piezas, cortocircuitos, etc.)</p> <p><b>E4:</b> La pantalladel PCB no hace buen contacto con la fuente de alimentación de la PCB.</p> <p><b>E5:</b> El ventilador no hace buen contacto con la PCB.</p> <p>Para E2, E4, E5,</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Apague el aparato y no vuelva a utilizarlo hasta que se haya enfriado.</li> <li>2. Si el código de error sigue apareciendo, póngase en contacto con nuestro centro de servicio posventa: <a href="mailto:support@commaxxgroup.com">support@commaxxgroup.com</a></li> <li>3. No desmonte el aparato ni lo repare usted mismo. Hay riesgo de descargas eléctricas.</li> </ol>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. El horno de la freidora de aire no se pone en marcha.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Compruebe que ha seleccionado una fuente de alimentación correcta y que la toma de corriente funciona.</li> <li>• Compruebe que el aparato esté enchufado y encendido.</li> </ul>

<p>2. Después del precalentamiento, cierro la puerta pero el aparato no funciona.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpie la puerta y la carcasa. Asegúrate de que estén secas, ya que aquí hay un interruptor inteligente para la puerta. (Véase « INTERRUPTOR INTELIGENTE PARA LA PUERTA»)</li> <li>• La puerta está demasiado caliente. Espere a que se enfríe.</li> <li>• Si sigue sin funcionar, póngase en contacto con nuestro centro de servicio.</li> </ul>
<p>3. ¿Debo añadir los ingredientes antes o después del precalentamiento?</p>	<p><b>Para la Sección C: Programas diarios</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Recomendamos precalentar el horno antes de cocinar (a 160 °C durante 5 min.).</li> <li>* No es necesario introducir los accesorios en el horno para precalentarlos (excepto para el programa “Frozen pizza”).</li> <li>* Añada los ingredientes al accesorio e introdúzcalo en el horno una vez finalizado el precalentamiento.</li> </ul> <p><b>Para la Sección D: Programas profesionales de alta temperatura</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Inicie los programas de cocción con el accesorio en el horno, pero sin poner alimentos sobre el accesorio.</li> <li>* Al precalentar el horno, se precalentará el accesorio.</li> <li>* No introduzca los alimentos en el horno hasta que finalice el precalentamiento.</li> </ul>
<p>4. La comida está poco hecha.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tal vez ha llenado demasiado el horno. Coloque cantidades más pequeñas de alimentos en la cesta para que se fríen de manera más uniforme.</li> <li>• Compruebe la temperatura y asegúrese de que sea correcta.</li> <li>• El tiempo de cocción de los programas profesionales era insuficiente para este alimento específico.</li> </ul> <p>Si los alimentos están poco hechos, vuelva a meterlos en el horno y seleccione la función “BAKE” de los programas diarios. Ajuste la temperatura máxima y 10 min. como tiempo de cocción para volver a cocinar.</p> <p>Vaya comprobando el estado de los alimentos durante la cocción.</p>

<p>5. Sale humo del aparato cuando lo enciendo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La primera vez que use el aparato, asegúrese de que no queda material de embalaje en el horno. Si todo está correcto y solo sale una pequeña cantidad de humo, es normal; podría venir del aceite protector con que se unta la resistencia durante la producción. No debería durar mucho. Asegúrese de que el espacio esté bien ventilado.</li> <li>• Si no es la primera vez que usa la freidora de aire, desenchufe el aparato y deje que se enfríe. Asegúrese de que las superficies interiores y todos los accesorios del interior del horno estén limpios y no tengan restos de alimentos.</li> <li>• Si ha limpiado el aparato correctamente y sigue emitiendo humo, deje de utilizarlo y póngase en contacto con nuestro servicio técnico.</li> <li>• Si fríe al aire alimentos grasientos, el aceite goteará en la bandeja, donde puede producir humo blanco. Esto no afectará al aparato ni al resultado.</li> </ul>
<p>6. Sale vapor por la puerta del horno</p>	<p>Esto es normal. La puerta tiene una ventilación para liberar el vapor creado por los alimentos con un alto contenido de humedad.</p>
<p>7. La comida no se fríe de forma homogénea.</p>	<p>Intente sacudir la cesta con comida a mitad del tiempo de cocción, con cuidado de no quemarse. Las piezas metálicas se calientan mucho mientras se utilizan.</p>
<p>8. Las patatas fritas caseras se fríen de forma desigual.</p>	<p>Puede que no haya usado el tipo de patata adecuado. Use patatas frescas que se mantengan firmes durante la fritura. Además, asegúrese de enjuagar y secar bien las patatas cortadas antes de cocinarlas.</p>
<p>9. La bandeja de horno se deforma durante la cocción.</p>	<p>La bandeja de horno se suele deformar si está expuesta a cambios rápidos de temperatura.</p> <p>Puede recuperar su forma original si se enfría sobre una encimera de superficie plana, dura y resistente al calor.</p>
<p>10. Ha saltado el fusible o el interruptor de seguridad</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Este aparato consume mucha corriente durante su funcionamiento. Si lo utiliza al mismo tiempo que otros aparatos de cocina en el mismo circuito de alimentación, puede dispararse el fusible o el interruptor de seguridad de protección contra sobrecargas.</li> <li>• Comprueba si hay otros aparatos en marcha al mismo tiempo (por ejemplo, hervidores, tostadoras, microondas). Aíslelos del circuito y haga funcionar el aparato por separado para que no vuelva a saltar el fusible o el interruptor de seguridad.</li> </ul>

## INFORMACIÓN PARA LA ELIMINACIÓN Y EL RECICLAJE DE ESTE PRODUCTO

Por favor, tenga en cuenta que este producto está marcado con este símbolo:



Esto significa que el producto no puede desecharse junto con los residuos domésticos habituales, dado que los residuos eléctricos y electrónicos deben eliminarse por separado.

Conforme a la Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE), todos los estados miembros deben garantizar la correcta recogida, recuperación, tratamiento y reciclaje de los residuos eléctricos y electrónicos. En la Unión Europea, los hogares particulares pueden depositar gratuitamente los aparatos usados. En algunos Estados miembros, los electrodomésticos usados pueden devolverse al minorista donde se compraron con la condición de que se adquieran productos nuevos. Póngase en contacto con su establecimiento, distribuidor o las autoridades municipales para más información acerca del tratamiento de residuos eléctricos y electrónicos.

## TÉRMINOS DE GARANTÍA

La garantía no se aplica:

- si no se siguen las instrucciones de este documento
- si se ha manipulado el aparato
- en caso de utilización negligente del aparato, golpes, caídas o cualquier otro tipo de daño
- si el aparato se avería debido a problemas en el suministro eléctrico.

Debido al continuo desarrollo de nuestros productos en términos de funcionamiento y diseño, Commaxx B.V. se reserva el derecho a realizar cambios en el producto sin previo aviso.

## PREGUNTAS FRECUENTES

Visite nuestra página web [www.commaxx.nl](http://www.commaxx.nl) para cualquier consulta acerca del uso del electrodoméstico que no haya sido contestada en el presente manual de usuario.

Asimismo, para cualquier consulta técnica o relacionada con reparaciones, accesorios o piezas de recambio, consulte los datos de contacto en nuestra página web.





**ES**

**FABRICADO EN CHINA PARA**

Commaxx B.V.

Wiebachstraat 37,

NL-6466 NG Kerkrade

Netherlands

[www.commaxx.nl](http://www.commaxx.nl)

Declinamos cualquier responsabilidad por errores de impresión.



## WSTĘP

Aby w maksymalnym stopniu wykorzystać możliwości nowej frytkownicy beztłuszczowej/piekarnika do pizzy, należy przed pierwszym użyciem uważnie przeczytać poniższe instrukcje. Szczególną uwagę należy zwrócić na zasady bezpieczeństwa. Instrukcję obsługi należy również zachować na przyszłość, aby móc później wrócić do zawartych w niej informacji.

## OGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy pod warunkiem, że zostaną one objęte nadzorem i poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i gdy są one świadome zagrożeń z tym związanych. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych bez nadzoru.
- Nieprawidłowe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia ciała oraz uszkodzenie samego urządzenia.


Z urządzenia należy korzystać tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za żadne obrażenia ciała lub uszkodzenia powstałe na skutek niewłaściwego użycia lub nieprawidłowej obsługi.

- Wyłącznie do użytku domowego. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku na wolnym powietrzu ani w celach komercyjnych.
- Urządzenie podłączyć do źródła zasilania 220-240 V, 50/ 60 Hz.
- Urządzenie należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie zanurzać urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie. Należy uważać, aby woda nie dostała się do urządzenia.
- Nie narażać urządzenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych, wysokiej temperatury, wilgoci, kurzu czy substancji powodujących korozję.

- Nie wolno dotykać wtyczki ani przewodu mokrymi lub wilgotnymi dłońmi.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego wyłącznika czasowego ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Można używać tylko akcesoriów i przewodu zasilającego dostarczonych lub zalecanych przez producenta.
- Należy regularnie sprawdzać, czy urządzenie, przewód zasilający i wtyczka nie są uszkodzone. Nie wolno używać urządzenia, jeśli zostało upuszczone lub uszkodzone.
- Nigdy nie należy podejmować prób samodzielnej naprawy urządzenia. Jeżeli urządzenie lub przewód zasilający i wtyczka są uszkodzone, należy zlecić ich naprawę lub wymianę producentowi albo wykwalifikowanemu pracownikowi serwisu w celu uniknięcia zagrożenia.

## SZCZEGÓLNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Urządzenie należy zawsze umieszczać i obsługiwać na suchej, płaskiej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni, z dala od krawędzi powierzchni roboczej.
- Urządzenia nie wolno umieszczać ani używać w pobliżu źródeł ciepła, gorących przedmiotów, otwartego ognia, czy innych łatwopalnych materiałów.
- Należy uważać, aby przewód nie zwisał poza krawędź powierzchni roboczej.
- Należy upewnić się, że nie ma ryzyka wyrwania przewodu zasilającego lub przedłużacza ani potknięcia się o nie.
- Nie wolno skręcać przewodu ani owijać go wokół urządzenia.
- Nie wolno podłączać urządzenia do gniazdka elektrycznego poniżej poziomu powierzchni roboczej.

- Włączonego piekarnika nigdy nie należy pozostawiać bez nadzoru.
- Tacy na okruchy lub innych części komory piekarnika nie wolno zakrywać folią metalową. Spowoduje to przegrzanie piekarnika lub pożar.
- Podczas korzystania z profesjonalnych programów do pieczenia w wysokiej temperaturze nie należy wkładać do piekarnika papieru do pieczenia. Może to spowodować pożar.
- **NIE WOLNO** umieszczać w piekarniku żadnych z następujących materiałów: papier, tektura, tworzywa sztuczne, woreczki foliowe itp.
- Nie dotykać gorących powierzchni. Urządzenie należy trzymać tylko za uchwyt lub obudowę z tworzywa sztucznego.
-  **Uwaga:** Podczas pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka. Aby zapobiec poparzeniom

lub obrażeniom ciała, podczas wyjmowania potraw z piekarnika należy **ZAWSZE** używać narzędzi ochronnych, takich jak rękawica kuchenna lub szczypce.

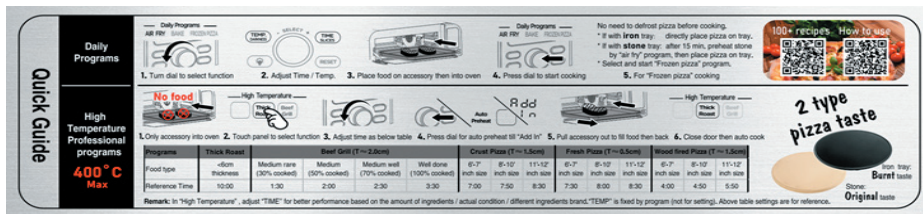
- **NIE WOLNO** zakrywać otworów wlotowych ani wylotowych powietrza podczas pracy urządzenia.
- **NIE** wkładać żadnych przedmiotów do otworów wentylacyjnych i nie zasłaniać ich.
- Podczas korzystania z piekarnika należy zapewnić odpowiednią przestrzeń do obiegu powietrza, wynoszącą co najmniej 10 cm powyżej i ze wszystkich stron. Podczas korzystania z piekarnika tył urządzenia nie może znajdować się zbyt blisko ściany.
- Podczas użytkowania **NIE WOLNO** używać wewnątrz piekarnika żadnych aerozoli ani środków aromatyzujących.

- Zawsze przed czyszczeniem oraz kiedy urządzenie nie jest używane, należy je wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Dzieci nie mogą czyścić urządzenia ani wykonywać czynności konserwacyjnych.
- Należy wyjąć wszystkie materiały opakowaniowe z komory piekarnika, w szczególności tekturę ochronną umieszczoną na jej tylnej ścianie. Przed pierwszym użyciem upewnić się, że wewnątrz piekarnika nie ma żadnych materiałów opakowaniowych.



## SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

Do produktu dołączona jest etykieta „skróconej instrukcji obsługi”.



Zawiera ona informacje dotyczące sposobu korzystania z urządzenia, wskazówki dotyczące czasów pieczenia oraz linki do przepisów.

Po zeskanowaniu poniższego kodu QR (ten sam kod QR znajduje się na etykiecie „skróconej instrukcji obsługi” można uzyskać dostęp do szczegółowego filmu o produkcie. Za pomocą telefonu można zeskanować kod i uzyskać dostęp do filmu.




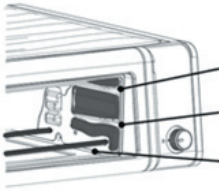

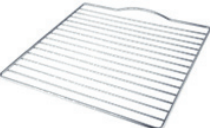

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Zdjąć i usunąć z urządzenia wszelkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne i taśmę.
- Należy wyjąć wszystkie akcesoria z opakowania i uważnie przeczytać niniejszą instrukcję. Należy zwrócić szczególną uwagę na instrukcje dotyczące obsługi, ostrzeżenia i ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa, aby uniknąć obrażeń ciała lub szkód materialnych.
- Akcesoria z wyjątkiem kamienia do pizzy i rękawicy należy umyć w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie dokładnie wypłukać i wysuszyć. **NIE WOLNO myć głównego urządzenia/akcesoriów w zmywarce do naczyń.**
- Zalecamy umieszczenie wszystkich akcesoriów (z wyjątkiem rękawicy i szczypiec) wewnątrz piekarnika i włączenie funkcji smażenia beztłuszczowego w maksymalnej temperaturze na 10 minut bez wkładania potraw.
- Spowoduje to usunięcie wszelkich pozostałości opakowania i zapachów. Jest to całkowicie bezpieczne i nie wpływa negatywnie na działanie piekarnika.
- Należy pozostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni ze wszystkich stron piekarnika, aby zapewnić prawidłową wentylację.



PL

## DODATKOWE INFORMACJE O URZĄDZENIU

<b>Akcesoria</b> (Ilustracje mają charakter poglądowy. Zakupione urządzenie może się różnić)	<b>Opis</b>
	<b>Produkt</b>
 <p>Górny stopień Dolny stopień Poniżej elementu grzejjego</p>	<b>Położenie części</b>
	<b>Taca na okruchy (1 szt.)</b> * Przechowywać poniżej elementu grzejjego. * Włożyć tacę na okruchy do piekarnika podniesioną krawędzią do przodu. * Umyć/wyczyścić bezpośrednio po użyciu, aby zapobiec korozji
	<b>Ruszt piekarnika (1 szt.)</b> * Przechowywać na dolnym stopniu. * Krawędź z uniesioną stroną należy włożyć tylną stroną do piekarnika. * Umyć/wyczyścić bezpośrednio po użyciu, aby zapobiec korozji.
 <p>Podwójne zastosowanie (strona płaska i strona z wypustkami)</p>	<b>Żeliwna emaliowana taca (1 szt.)</b> * Zawsze umieszczać na górze rusztu piekarnika. * Umyć/wyczyścić po użyciu. Po zakończeniu użytkowania tacę należy pozostawić do ostygnięcia. Namoczyć w wodzie przez 30 minut. Do czyszczenia używać szczotki z miękkim włosiem. * Dla funkcji pieczenia na patelni/opiekania/grillowania (jeśli występuje) i chrupiącej pizzy.



	<p><b>Taca kamienna do pizzy (1 szt.)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Zawsze umieszczać na górze rusztu piekarnika.</li> <li>* Nie myć przed pieczeniem w przypadku wchłonięcia wody.</li> <li>* Nie umieszczać kamienia do pizzy w wodzie, gdy jest jeszcze gorący.</li> <li>* Zapewnia oryginalny smak pizzy/chleba.</li> </ul>
	<p><b>Koszyk do smażenia beztłuszczowego (1 szt.)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Zawsze przechowywać na najwyższym stopniu.</li> <li>* Po użyciu umyć/wyczyścić, aby zapobiec korozji.</li> </ul>
	<p><b>Rękawica (1 szt.)</b></p> <p>Służy do wyjmowania lub wkładania akcesoriów do piekarnika, aby uniknąć poparzenia.</p>
	<p><b>Szczypce (1 szt.)</b></p> <p>Służą do wyjmowania lub wkładania potraw do piekarnika, aby uniknąć poparzenia.</p>

## INTELIŻENTNY PRZEŁĄCZNIK DRZWI

Urządzenie jest wyposażone w inteligentny wyłącznik drzwi.

1) Po otwarciu drzwi

- włączy się oświetlenie wewnętrzne
- jeśli piekarnik działa, jego praca zostanie przerwana.

2) Po zamknięciu drzwi światło zgaśnie, a piekarnik automatycznie wznowi pieczenie, jeśli zostało ono przerwane.

Należy upewnić się, że drzwiczki są prawidłowo zamknięte i nie ma żadnych przeszkód, w przeciwnym razie urządzenie nie będzie działać prawidłowo.

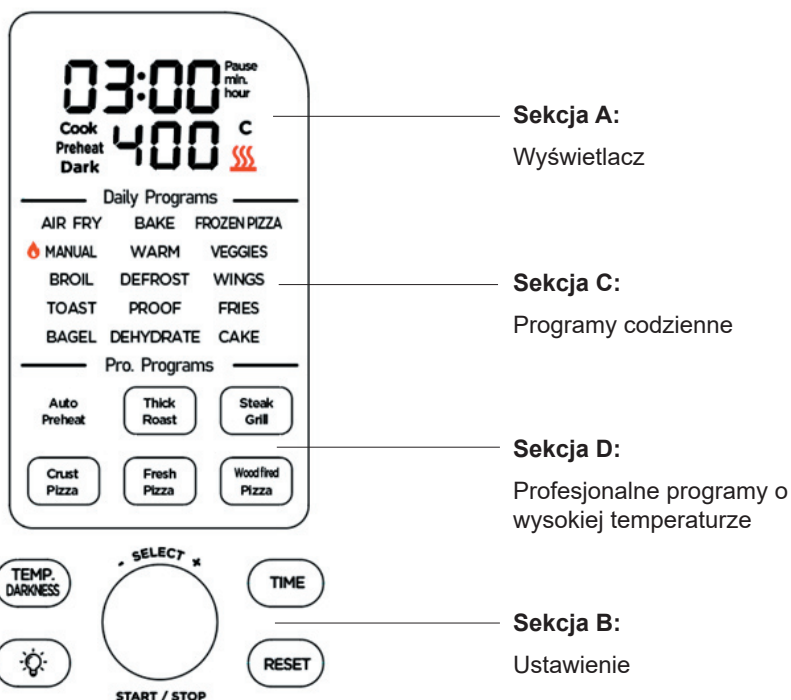
## PAMIĘĆ USTAWIEŃ CZASU/TEMPERATURY

Podczas korzystania z profesjonalnego programu pieczenia w wysokiej temperaturze, po zakończeniu programu wystarczy otworzyć i zamknąć drzwiczki, a piekarnik zapamięta ostatnio ustawiony czas i temperaturę pieczenia.

Ustawienie to ułatwia powtarzanie tego samego cyklu pieczenia, np. w przypadku ciągłego pieczenia tego samego rodzaju pizzy.

Aby skasować pamięć, wystarczy nacisnąć przycisk „RESET”. Urządzenie powróci do pierwotnego ustawienia domyślnego.

## DODATKOWE INFORMACJE DOTYCZĄCE PANELU STEROWANIA








\*\* Rzeczywiste informacje na wyświetlaczu mogą się różnić w zależności od konkretnego urządzenia.

## Sekcja A: Wyświetlacz

Wyświetlacz czasu	Pokazuje CZAS
Wyświetlacz temperatury	Wyświetla temperaturę w °C
„Preheat”	Urządzenie jest w trakcie nagrzewania.
„Pause”	Świeci, gdy praca urządzenia jest wstrzymana.
„Cook”	Świeci podczas pieczenia.
„Dark”	Poziom przyrumienienia tostów/obwarzanków
„min.”	Przedstawia czas w minutach
„hour”	Przedstawia czas w formacie godzinnym


## Sekcja B: Ustawienie

	<b>Pokrętko</b>	<p>Podczas ustawiania programu pieczenia obrócić, aby wybrać funkcję pieczenia lub ustawić czas bądź temperaturę (lub poziom przyrumienienia w trybie pieczenia tostów/obwarzanków).</p> <p>Po ustawieniu programu pieczenia</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* nacisnąć pokrętko, aby rozpocząć pieczenie.</li> <li>* nacisnąć jeszcze raz, aby WSTRZYMAĆ.</li> <li>* Podczas pieczenia (bez wstrzymania) nacisnąć i przytrzymać pokrętko przez 2 sekundy, aby zatrzymać i anulować program.</li> </ul>
	<b>Wewnętrzne oświetlenie</b>	<p>Nacisnąć, aby włączyć lub wyłączyć oświetlenie wnętrza piekarnika.</p> <p>UWAGA: Oświetlenie wyłączy się automatycznie po 30 sekundach.</p>
	<b>Reset</b>	<p>Gdy piekarnik piecze, nacisnąć ten przycisk, aby anulować program pieczenia. Urządzenie przejdzie w tryb czuwania (na wyświetlaczu pojawi się „00:00”).</p> <p>Gdy piekarnik znajduje się w trybie gotowości, nacisnąć ten przycisk, aby włączyć panel wyświetlacza.</p>
	<b>Czas</b>	<p>Nacisnąć przycisk TIME (czas), aby przełączyć piekarnik w tryb ustawiania czasu. Obrócić pokrętko, aby wyregulować i ustawić czas.</p>

	<b>Temp./ Przyrumienienie</b>	Nacisnąć przycisk TEMP (temperatura), aby przełączyć piekarnik w tryb ustawiania temperatury. Obrócić pokrętkę, aby ustawić temperaturę. Podczas korzystania z programu pieczenia tostów/obwarzanków należy nacisnąć ten przycisk, aby ustawić poziom przyrumienienia zamiast temperatury.
---	-----------------------------------	--

### Sekcja C: Programy codzienne

Programy dzienne mają wstępnie ustawiony domyślny czas i temperaturę. Można zmienić ustawienia, aby uzyskać żądany efekt pieczenia.

<b>AIR FRY (smażenie beztłuszczowe)</b>	Do skrzydełek/nuggetsów z kurczaka, frytek itp. W tym trybie potrawy są smażone z niewielkim dodatkiem oleju lub bez niego.
<b>MANUAL (tryb ręczny)</b>	Czas gotowania i temperatura ustawiane ręcznie przez użytkownika.   " " oznacza, że program gotowania można ustawić na wysoką temperaturę.
<b>BROIL (opiekanie)</b>	Do steków, ryb, nachos i przypiekania zapiekanek.
<b>TOAST (tost)</b>	Do opiekania kromek chleba. Poziom przyrumienienia można ustawić według upodobań (6 poziomów).
<b>BAGEL (obwarzanek)</b>	Do opiekania połówek obwarzanka (umieszczonych przekrojoną stroną do góry na ruszcie piekarnika). Poziom przyrumienienia można ustawić według upodobań (6 poziomów).
<b>BAKE (pieczenie)</b>	Do wypieku ciastek i podobnych potraw.
<b>WARM (podgrzewanie)</b>	Do podgrzewania żywności bez rozgotowywania
<b>DEFROST (rozmrzanie)</b>	Przyspiesza rozmrażanie mrożonek.
<b>PROOF (wyrastanie)</b>	Przyspiesza wyrastanie ciasta w chłodne/zimne dni.
<b>DEHYDRATE (osuszania)</b>	Do zdrowych przekąsek, takich jak warzywa, owoce, a nawet mięso.

<b>FROZEN PIZZA</b> <b>(mrożona pizza)</b>	Do mrożonej pizzy kupionej w sklepie lub dużych mrożonych warzyw, mięsa i owoców morza na pizzy. Nie ma potrzeby rozmrażania pizzy przed pieczeniem. * W przypadku korzystania z żeliwnej tacy należy położyć pizzę bezpośrednio na tacy. * W przypadku korzystania z kamienia do pizzy rozgrzewać kamień przez 15 minut, korzystając z programu smażenia beztłuszczowego, a następnie umieścić na nim pizzę.
<b>VEGGIES</b> <b>(warzywa)</b>	Program do warzyw
<b>WINGS</b> <b>(skrzydełka)</b>	Program do skrzydełek
<b>FRIES (frytki)</b>	<p><b>W przypadku mrożonych frytek</b> nie ma potrzeby ich rozmrażania. Aby uzyskać lepsze rezultaty, należy wymieszać frytki z kilkoma kroplami oleju.</p> <p><b>W przypadku świeżych frytek</b> postępować w następujący sposób:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pokroić ziemniaki na kawałki, umyć i gotować w gorącej wodzie przez 1 min. Wyjąć z wody i pozostawić do ostygnięcia. Osuszyć frytki za pomocą ręcznika kuchennego. Następnie włożyć podgotowane frytki do zamrażarki na 6 godzin.</li> <li>- Wyjąć zamrożone frytki z zamrażarki. Do pieczenia/smażenia użyć programu do mrożonych frytek.</li> </ul> <p>Wskazówka: Nie przygotowywać zbyt dużej ilości na raz. Zalecamy jednorazowe przygotowanie równomiernie rozłożonej porcji 400 g. Po około 15 minutach obrócić frytki na drugą stronę, aby uzyskać efekt równomiernego upieczenia.</p>
<b>CAKE (ciasto)</b>	Program do wypieku ciast

## Korzystanie z funkcji w sekcji C

<b>Krok 1</b>	<p>Ułóż składniki na ruszcie piekarnika lub żeliwnej emaliowanej blasze, a następnie włóż je do piekarnika.</p> <p>Wskazówki:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Aby zapewnić równomierne pieczenie, zaleca się wstępne rozgrzanie piekarnika do temperatury 160°C przez 5 min bez akcesoriów i żywności.</li> <li>2) W przypadku mrożonej pizzy: rozgrzać kamień do pizzy za pomocą programu do smażenia beztłuszczowego przez 15 minut, a następnie umieścić pizzę na kamieniu. Wybrać i uruchomić program „Mrożona pizza”.</li> <li>3) W przypadku mrożonego mięsa/ryb: przed gotowaniem/ pieczeniem całkowicie rozmrozić produkt i upewnić się, że powierzchnia potrawy jest całkowicie sucha</li> </ol>
<b>Krok 2</b>	Obrócić pokrętko, aby wybrać program gotowania. Wyświetlone zostaną domyślne ustawienia czasu i temperatury.
<b>Krok 3</b>	Po ustawieniu czasu i temperatury gotowania nacisnąć pokrętko, aby rozpocząć gotowanie/pieczenie.
<b>Krok 4</b>	<p>Aby zmienić czas i temperaturę podczas gotowania:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nacisnąć przycisk TEMP/DARKNESS (temp./przyrumienienie) i obrócić pokrętko, aby dostosować ustawienie temperatury/ przyrumienienia.</li> <li>• Temperatura w trybie „Wyrastanie” (WARM/FERMENT) jest stała i nie można jej zmienić.</li> <li>• Po rozpoczęciu programu przyrządzania TOST/OBWARZANEK (tost/obwarzanek) nie można zmienić poziomu zarumienienia.</li> <li>• Nacisnąć przycisk TIME (czas) i użyć pokrętła do ustawienia czasu.</li> </ul>
<b>Krok 5</b>	Po zakończeniu czasu gotowania proces gotowania zostanie zakończony, a urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy.



## Sekcja D: Profesjonalne programy do gotowania/pieczenia w wysokiej temperaturze

Profesjonalne programy do gotowania/pieczenia w wysokiej temperaturze mają zaprogramowany domyślnie czas i temperaturę. Czas można regulować, ale temperatura w tych programach jest stała.

### **BARDZO WAŻNE:**

- Wszystkie programy gotowania w sekcji D obejmują 2 procesy:

#### **- Pierwszym z nich jest nagrzewanie.**

Przed naciśnięciem pokrętki w celu uruchomienia programu pieczenia nie należy umieszczać potrawy w piekarniku. Należy podgrzać tylko wybrane akcesorium.

#### **- Drugi proces to pieczenie potrawy w wysokiej temperaturze.**

Po zakończeniu fazy „PREHEAT” (nagrzewania) piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy informujący o jej zakończeniu. Na wyświetlaczu pojawi się komunikat „Add in/Open” (włóż/otwórz).

Otworzyć drzwi, aby umieścić potrawę na akcesorium. Zamknąć drzwi. Pieczenie rozpocznie się automatycznie.

- Ponieważ piekarnik nagrzewa się do bardzo wysokich temperatur, należy umieścić go w dobrze wentylowanym miejscu. Podczas pieczenia może wydzielać się dym.

- **NIGDY** nie należy umieszczać papieru do pieczenia na akcesoriach podczas korzystania z programów profesjonalnych. Może to spowodować pożar.

- Nigdy nie pozostawiać piekarnika bez nadzoru podczas pieczenia. Zalecamy obserwowanie piekarnika i pozostawanie w jego pobliżu, aby nie dopuścić do przypalenia potrawy.

- Uwaga! Akcesoria mogą nagrzać się do bardzo wysokiej temperatury.

- Do wyjmowania akcesoriów z piekarnika należy używać rękawicy lub szczypiec.

- Do obracania potraw na akcesorium należy używać szczypiec.

- **WAŻNE:** Jeśli podczas gotowania powstaje dużo dymu, potrawa może zostać przypalona lub mieć ostry smak.

- Akcesoria należy czyścić po każdym użyciu, aby usunąć z nich pozostałości żywności lub oleju.

- Należy używać olejów o wysokiej temperaturze dymienia – np. oleju rzepakowego, oleju z awokado, oleju roślinnego lub oleju z pestek winogron – zamiast oliwy z oliwek.

- Podczas korzystania z urządzenia mogą pojawić się następujące komunikaty

Add in	- <b>Znaczenie:</b> Zakończono nagrzewanie. - Otworzyć drzwi, wyjąć akcesorium, umieścić potrawę na akcesorium i włożyć je z powrotem do piekarnika.
OPEN	- Zamknąć drzwi. Program gotowania/pieczenia będzie kontynuowany automatycznie. Komunikat „Add - in/Open” (włóż/otwórz) zniknie.
End	- <b>Znaczenie:</b> Program został zakończony.

## AUTO PREHEAT (AUTOMATYCZNE NAGRZEWANIE)

- Jest to program automatyczny, który jest pierwszym etapem programów do pieczenia w wysokiej temperaturze. Jest to trwale zaprogramowany program gotowania i nie można zmieniać jego ustawień.
- Przypomnienie: Podczas nagrzewania nie należy wkładać do piekarnika potraw, a jedynie akcesoria, które mają zostać nagrzane.
- Po zakończeniu nagrzewania piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy.

## THICK ROAST (GRUBA PIECZEŃ)

Funkcja „THICK ROAST” służy do pieczenia grubszych kawałków mięsa (o grubości 6 cm lub mniejszej) ze skórą, aby uzyskać doskonałą chrupkość pieczonego mięsa w ciągu około 10 minut.

- **Przed rozpoczęciem pieczenia dużej porcji w piekarniku zaleca się wcześniejsze dokładne jej podgotowanie, aby uniknąć niedopieczenia w środku.**
- Wyjąć kość i nie przekraczać grubości porcji 6 cm, w przeciwnym razie będzie zbyt duża, aby włożyć ją do piekarnika lub znajdzie się ona zbyt blisko elementu grzejnego.
- Aby uzyskać najlepszy smak, zalecamy posmarowanie potrawy przed pieczeniem w piekarniku.
- Konieczne jest pieczenie na dostarczonej żeliwnej tacy emaliowanej.

## STEAK/GRILL (STEK/GRILL)

Funkcja „Steak/Grill” jest przeznaczona do steków lub mięsa o grubości 2 cm i pozwala uzyskać soczyste mięso z grilla w krótkim czasie.

- Piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy informujący o konieczności obrócenia potrawy po rozpoczęciu pieczenia przez 50 sekund. Użyć rękawicy, aby szybko wyciągnąć ruszt piekarnika i obrócić potrawę za pomocą szczypiec. Wsunąć ruszt z powrotem do piekarnika i zamknąć drzwi, aby kontynuować pieczenie. Zapewni to równomierne przypieczenie mięsa. Należy to zrobić szybko, aby utrzymać wysoką temperaturę w piekarniku.
- Ważne jest, aby potrawy były pieczone na żeliwnej, emaliowanej tacy.

## CRUST PIZZA/FRESH PIZZA/WOOD FIRED PIZZA (PIZZA NA SPODZIE/ŚWIEŻA PIZZA/PIZZA Z PIECA OPALANEGO DREWNEM)

Zalecamy dodawanie do pizzy składników takich jak ser/cienko pokrojona szynka/owoce morza/warzywa.

- W przypadku dużych świeżych warzyw, mięsa lub owoców morza należy użyć programu pieczenia „Pizza na spodzie”, ponieważ wymagają one dłuższego czasu pieczenia.
- W przypadku dużych mrożonych warzyw, mięsa lub owoców morza należy użyć programu „Mrożona pizza” (w programach codziennych), ponieważ wymagają one znacznie dłuższego czasu pieczenia.
- Do pieczenia pizzy można używać zarówno podgrzanej żeliwnej emaliowanej tacy (dla chrupkiego spodu), jak i podgrzanego kamienia do pizzy (dla oryginalnego smaku). Pozwalają one uzyskać różne smaki.

„**CRUST PIZZA**” służy do przygotowywania pizzy na mrożonym spodzie, który można kupić w sklepie (bez składników) (grubość około 15-20 mm). Dodać składniki (ser, plasterki szynki) do ulubionej pizzy. Nie ma potrzeby rozmrażania spodu w temperaturze pokojowej.

„**FRESH PIZZA**” służy do pieczenia pizzy na cieście wyrabianym ręcznie, grubości 10-20 mm ze świeżymi składnikami według własnego uznania.

„**WOOD FIRED PIZZA**” (pizza neapolitańska) służy do pieczenia ręcznie wyrabianego ciasta, o grubości około 5-10 mm. Jako składników należy używać wyłącznie rozdrobnionych pomidorów, sera mozzarella i odrobiny bazylii.

### PRZEPIS NA CIASTO DO PIZZY ŚWIEŻEJ I Z PIECA OPALANEGO DREWNEM:

Zalecamy zakup ciasta w piekarni lub w sklepie. Można też skorzystać poniższego przepisu na wykonanie pizzy o średnicy 25 cm w domu.

**Składniki:** mąka chlebowa 100 g, cukier 5 g, sól 1 g, drożdże 1 g, mleko 63 g, masło 5 g

- 1) Po dokładnym wymieszaniu składników owinąć ciasto folią na 1 godzinę.
- 2) Dodać trochę mąki do ciasta i uformować z niego kulę.
- 3) Posmarować powierzchnię ciasta olejem i ponownie owinąć folią.
- 4) Umieścić ciasto w lodówce na co najmniej 6 godzin.
- 5) Przed pieczeniem wyjąć ciasto i rozmrażać je przez co najmniej 1 godzinę.
- 6) Przygotować pizzę dopiero po zakończeniu nagrzewania piekarnika.
  - Nasypać trochę mąki na blat i ręcznie zmniejszyć grubość ciasta poprzez jego rozciąganie (jest to lepsze niż wałkowanie).
  - Po przygotowaniu ciasta dodać ulubione składniki, takie jak ser, szynka, sos itp.
  - Aby uzyskać cienki i chrupki brzeg, należy pozostawić pasmo szerokości około 4-5 cm bez sosu lub składników wokół krawędzi pizzy. W ten sposób można uzyskać niesamowicie cienką i chrupiącą pizzę

## NAGRZEWANIE I CZAS PIECZENIA

- Poniższa tabela ma charakter orientacyjny.
- „Czas nagrzewania” w tabeli zależy od rzeczywistej temperatury w pomieszczeniu i w piekarniku. Jeśli temperatura w pomieszczeniu i w piekarniku jest zbyt wysoka lub zbyt niska, piekarnik automatycznie skróci lub wydłuży czas nagrzewania dla każdego programu pieczenia.
- Czas pieczenia zależy od właściwości danej potrawy – jej ilości, jakości różnych produktów itp. Aby uzyskać optymalne rezultaty, należy wydłużyć lub skrócić czas pieczenia w stosunku do domyślnego ustawienia czasu pieczenia.
- „Temperatura domyślna” jest wstępnie ustawiona. Nie można jej zmienić. Aby ustawić temperaturę samodzielnie, należy skorzystać do programu „ręcznego” opisanego w sekcji C („Programy codzienne”) i skorzystać z poniższych czasów nagrzewania i pieczenia.

Program	Nagrzewanie (orientacyjnie)		Temp. domyślna (°C)	Domyślny czas pieczenia (min) (orientacyjnie)	Temp. regulowana (°C)	Regulowany czas (min)
	1. raz	następny (ciągłe)				
<b>GRUBA PIECZENIE</b>	8 min	zależnie od czasu otwarcia drzwi <2 min: bez nagrzewania <3 min: z nagrzewaniem 3 min > 3 min: z nagrzewaniem 8 min	360	10:00	Bez regulacji	0,5 – 60 min
<b>STEK GRILL</b>	zawsze wymaga 8 min		400	30% wypieczenia: 1:30 50% wypieczenia: 2:00 70% wypieczenia: 2:30 100% wypieczenia: 3:30	Bez regulacji	0,5 – 60 min
<b>PIZZA NA SPODZIE</b>	15 min	zależnie od czasu otwarcia drzwi <2 min: bez nagrzewania <3 min: z nagrzewaniem 3 min > 3 min: z nagrzewaniem 15 min	310	Pizza 6" – 7": 7:00 Pizza 8" – 10": 7:50 Pizza 11" – 12": 8:30	Bez regulacji	0,5 – 60 min

PL

<b>ŚWIEŻA PIZZA</b>	15 min	zależnie od czasu otwarcia drzwi <2 min: bez nagrzewania <3 min: z nagrzewaniem 3 min > 3 min: z nagrzewaniem 15 min	360	6Pizza 6" - 7": 7:30 pizza 8" - 10": 8:00 pizza 11" - 12": 8:30	Bez regulacji	0,5 - 60 min
<b>PIZZA Z PIECA OPALANEGO DREWNEM</b>	15 min	zależnie od czasu otwarcia drzwi <2 min: bez nagrzewania <3 min: z nagrzewaniem 3 min > 3 min: z nagrzewaniem 15 min	400	Pizza 6" - 7": 4:00 pizza 8" - 10": 4:50 pizza 11" - 12": 5:50	Bez regulacji	0,5 - 60 min

Uwaga:

- „1. raz” w trybie nagrzewania oznacza: Piekarnik nagrzewa się ze stanu zimnego.

- „następny (ciągły)” w trybie nagrzewania oznacza: po zakończeniu procesu początkowego piekarnik kontynuuje pieczenie.

- wielkość pizzy:

6" - 7" (około 15,2 - 17,8 cm): na wyświetlaczu widnieje tylko liczba 7"

8" - 10" (około 20,3 - 25,4 cm): na wyświetlaczu widnieje tylko liczba 10"

11" - 12" (około 27,9 - 30,5 cm): na wyświetlaczu widnieje tylko liczba 12"

## KORZYSTANIE Z FUNKCJI W CZĘŚCI D

<b>Krok 1</b>	Włączyć urządzenie. Przyciski w sekcji D zaświecą się. Przypomnienie: „PREHEAT” (nagrzewanie) w lewym górnym rogu sekcji D nie zaświeci się. Służy wyłącznie do celów informacyjnych i nie jest przyciskiem funkcyjnym.
<b>Krok 2</b>	Włożyć akcesorium do piekarnika. Na akcesorium NIE MOŻE znajdować się potrawa.
<b>Krok 3</b>	Nacisnąć wymagany przycisk „program”. Wybrany przycisk zacznie migać. Temperatura pieczenia i domyślny czas pieczenia będą wyświetlane na wyświetlaczu.  W razie konieczności zmiany czasu pieczenia należy nacisnąć przycisk „TIME” (czas) i obrócić pokrętkę, aby dostosować i ustawić czas.
<b>Krok 4</b>	Po ustawieniu programu nacisnąć pokrętkę, aby rozpocząć pieczenie. Piekarnik rozpoczyna nagrzewanie. „PREHEAT” (nagrzewanie) w lewym górnym rogu sekcji D zaświeci się.
<b>Krok 5</b>	Po zakończeniu nagrzewania piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu pojawią się napisy „ADD IN” i „OPEN”.
<b>Krok 6</b>	Otworzyć drzwi i wyciągnąć akcesorium z piekarnika, umieścić potrawę na akcesorium i wsunąć je z powrotem do piekarnika.
<b>Krok 7</b>	Zamknąć drzwi. Piekarnik rozpocznie pieczenie automatycznie. Wyświetlany czas pieczenia będzie odliczany w dół.  Przypomnienie:  - Jeśli podczas nagrzewania lub pieczenia drzwi zostaną otwarte, proces pieczenia zostanie wstrzymany. (na wyświetlaczu pojawi się napis „pause” - wstrzymanie). Po zamknięciu drzwi pieczenie będzie kontynuowane automatycznie.  - Podczas pieczenia, czas pieczenia można regulować naciskając przycisk „TIME” (czas) i obracając pokrętkę, aby skrócić lub wydłużyć czas. Aby potwierdzić zmianę czasu, należy nacisnąć przycisk pokrętła.
<b>Krok 8</b>	Po zakończeniu pieczenia piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu pojawi się komunikat „End” (koniec).
<b>Krok 9</b>	Odczekać chwilę, aż piekarnik ostygnie. Wyjąć potrawę z piekarnika, aby ją podać.

## CODZIENNE CZYSZCZENIE

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

**NIGDY** nie należy czyścić urządzenia głównego w wodzie. Akcesoria nie nadają się do mycia w zmywarce.

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania i odczekać, aż piekarnik i akcesoria ostygną.
- W celu wyczyszczenia urządzenia należy wyjąć z niego wszystkie akcesoria, w tym tacę na okruchy.
- Z wyjątkiem kamienia do pizzy, namoczyć akcesoria w ciepłej wodzie z mydłem przez 30 minut i wyczyścić szczotką z miękkim włosiem. Do czyszczenia nie należy używać twardych narzędzi. Następnie dwukrotnie spłukać świeżą wodą i dokładnie wysuszyć przed schowaniem.
- Wytrzeć wewnętrzne ścianki piekarnika miękką, wilgotną gąbką.
- Urządzenie główne i panel sterowania należy czyścić lekko zwilżoną ściereczką.
- Do czyszczenia kamienia do pizzy zalecamy użycie suchej ściereczki.

## KODY BŁĘDÓW I INSTRUKCJA USUWANIA USTEREK

Problem	Potencjalna przyczyna i rozwiązanie
Kod błędu	<p>E1: NTC (czujnik temperatury) ma słabe połączenie z płytką drukowaną.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłączyć urządzenie i poczekać, aż ostygnie.</li> <li>2. Po ostygnięciu sprawdzić, czy nic nie dotyka głowicy czujnika w komorze piekarnika. Jeśli nie, można ponownie korzystać z urządzenia.</li> <li>3. Jeśli nadal wyświetlany jest komunikat „E1”, należy skontaktować się z naszym centrum obsługi posprzedażnej: support@commaxxgroup.com.</li> <li>4. Nie demontować urządzenia i nie naprawiać go samodzielnie. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.</li> </ol> <p>E2: Problemy z płytką drukowaną (problemy z częściami, zwarcie itp.).</p> <p>E4: Płytkawyświetlacza ma słabe połączenie z płytką zasilacza.</p> <p>E5: Wentylator chłodzący ma słaby kontakt z płytką drukowaną.</p> <p>W przypadku E2, E4, E5</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wyłączyć urządzenie i używać go ponownie dopiero po ostygnięciu.</li> <li>2. Jeśli kod błędu jest nadal wyświetlany, należy skontaktować się z naszym centrum obsługi posprzedażnej: support@commaxxgroup.com.</li> <li>3. Nie demontować urządzenia i nie naprawiać go samodzielnie. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.</li> </ol>
1. Frytkownica beztłuszczowa nie włącza się.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprawdzić, czy wybrano prawidłowe źródło zasilania i czy gniazdo jest sprawne.</li> <li>• Sprawdzić, czy wtyczka zasilania jest podłączona i czy zasilanie jest włączone.</li> </ul>



<p>2. Po nagraniu, po zamknięciu drzwi urządzenie nie działa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wyczyścić drzwi i obudowę. Należy sprawdzić, czy są one suche, ponieważ w tym miejscu znajduje się inteligentny przełącznik drzwi. (Zob. „INTELIGENTNY PRZEŁĄCZNIK DRZWI”)</li> <li>• Drzwi są zbyt gorące. Poczekać, aż ostygną.</li> <li>• Jeśli urządzenie nadal nie działa, należy skontaktować się z naszym centrum serwisowym.</li> </ul>
<p>3. Czy składniki należy dodać przed czy po nagraniu?</p>	<p><b>W przypadku sekcji C: Programy codzienne</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Zaleca się wstępne nagrzanie piekarnika przed pieczeniem (w temperaturze 160°C przez 5 min).</li> <li>* Akcesoria nie muszą być umieszczane w piekarniku w celu nagrzania (z wyjątkiem programu „pizza mrożona”).</li> <li>* Położyć składniki na akcesorium, a następnie umieścić je w piekarniku po zakończeniu nagrzewania.</li> </ul> <p><b>W przypadku sekcji D: Profesjonalne programy do pieczenia w wysokiej temperaturze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* Programy pieczenia należy uruchamiać z akcesorium w piekarniku, ale bez potrawy.</li> <li>* Wstępne nagrzewanie spowoduje nagrzanie akcesorium.</li> <li>* Potrawę włożyć do piekarnika dopiero po zakończeniu nagrzewania.</li> </ul>
<p>4. Potrawa jest niedopieczona.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Możliwe przepełnienie. Wkładać mniejsze porcje do kosza, aby smażyły się bardziej równomiernie.</li> <li>• Sprawdzić, czy temperatura jest ustawiona prawidłowo.</li> <li>• W przypadku programów profesjonalnych czas pieczenia był niewystarczający dla danej potrawy.</li> </ul> <p>Jeśli potrawa jest niedopieczona, należy włożyć ją ponownie do piekarnika i wybrać funkcję „BAKE” (pieczenie) z programów codziennych. Ustawić maksymalną temperaturę i 10 minut jako czas ponownego pieczenia.</p> <p>Sprawdzać stan potrawy podczas pieczenia.</p>

5. Po włączeniu z urządzenia wydobywa się dym.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Przy pierwszym użyciu upewnić się, że w piekarniku nie pozostał żaden materiał opakowaniowy. Jeśli nie ma nieprawidłowości i wydziela się tylko niewielka ilość dymu, jest to normalne zjawisko. Dym może pochodzić z oleju ochronnego nałożonego na element grzejny podczas produkcji. Powinien on wkrótce zniknąć. Należy zapewnić dobrą wentylację.</li> <li>• Jeśli frytkownica beztłuszczowa była wcześniej używana, należy odłączyć ją od zasilania i pozostawić do ostygnięcia. Sprawdzić, czy powierzchnie wewnętrzne i wszystkie akcesoria wewnątrz piekarnika są czyste i wolne od pozostałości potrawy.ues.</li> <li>• Jeśli urządzenie zostało prawidłowo wyczyszczone i nadal wydziela dym, należy zaprzestać jego użytkowania i skontaktować się z naszym centrum serwisowym.</li> <li>• W przypadku smażenia tłustych potraw olej będzie kapał na blachę, powodując powstawanie białego dymu. Nie będzie to miało wpływu na urządzenie ani na efekt smażenia.</li> </ul>
6. Para wydobywająca się z drzwi piekarnika	Jest to normalne zjawisko. Drzwi są wentylowane w celu uwalniania pary wytwarzanej przez potrawy o dużej zawartości wilgoci.
7. Potrawa smaży się nierównomiernie.	W połowie czasu smażenia należy spróbować potrząsnąć koszem z potrawą, uważając przy tym, aby się nie poparzyć. Metalowe części są bardzo gorące podczas użytkowania.
8. Domowe frytki smażą się nierównomiernie.	Możliwe, że nie użyto odpowiedniego rodzaju ziemniaków. Należy używać świeżych ziemniaków, które pozostaną twarde podczas smażenia. Przed smażeniem należy również odpowiednio opłukać i wysuszyć pokrojone ziemniaki.
9. Blacha wypacza się podczas pieczenia.	<p>Wypaczenie występuje najczęściej w przypadku każdego rodzaju blachy do pieczenia, gdy jest ona narażona na gwałtowne zmiany temperatury.</p> <p>Można przywrócić jej pierwotny kształt, gdy ostygnie na płaskiej, twardej i odpornej na ciepło powierzchni blatu roboczego.</p>

10. Zadział bezpiecznik automatyczny lub wyłącznik bezpieczeństwa	<ul style="list-style-type: none"> <li>To urządzenie pobiera duży prąd podczas pracy. Jeśli jest używane równocześnie z innymi urządzeniami kuchennymi podłączonymi do tego samego obwodu zasilania, może dojść do zadziałania bezpiecznika automatycznego lub wyłącznika bezpieczeństwa w celu ochrony przed przeciążeniem.</li> </ul> <p>Należy sprawdzić, czy w tym samym czasie nie pracują inne urządzenia (np. czajniki, tostery, kuchenki mikrofalowe). Odłączyć je od tego samego obwodu, a następnie uruchomić urządzenie oddzielnie, aby bezpiecznik automatyczny lub wyłącznik bezpieczeństwa nie był wyzwalany.</p>
---	---

## INFORMACJE DOTYCZĄCE UTYLIZACJI I RECYKLINGU PRODUKTU

Należy pamiętać, że niniejszy produkt jest oznaczony następującym symbolem:



Symbol oznacza, że tego produktu nie wolno utylizować razem ze zwykłymi odpadami domowymi, ponieważ odpady elektryczne i elektroniczne muszą być utylizowane oddzielnie.

Zgodnie z dyrektywą WEEE każde państwo członkowskie Unii Europejskiej ma obowiązek zorganizować odpowiednią zbiórkę, odzysk, przetwarzanie i recykling zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Gospodarstwa domowe na obszarze UE mogą nieodpłatnie oddawać zużyty sprzęt do specjalnych zakładów utylizacji odpadów. W niektórych państwach członkowskich UE można zwrócić zużyty sprzęt sprzedawcy, u którego dokonano zakupu, pod warunkiem zakupienia nowych produktów. Aby uzyskać więcej informacji na temat postępowania z odpadami elektrycznymi i elektronicznymi, należy skontaktować się ze sprzedawcą, dystrybutorem lub lokalnymi władzami.

## WARUNKI GWARANCJI

Następujące sytuacje powodują przepadek gwarancji:

- nieprzestrzeżenie niniejszej instrukcji
- samodzielna naprawa lub modyfikacja sprzętu
- użytkowanie urządzenia w sposób niewłaściwy, nieostrożny lub jego uszkodzenie w inny sposób
- usterki powstałe na skutek zakłóceń w sieci elektrycznej.

Z uwagi na ciągłe doskonalenie naszych produktów pod względem funkcjonalności i wyglądu, zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie bez wcześniejszego powiadomienia.

## NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

W razie jakichkolwiek pytań dotyczących korzystania z urządzenia – jeśli nie można znaleźć na nie odpowiedzi w niniejszej instrukcji – należy odwiedzić witrynę [www.commaxx.nl](http://www.commaxx.nl).

Można znaleźć tam również dane kontaktowe, przydatne w razie konieczności skonsultowania kwestii technicznych, napraw, spraw związanych z akcesoriami i częściami zamiennymi.

## WYPRODUKOWANO W CHINACH DLA

Commaxx B.V.

Wiebachstraat 37,

NL-6466 NG Kerkrade

Netherlands

[www.commaxx.nl](http://www.commaxx.nl)

Firma nie ponosi odpowiedzialności za błędy w druku.