

BAUMFELD

PizzaAirfryer400

SILVER/ BLACK/ PRO

Gebrauchsanweisung



More than an Oven

PRIVATE KITCHEN – DER TREND ZUM KULINARISCHEM ERLEBNIS

Das Private Kitchen Konzept bietet eine exklusive und persönliche kulinarische Erfahrung, bei der Profi-Köche in einem privaten Raum oder zu Hause individuelle Mahlzeiten zubereiten und servieren.

Es steht für die perfekte Verbindung von Exklusivität und individuellem Genuss.

Die Marke BAUMFELD ist aus dieser Idee entstanden und bietet Premium-Küchenprodukte, die Design und Funktionalität vereinen.

Das Beste aus allen Welten.

HOCHTEMPERATUR OFEN PizzaAirfryer400

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie alle Anweisungen, bevor Sie den Backofen und sein Zubehör benutzen.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Machen Sie eine Bestandsaufnahme des gesamten Inhalts, um sicherzustellen, dass Sie alle Teile haben, die Sie für den ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb Ihres Ofens benötigen.
- Verwenden Sie **KEIN** Verlängerungskabel. Ein kurzes Stromversorgungskabel wird verwendet, um die Gefahr zu verringern, dass Kinder nach dem Kabel greifen oder sich darin verheddern und um die Gefahr zu verringern, dass Personen über ein längeres Kabel stolpern. Die Geräte sind auch nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Verwenden Sie **NIEMALS** eine Steckdose unter der Arbeitsfläche.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Lassen Sie das Gerät nicht von Kindern benutzen. Wenn das Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine strenge Überwachung erforderlich.
- Lassen Sie das Kabel **NICHT** über die Kanten von Tischen oder Arbeitsflächen hängen. Vermeiden Sie den Kontakt mit heißen Oberflächen – einschließlich Herde und andere Heizöfen.
- Lassen Sie den PizzaAirfryer400 **NIEMALS** unbeaufsichtigt, wenn er in Betrieb ist.

- Decken Sie das untere Blech oder andere Teile des Ofens **NICHT** mit Metallfolie ab. Dies führt zu einer Überhitzung des Ofens und kann einen Brand verursachen.
- Legen Sie bei professionellen Hochtemperaturprogrammen **NIEMALS** Backpapier auf das Zubehör. Dies kann einen Brand verursachen.
- Zum Schutz vor Stromschlägen dürfen Kabel, Stecker oder das Gehäuse des Hauptgeräts **NICHT** in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Verwenden Sie den PizzaAirfryer400 **NICHT** mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker. Überprüfen Sie den Ofen und das Netzkabel regelmäßig. Wenn der PizzaAirfryer400 nicht richtig funktioniert oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde, stellen Sie den Betrieb sofort ein und rufen Sie den Kundendienst an. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Decken Sie die Lufteinlass- oder Luftauslassöffnungen **NICHT** ab, wenn das Gerät in Betrieb ist. Andernfalls wird ein gleichmäßiges Garen verhindert und das Gerät kann beschädigt werden oder überhitzen.
- Stecken Sie **KEINE** Gegenstände in die Lüftungsschlitze und blockieren Sie diese nicht.
- Stellen Sie **KEINE** Gegenstände auf die Oberfläche, während das Gerät in Betrieb ist, es sei denn, es handelt sich um zugelassenes und empfohlenes Zubehör.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Zubehörteile sauber und trocken sind, bevor Sie sie in den Ofen stellen.
- Nur für die Verwendung auf der Arbeitsplatte vorgesehen.
- Stellen Sie den Backofen **NICHT** in der Nähe der Kante einer Arbeitsplatte auf. Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche eben, sauber und trocken ist.

- Lagern Sie **KEINE** anderen Materialien als das mitgelieferte Zubehör in diesem Ofen, wenn er nicht benutzt wird.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und in Innenräumen bestimmt, nicht für den kommerziellen oder industriellen Gebrauch.
- Verwenden Sie **KEIN** Zubehör und keine Anbauteile, die nicht empfohlen oder verkauft werden.
- Achten Sie bei der Verwendung des PizzaAirfryer400 darauf, dass oben und an allen Seiten ausreichend Platz für die Luftzirkulation vorhanden ist. Beim Betrieb des Ofens muss die Rückseite des Geräts zur Wand zeigen, darf aber nicht zu nahe an einer Wand stehen.
- Es besteht Brandgefahr, wenn der PizzaAirfryer400 abgedeckt ist oder während des Betriebs mit brennbarem Material wie Vorhängen, Gardinen oder Ähnlichem in Berührung kommt.
- Stellen Sie während des Betriebs **KEINE** Gegenstände auf das Gerät.
- Vermeiden Sie es, die Türoberfläche zu zerkratzen oder Kanten zu beschädigen.
- Achten Sie bitte beim Tragen, Bewegen oder Aufrichten des Gerätes darauf, den Stecker nicht versehentlich gegen das Gehäuse des Gerätes zu drücken, es könnte zu Beschädigungen an der Oberfläche kommen.
- Sprühen Sie während des Backens **KEINE** Sprays oder Aromastoffe in den PizzaAirfryer400.
- Seien Sie vorsichtig beim Einschieben und Herausnehmen von Gegenständen aus dem PizzaAirfryer400, insbesondere wenn diese heiß sind.
- Die Spannungen an den Steckdosen können variieren und die Leistung Ihres Geräts beeinträchtigen. Um möglichen Krankheiten vorzubeugen, sollten Sie mit einem Thermometer überprüfen, ob Ihre Speisen bei den empfohlenen Temperaturen gegart werden.

- Vermeiden Sie den Kontakt der Lebensmittel mit den Heizelementen. Eine übermäßige Beladung mit Lebensmitteln kann zu Personen- oder Sachschäden führen oder die sichere Verwendung des PizzaAirfryer400 beeinträchtigen.
- Legen Sie **KEINE** der folgenden Materialien in den Backofen: Papier, Pappe, Plastik, Bratbeutel und dergleichen.
- Bei der Verwendung von Behältern aus anderen Materialien als Metall oder Glas ist äußerste Vorsicht geboten.



• **Vorsicht!**

Die Temperatur der zugänglichen Oberfläche kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden, verwenden Sie **IMMER** Wärmeschutzpolster oder isolierte Ofenhandschuhe und benutzen Sie die vorhandenen Griffe, Drehknöpfe usw.

- Verschüttete Lebensmittel können schwere Verbrennungen verursachen. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn der PizzaAirfryer400 heiße Lebensmittel enthält. Eine unsachgemäße Verwendung kann zu Verletzungen führen.
- Zur regelmäßigen Wartung des PizzaAirfryer400 lesen Sie bitte den Abschnitt Reinigung.
- Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht von Kindern vorgenommen werden.
- Drücken Sie die **RESET**-Taste, um die Funktion auszuschalten, und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung, dem Transport und der Lagerung vollständig abkühlen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie ihn nicht benutzen. Fassen Sie beim Herausziehen den Stecker am Gehäuse an und nicht am Kabel.
- Reinigen Sie **NICHT** mit Scheuerschwämmen aus Metall. Teile können sich vom Schwamm lösen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht.

- Verwenden Sie den PizzaAirfryer400 **NICHT** als Wärmequelle oder zum Trocknen.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
 - Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsbereichen;
 - Bauernhöfen;
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen;
 - Bed & Breakfast-ähnlichen Umgebungen.

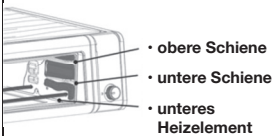
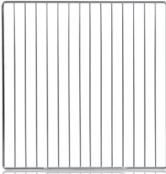
SEHR WICHTIG:

Wenn das Gehäuse überhitzt ist, müssen Sie den PizzaAirfryer400 vor der nächsten Verwendung abkühlen lassen. Schalten Sie das Gerät aus und öffnen Sie die Tür, damit es schneller abkühlt.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Entfernen und entsorgen Sie jegliches Verpackungsmaterial, Werbeetiketten und Klebeband vom Gerät.
- Nehmen Sie das gesamte Zubehör aus der Verpackung und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Achten Sie bitte besonders auf die Betriebsanweisungen, Warnhinweise und wichtigen Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden.
- Waschen Sie das Zubehör (**außer** „Pizzastein“) in warmem Seifenwasser, spülen Sie es ab und trocknen Sie es gründlich. **Reinigen Sie das Hauptgerät / dieses Zubehör NIEMALS in der Spülmaschine.**
- Wir empfehlen, das gesamte Zubehör in den PizzaAirfryer400 zu stellen und ihn 10 Minuten lang bei maximaler Temperatur auf „**Air Fry**“ laufen zu lassen, ohne Lebensmittel hinzuzufügen.
- Entfernen Sie alle Verpackungsrückstände und Geruchsspuren, um die Leistung des PizzaAirfryer400 nicht zu beeinträchtigen.
- Stellen Sie sicher, dass der Bereich gut belüftet ist.

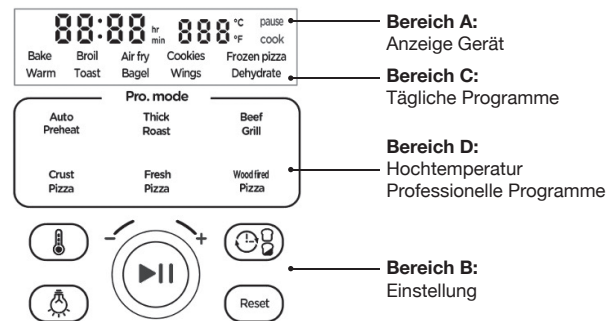
MEHR ÜBER DIESEN ARTIKEL ERFAHREN

Produkt / Zubehör	Beschreibung
	Produkt-Einheit
	Position der Teile
	Krümel- und Fett-Auffangschale • In der Position „unter dem Heizelement“ aufbewahren. • Die Kante mit der erhöhten Form muss als Vorderseite in den Ofen eingeführt werden. • Nach dem Gebrauch bitte rechtzeitig waschen/reinigen, um Rost zu vermeiden.
	Rost • Die Kante mit der erhöhten Form muss als Rückseite in den Ofen eingeführt werden. • Nach dem Gebrauch bitte rechtzeitig waschen/reinigen, um Rost zu vermeiden.

Produkt / Zubehör	Beschreibung
 Beidseitige Nutzung (flache Seite und Stangenseite)	Antihaft-Gusseisenplatte • Immer auf den Backofenrost legen. • Nach dem Gebrauch bitte rechtzeitig waschen/reinigen. Verwenden Sie kein hartes Werkzeug zur Reinigung, um die Antihaftbeschichtung nicht zu zerstören. • Für Braten/Backen/Grillen und Pizza mit Röstaromen s. Funktionen.
	Pizzastein • Immer auf den Backofenrost legen. • Vor dem Backen nicht feucht werden lassen. • Nicht ins Wasser legen, wenn der Stein noch heiß ist. • Für den original Pizza-/Brotgeschmack.
	Stahlgriff Hilft bei der Entnahme von Zubehör aus dem Ofen oder beim Einlegen von Lebensmitteln in den Ofen, um Verletzungen durch hohe Temperaturen zu vermeiden.
	Frittierkorb • Immer in der Position „Obere Schiene“ verwenden. • Nach dem Gebrauch bitte rechtzeitig waschen/reinigen, um Rost zu vermeiden.

Produkt / Zubehör	Beschreibung
	Pizzaschieber Einfaches Bewegen der Pizza in und aus dem PizzaAirfryer400.

MEHR ÜBER DAS BEDIENFELD ERFAHREN



Bereich A: Anzeigegerät

Zeitanzeiger	Zeigt die ZEIT-Informationen an.
Temperaturanzeigegerät	Zeigt die TEMPERATUR-Informationen an.
„Kochen“	Die Einheit befindet sich im Kochprozess.
„Pause“	Leuchtet, wenn sich das Gerät im Pausenmodus befindet.
„min.“	Zeigt die Zeit im Format „Minute“ an.
„Stunde“	Zeigt die Zeit im Format „Stunde“ an.

Bereich B: Einstellung

	Auswählen	Drehen Sie die Taste, um eine Kochfunktion auszuwählen oder Zeit und Temperatur einzustellen (oder die Anzahl der Stücke und den Bräunungsgrad, wenn Sie die Funktionen des TOAST/ BAGEL-Modus verwenden). Für denselben Modus/dieselbe Taste: • Einmaliges Drücken nach unten ist für START. • Zweites Drücken nach unten ist für PAUSE. • Wenn Sie die Taste 2 Sekunden lang gedrückt halten, wird die Funktion abgebrochen und das Gerät auf die Standardauswahl der Bereiche C/D zurückgesetzt.
	Innenleuchte	Drücken Sie diese Taste, um die Innenbeleuchtung des Backofens ein- und auszuschalten. HINWEIS: Die Beleuchtung schaltet sich nach 30 Sekunden automatisch aus.
	Programme zurücksetzen	Drücken Sie diese Taste und das Gerät wechselt in den Standby-Modus und das Display zeigt „00:00“ an. Drehen Sie das Rad und kehren Sie zur Funktionsliste zurück.
	Zeit/Bräunungsgrad	Drücken Sie die ZEIT-Taste und stellen Sie die Temperatur mit dem Drehknopf ein. Bei Verwendung der Funktion TOAST/ BAGEL-Modus wird mit dieser Taste nicht die Temperatur, sondern der Bräunungsgrad eingestellt.
	Temp.	Drücken Sie die Taste TEMP und stellen Sie die Temperatur mit dem Drehknopf ein.

Bereich C: Tägliche Programme

Die nachstehenden Programme sind mit Standardzeit und -temperatur als Referenzinformationen voreingestellt. Sie können diese Einstellungen für die von Ihnen gewünschte Leistung ändern.

Weitere Einzelheiten finden Sie unter „VERWENDUNG DER FUNKTIONEN im Bereich C“ im nächsten Abschnitt.

BAKE	Backen für Kuchen, Kekse und ähnliche Lebensmittel.
WARM	Aufwärmen der Speisen ohne Überkochen.
BROIL	Grillen für Steaks, Fisch, Nachos und zum Verfeinern von Aufläufen.
TOAST	Für maximal 9 Scheiben Brot (10 x 10 cm) auf einmal. Kann den Bräunungsgrad (6 Stufen) für verschiedene Mengen zurücksetzen.
AIR FRY	Für Chicken Wings/Nuggets, Pommes frites usw. In diesem Modus werden die Lebensmittel mit wenig oder gar keinem Ölzusatz gebraten.
BAGEL	Für maximal 9 Bagelhälften (mit der Schnittseite nach oben auf den Backofenrost gelegt). Kann den Bräunungsgrad (6 Stufen) für unterschiedliche Mengen einstellen.
COOKIES	Programm für Cookies
WINGS	Programm für Hähnchenflügel
FROZEN PIZZA	• Für Tiefkühlpizza aus dem Supermarkt. • Die Pizza muss vor dem Garen nicht aufgetaut werden. <i>Wenn mit Eisenblech:</i> Pizza direkt auf das Blech legen. <i>Wenn mit Steinplatte:</i> nach 15 Min. den Stein mit dem Programm „Air Fry“ vorheizen, dann die Pizza auf die Platte legen. • Programm „Tiefkühlpizza“ auswählen und starten.
DEHYDRATE	Für gesunde Snacks wie Gemüse, Obst und sogar Fleisch.

Weitere andere Lebensmittel, manuelle Einstellung durch den Benutzer siehe unten.

(Referenzinformationen. Die Einstellungen können je nach Ernährungszustand geändert werden)

Lebensmittel	Temp. Niveau	Funktionsebene	Zeit
Gemüse	200°–230°	Air Fry	20–25 min
Fisch	HI	Broil	10–15 min
Lose Kartoffeln	200–230°	Air Fry	20–30 min
Chicken Nuggets	200–230°	Air Fry	10–15 min
Pommes frites / Kartoffelecke	200–230°	Air Fry	20–30 min
• Sie müssen nicht auf das Abtauen warten. • Gemischt mit einigen Tropfen Öl für einen besseren Geschmack. • Bei frischen Pommes frites, nach dem Waschen eine Minute kochen. • Zum Abkühlen herausnehmen, dann Trocknen mit Papier, dann für 6 Stunden in den Kühlschrank stellen. • Empfohlen sind nicht mehr als 400 g pro Zubereitung und eine gleichmässige flache Verteilung auf dem Frittierkorb, bitte nicht anhäufen! • Nach ca. 15 Min. die Pommes frites von oben nach unten wenden. So kann ein gleichmäßiges Backergebnis erzielt werden.			

VERWENDUNG DER FUNKTIONEN im Bereich C

Schritt 1	Geben Sie die Zutaten in das Zubehör und dann in das Gerät (außer dem Zubehör „Pizzastein“). Tipps: 1) Um ein gleichmäßiges Backen zu erreichen, ist es besser, den Ofen auf 160°C für 5 Minuten ohne Zubehör vorzuheizen, bevor die Speisen in den Ofen geschoben werden. 2) Wenn mit Stein für Tiefkühlpizza: nach 15 Min. den Stein mit dem Programm „Air Fry“ vorheizen, die Pizza auf das Blech legen, dann das Programm „Frozen Pizza“ wählen/starten. 3) Gefrorenes Fleisch/Fisch: Vor dem Kochen vollständig auftauen und Produkte trocken halten.
Schritt 2	Drehen Sie den Drehknopf, um die Funktionen auszuwählen. Die Standardeinstellungen für Zeit und Temperatur werden angezeigt.
Schritt 3	Nachdem Sie die Zeit und die Temperatur eingestellt haben, drücken Sie den Drehknopf nach unten, um mit den Arbeiten zu beginnen.
Schritt 4	Ändern Sie während des Garvorgangs bei Bedarf die Garzeit und die Temperatur: • Drücken Sie die Taste TIME/DARKNESS und drehen Sie den Drehknopf zur Auswahl. • Die Temperatur im WARM-Modus ist fest eingestellt und kann nicht geändert werden. • Sobald der TOAST/BAGEL-Modus in Betrieb genommen wurde, kann die Temperatur nicht mehr verändert werden, bis die Funktion zum Zurücksetzen abgebrochen wird. Drücken Sie die Taste TIME und wählen Sie mit dem Drehknopf die Zeit aus.
Schritt 5	Wenn die Garzeit beendet ist, gibt das Gerät einen Signalton ab. Wenn das Ergebnis nicht perfekt ist, verlängern Sie die Garzeit.

Bereich D: Professionelle Programme mit Hochtemperatur

SEHR WICHTIGER HINWEIS:

Die Programme im Bereich D werden in zwei Zeitstufen durchgeführt:

- **Die erste Phase ist das Vorheizen NUR für das Zubehör.**

Bevor Sie den Drehknopf drücken, um die Programme zu starten, geben Sie **KEINE** Speisen auf das Zubehör, sondern schieben Sie das Zubehör nur zum Vorheizen in den Ofen.

- **Die zweite Phase ist das Garen von Lebensmitteln bei hohen Temperaturen.**

Warten Sie bis das Vorheizen „PREHEAT“ beendet ist, dies wird mit dem Ton „Bi“ und den Worten „FILL in/Open“ auf dem Display angezeigt.

Dann öffnen Sie die Tür, um die Lebensmittel auf das Zubehör zu legen. Sobald die Tür wieder geschlossen ist, beginnt der Garvorgang von selbst.

Preheat

Dies ist ein selbsttätiges Programm, das nicht vom Benutzer bedient werden kann.

Zur Erinnerung: Es handelt sich um ein Vorheizen des Zubehörs, nur Zubehör in den Ofen schieben, keine Lebensmittel.

- Sobald die Programme ausgewählt und gestartet sind, leuchtet die Taste „Preheat“ auf, was bedeutet, dass der Vorheizvorgang beginnt.
 - Während des „Preheat“ hat die Taste „ZEIT“/“TEMP.“ keine Funktion. Zeit und Temperatur können nicht eingestellt werden. Sobald der Vorwärmvorgang abgeschlossen ist, ertönt „bi bi bi“ als Alarmton. Gleichzeitig wird auf dem Display „Fill in“/„Open“ angezeigt.
 - Wenn das Vorheizen beendet ist, aber innerhalb von 30 Min. kein Garvorgang stattfindet und wenn das Innere des Ofens die eingestellte Temperatur erreicht hat, beginnt der Vorheizvorgang von selbst erneut.
- Sobald die Tür geöffnet und geschlossen ist, beginnt der automatische Garvorgang und das Symbol „Preheat“ verschwindet.

Thick Roast

„THICK ROAST“ ist für dickere Eiweißprodukte (bis zu 6 cm Dicke) mit Haut geeignet, um innerhalb von 10 Minuten ein sehr gutes knuspriges Bratergebnis zu erzielen, wie z. B. dickeres Schweinefilet.

- Vor dem Backen müssen die Lebensmittel vollständig durchgegart sein.
- Lösen Sie den Knochen heraus und achten Sie darauf, dass die Dicke der Speisen nicht mehr als 6 cm beträgt, da sie sonst zu hoch sind, um in den Ofen geschoben zu werden, oder zu nah am Ofen liegen.
- Um den besten Geschmack zu erhalten, ist es besser, die Speisen vor dem Garen im Ofen zu marinieren.
- Unbedingt auf dem **antihafbeschichteten Gusseisenblech braten.**

WICHTIG!

Im Falle von zu viel Rauch oder das Essen ist übermäßig verbrannt/ beißender Geschmack:

- Das Backofenblech muss gereinigt werden, Essens- oder Ölreste vom letzten Gebrauch entfernen!
 - Verwenden Sie anstelle von Olivenöl Öle mit einem hohen Rauchpunkt wie Canola-, Avocado-, Pflanzen- oder Traubenkernöl.
 - Wenn die Garzeit angepasst werden muss (nicht in der „Vorheizphase“), drücken Sie die Taste „TIME“, drehen Sie den Drehknopf, um die Zeit zu verkürzen oder zu verlängern, und drücken Sie dann den Drehknopf zur Bestätigung.
- Die Temperatur kann bei diesem Programm nicht verändert werden.
- Siehe „VERWENDUNG DER FUNKTIONEN IM BEREICH D“, um zu erfahren, wie man Speisen mit dieser Funktion zubereitet

Beef Grill

„BEEF/GRILL“ ist für 2 cm dickes Rindfleisch ausgelegt, um in kurzer Zeit eine saftige Grilleistung zu erzielen.

- In den ersten 50 Sekunden ertönt ein „Bi“-Ton. Sobald der Ton zu hören ist, ziehen Sie den Backofenrost mit dem Handschuh heraus und wenden Sie das Essen mit einer Zange. Schieben Sie dann das Backofengitter zurück in den Ofen und schließen Sie die Tür, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Das Wenden führt zu einem gleichmäßigen Grillen und muss schnell durchgeführt werden, um die hohe Temperatur im Ofen zu halten.

	• Unbedingt auf dem antihafbeschichteten Gusseisenblech zubereiten. WICHTIG! Im Fall von zu viel Rauch o. das Essen ist übermäßig verbrannt/ beißender Geschmack: - Das Backofenblech muss gereinigt werden, Essens- oder Ölreste vom letzten Gebrauch entfernen! - Verwenden Sie anstelle von Olivenöl Öle mit einem hohen Rauchpunkt wie Canola-, Avocado-, Pflanzen- oder Traubenkernöl. Die voreingestellte Zeit 2:00 ist für Medium (50% gegart) für 2 cm dickes Rindfleisch. Sie finden die Zahl „50“ unter der Zeitangabe auf dem Display des Bedienfelds. Für mehr: 1:30 für Medium rare (30 % gegart), die Zahl „30“ wird angezeigt. 2:00 für Medium (50 % gegart), die Zahl „50“ wird angezeigt. 2:30 für Medium gut (70 % gegart), die Zahl „70“ wird angezeigt. 3:30 für gut durchgebraten (100 % durchgebraten), Anzeige „100“. Zur Erinnerung: Die voreingestellte Programmvorgabezeit dient nur als Anhaltspunkt, da die Beschaffenheit der Lebensmittel zu jeder Zeit anders ist. • Wenn die Garzeit angepasst werden muss (nicht in der „Vorheizphase“), drücken Sie die Taste „TIME“, drehen Sie den Drehknopf, um die Zeit zu verkürzen oder zu verlängern, und drücken Sie dann den Drehknopf zur Bestätigung. Die Temperatur kann bei diesem Programm nicht verändert werden. Siehe „VERWENDUNG DER FUNKTIONEN DES BEREICH D“, um zu erfahren, wie man Speisen mit dieser Funktion zubereitet
Crust Pizza Fresh Pizza Wood fired Pizza	WICHTIG für diese 3 Pizzaprogramme Auf die Pizza aufgetragener Belag, z. B. Käse/ dünn geschnittener Schinken/etwas Gemüse. • Bei großen Mengen an frischem Gemüse, Fleisch und Meeresfrüchten bitte auf „Crust Pizza“ umstellen, da diese eine längere Garzeit benötigen. • Wenn Sie große Mengen an gefrorenem Gemüse, Fleisch oder Meeresfrüchten verwenden, wechseln Sie bitte in das Programm „Frozen Pizza“, da diese Produkte eine viel längere Garzeit benötigen.

	• Für frische Pizza: um eine bessere Blasenbildung zu erreichen, mit den Händen die Dicke der Teigkugel durch Dehnen reduzieren (nicht durch Rollen). Alle 3 Modi Programme sind Standardzeiteinstellungen und dienen nur als Referenz, da jedes Essen und jede Garzeit anders sein kann. • Wenn die Garzeit angepasst werden muss (nicht in der „Vorheizphase“), drücken Sie die Taste „TIME“, drehen Sie den Drehknopf, um die Zeit zu verkürzen oder zu verlängern, und drücken Sie dann den Drehknopf zur Bestätigung. Die Temperatur kann bei diesen 3 Programmen nicht verändert werden.
	„CRUST PIZZA“ ist für gefrorene, im Supermarkt gekaufte Pizza mit dickem Rand (Dicke ca. 15–20 mm) geeignet. Fügen Sie verschiedene Zutaten als Belag für Ihre Lieblings-Pizza hinzu. • Kein Auftauen der Pizza bei Raumtemperatur nötig. Weitere Zutaten wie Käse, Schinkenscheiben etc. selbst hinzuzufügen. • Programm Standardzeit 7:00 ist 6“-7" Pizza (Abbildung 7 zeigt unter der Zeit im Display an). Für mehr: Zeit 7:50 ist 8"-10" Pizza (s. Abbildung 10') Zeit 8:30 ist 11"-12" Pizza (s. Abbildung 12')
	„FRESH PIZZA“ für handgemachte, frische Pizza, etwa 5–10 mm dünn, aber ohne dicken Rand.  • Standardzeit 7:30 ist 6"-7" Pizza (Abbildung 7' unter der Zeitanzeige im Display). Für mehr: Zeit 8:00 ist 8"-10" Pizza (s. Abbildung 10') Zeit 8:30 ist 11"-12" Pizza (s. Abbildung 12')

„**WOOD FIRED PIZZA**“ ist für handgemachte, frische Pizza mit einer Dicke von 5–10 mm und einem dicken Rand konzipiert.



• Standardzeit 4:00 ist 6"–7" Pizza (Abbildung 7' zeigt unter der Zeit im Display).

Für mehr:

Zeit 4:50 ist 8"–10" Pizza (s. Abbildung 10')

Zeit 5:50 ist 11"–12" Pizza (s. Abbildung 12')

• Sowohl **Antihaft-Gusseisenschale** (für Röstaromen) als auch **Pizzastein** (für originalen Geschmack) sind für diese 3 Programme verwendbar. Verschiedene Bleche/Steine können einen unterschiedlichen Geschmack erzeugen.

WICHTIG:

Bei starker Rauchentwicklung haben die Lebensmittel einen verbrannten, bitteren Geschmack.

- Das Backblech muss gereinigt werden, Essens- oder Ölreste vom letzten Gebrauch entfernen!
- Verwenden Sie anstelle von Olivenöl Öle mit einem hohen Rauchpunkt wie Canola-, Avocado-, Pflanzen- oder Traubenkernöl.

Rezept der Teigkugel für „FRESH PIZZA“ und „WOOD FIRED PIZZA“: 10" Pizza

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

- 1) Alles miteinander zu einem Hefeteig kneten, dann für 1 Stunde in Plastikfolie ruhen lassen.
- 2) Etwas Mehl auf die gärende obige Mischung geben und zu einer Kugel formen.
- 3) Etwas Öl auf die Oberfläche der Teigkugel geben, diese wieder in Plastikfolie einwickeln.
- 4) Die Teigkugel mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank legen.
- 5) Vor der Verwendung die Teigkugel herausnehmen und mindestens 1 Stunde lang Raumtemperatur annehmen lassen.
- 6) Bereiten Sie Ihre Pizza erst vor, wenn das Vorheizen fast abgeschlossen ist, damit sie leichter von der Arbeitsfläche in den Ofen geschoben werden kann.

- 7) Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und mit der Hand die Teigkugel durch Dehnen (nicht durch Rollen) zur Pizza formen. Nachdem die Teigpizza fertig ist, fügen Sie persönliche Lieblingszutaten hinzu, wie Käse, Schinken, Sauce ...
- 8) Um eine dünne und knusprige Pizza zu erhalten, lassen Sie ca. 4–5 cm des Krustenrands frei von jeglicher Soße, dann erhalten Sie eine erstaunlich dünne und knusprige Pizza.

VERWENDUNG DER FUNKTIONEN im Bereich D

SEHR WICHTIGER HINWEIS:

• Die Programme im Bereich D arbeiten in 2 Phasen:

- **Die erste Phase besteht im Vorheizen des Zubehörs.**

Bevor Sie den Drehknopf zum Starten der Programme drücken, geben Sie **KEINE** Speisen auf das Zubehör, sondern schieben Sie das Zubehör nur zum Vorheizen in den Ofen.

- **Die zweite Phase ist das Garen von Lebensmitteln bei hohen Temperaturen.**

Nur wenn „PREHEAT“ beendet ist:

nach dem Ton „BI“ und der Anzeige „FILL in/Open“ auf dem Display, öffnen Sie die Tür, um die Lebensmittel auf das Zubehör zu geben.

Sobald die Tür wieder geschlossen ist, beginnt der Garvorgang von selbst.

- Stellen Sie den Backofen wegen der extrem hohen Temperaturen in einem gut belüfteten Raum auf, da er beim Garen Rauch entwickelt.
- Legen Sie **NIEMALS** Backpapier auf das Zubehör bei Hochtemperatur-Programmen. Dies kann einen Brand verursachen.
- Wir empfehlen Ihnen, den Ofen zu überwachen und in seiner Nähe zu bleiben, da Ihre Speisen schnell übergart werden und sich schließlich entzünden können.
- Unbedingt auf hohe Temperaturen von Zubehörteilen achten.
 - Wenn Sie das Zubehör aus dem Ofen nehmen, verwenden Sie Handschuhe oder andere Wärmeschutzpolster.
 - Wenn Sie Lebensmittel auf der Zubehörfäche wenden, verwenden Sie die Zange.
- Während der Nutzung können folgende Signale auftreten:

	• Bedeutet: Das Vorwärmen ist beendet. • Öffnen Sie die Tür, ziehen Sie das Zubehör heraus, geben Sie die Speisen auf das Zubehör und schieben Sie das Zubehör wieder in den Ofen. • Schließen Sie die Tür, das Programm beginnt selbsttätig zu garen. Die beiden Wörter „Fill In“ und „Open“ verschwinden.
	• Bedeutet: Programm ist beendet.
	• Bedeutet: Der Backofen ist zu heiß und funktioniert nicht mehr, die Funktionen des Bereichs D funktionieren nicht. • Drücken Sie die „Reset“-Taste, um das Programm zu beenden. • Öffnen Sie die Tür für eine schnellere Abkühlung. • Sobald die Innentemperatur des Ofens ausreichend abgekühlt ist, verschwindet der Hinweis „Cooling“ und die Funktionen im Bereich D können wieder genutzt werden.

Verwendungsschritte

Schritt 1	Schließen Sie das Gerät an, die Tasten im Bereich D leuchten auf. Zur Erinnerung: „PREHEAT“ in der ersten Schaltfläche ist ein selbsttätiges Programm, das in diesem Schritt nicht leuchtet.
Schritt 2	Schieben Sie das Zubehör in den Ofen. KEINE LEBENSMITTEL auf dem Zubehör.
Schritt 3	Tippen Sie auf die gewünschte „Programm“-Taste. Das ausgewählte Programm blinkt und seine Standardzeit wird auf dem Display angezeigt. Wenn die Garzeit angepasst werden muss (vor dem Start von „Preheat“), drücken Sie die Taste „TIME“, drehen Sie den Drehknopf, um die Zeit zu verkürzen oder zu verlängern, und drücken Sie dann den Drehknopf zur Bestätigung.
Schritt 4	Nach Beendigung der Einstellung drücken Sie den Drehknopf, um die Einstellung zu bestätigen und den Auftrag „Vorheizen“ zu starten. Die Taste „PREHAET“ funktioniert automatisch mit Licht.

Schritt 5	Warten Sie, bis „PREHEAT“ mit dem Ton „Bi“ beendet ist, Auf dem Display wird „FILL IN“ und „OPEN“ nach dem Wechsel angezeigt.
Schritt 6	Öffnen Sie die Tür und ziehen Sie das Zubehör aus dem Ofen, legen Sie die Speisen auf das Zubehör.
Schritt 7	Schließen Sie die Tür, das Symbol „Programm“ leuchtet auf und das Gerät beginnt sofort mit dem Garen. Die Zeit beginnt rückwärts zu zählen. Zur Erinnerung: • Wenn die Tür während des „Vorheizens“ oder „Garens“ geöffnet wird, wird das Gerät angehalten (Hinweis „Pause“ auf dem Display). Schließen Sie die Tür, dann arbeitet das Gerät weiter. • Wenn Sie die Garzeit anpassen müssen, drücken Sie die Taste „TIME“, drehen Sie den Drehknopf, um die Zeit zu verkürzen oder zu verlängern, und drücken Sie dann zur Bestätigung den Drehknopf.
Schritt 8	Sobald das „Programm“ beendet ist, ertönt ein „bi“-Ton und das Wort „End“ wird auf dem Display angezeigt.
Schritt 9	Nehmen Sie das Zubehör aus dem Ofen und entnehmen Sie die Speisen. Drehen Sie dann den Drehknopf, um zur Funktionsliste zurück-zukehren, oder drücken Sie die „Reset“-Taste für den Standby-Modus „00:00“.

TÄGLICHE REINIGUNG

Das Gerät sollte nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

- Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Entfernen Sie alle Zubehörteile vom Gerät, einschließlich des Bodenblechs.
- Waschen Sie das Zubehör (außer „Pizzastein“) in warmem Seifenwasser, spülen Sie es ab und trocknen Sie es gründlich. Reinigen Sie das Hauptgerät/das Zubehör **NIEMALS** in der Spülmaschine.
- Wischen Sie die Innenwände des Geräts mit einem weichen, feuchten Schwamm ab.
- Reinigen Sie das Hauptgerät und das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch.
- Die **Pizzaschaufel** verfügt über einen Griff aus hochwertigem unbehandeltem Naturholz und ist **NICHT** für die Spülmaschine geeignet.

ANLEITUNG ZUR FEHLERSUCHE

Problem	Mögliche Ursache und Lösung
Sollte ich meine Zutaten vor oder nach dem Vorheizen hinzufügen?	Für Bereich C: Tägliche Programme • Es wird empfohlen, den Innenraum des PizzaAirfryer400 vor der Auswahl der Programme vorzuheizen (160 °C für 5 Minuten). • Das Zubehör SOLLTE NICHT beim Vorheizen in den Ofen geschoben werden (außer im Programm „Tiefkühlpizza“). • Zutaten auf die Oberfläche des Zubehörs geben, dann das Zubehör in den PizzaAirfryer400 schieben, nachdem das Vorheizen beendet ist und bevor die Programme ausgewählt/gestartet werden. Für Bereich D: Programme für hohe Temperaturen • Schieben Sie das Zubehör in den PizzaAirfryer400 (es dürfen keine Lebensmittel darauf sein) und wählen Sie dann die Programme aus bzw. starten Sie sie. Das Produkt wird vorgeheizt. • Nach dem Vorheizen das Zubehör herausziehen und die Zutaten auf die Zubehefläche geben. • Schieben Sie das Zubehör mit den Zutaten wieder in den PizzaAirfryer400 und schließen Sie die Tür, um mit dem Garen bei hoher Temperatur zu beginnen.
Der PizzaAirfryer400 schaltet sich nicht ein.	• Vergewissern Sie sich, dass Sie eine Funktion und eine Temperatur ausgewählt und den Timer eingestellt haben. • Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel eingesteckt ist, der Strom eingeschaltet ist und die Steckdose funktioniert (überprüfen Sie das Gerät an einer anderen Steckdose).

Problem	Mögliche Ursache und Lösung
Nach dem Vorheizen, wenn ich die Tür schließe, funktioniert das Gerät nicht.	• Reinigen Sie die linke Seite der Tür und halten Sie sie trocken, da es sich hier um einen Magnetschalter handelt. • Wenn die Tür zu heiß ist, bitte warten, bis sie abgekühlt ist. • Wenn das Gerät immer noch nicht funktioniert, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
Das Essen ist nicht durchgegart.	• Möglicherweise haben Sie zu viel eingefüllt. Geben Sie kleinere Mengen in den Korb, die gleichmäßiger gegart werden. • Prüfen Sie, ob die Temperatur richtig eingestellt ist. • Bei professionellen Programmen können Lebensmittel je nach Beschaffenheit verschiedene Garzeiten haben. Wenn die Speisen nicht zufriedenstellend gegart sind, schieben Sie sie erneut in den Ofen und stellen Sie die Funktion „BAKE“ der Tagesprogramme ein, drücken Sie dann die Taste „TEMP.“ für die maximale Temperatur, drücken Sie die Taste „TIME“ für 10 Minuten und drücken Sie den Drehknopf nach unten, um den Garvorgang zu starten. • Nachkontrolle der Lebensmittel während des Kochens.
Beim Einschalten kommt Rauch aus dem Gerät.	• Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, ist dies normal und kein Grund zur Sorge; es sollte bald abklingen. Sorgen Sie für gute Belüftung. • Wenn Sie den PizzaAirfryer400 zuvor benutzt haben, ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Überprüfen Sie, ob die Innenflächen und alle Zubehörteile im Inneren des Backofens sauber und frei von Lebensmittlrückständen sind. • Wenn Sie das Gerät ordnungsgemäß gereinigt haben und es weiterhin Rauch abgibt, stellen Sie die Verwendung des Geräts ein und wenden Sie sich an unseren Kundendienst. • Wenn Sie fettige Speisen zubereiten, kann Öl in die Pfanne gelangen und weißen Rauch erzeugen. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis.

Problem	Mögliche Ursache und Lösung
Dampf, der aus der Backofentür austritt	Das ist normal. Die Tür ist belüftet, um Dampf abzulassen, der durch Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsgehalt entsteht.
Das Essen wird ungleichmäßig gebraten.	Versuchen Sie den Korb nach der Hälfte der Garzeit mit dem Essen zu schwenken, aber achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen. Die Metallteile sind während des Gebrauchs sehr heiß.
Hausgemachte Pommes frites werden ungleichmäßig frittiert.	Möglicherweise haben Sie nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet. Verwenden Sie frische Kartoffeln, die beim Frittieren festbleiben. Achten Sie außerdem darauf, dass Sie die geschnittenen Kartoffelstäbchen vor dem Kochen gut abspülen und abtrocknen.
Die Backform verzieht sich während des Backens.	Das Verziehen von Backformen tritt am häufigsten auf, wenn die Form schnellen Temperaturschwankungen ausgesetzt ist. Es kann wieder in seine ursprüngliche Form gebracht werden, wenn es auf einer ebenen, harten und hitzebeständigen Oberfläche auf der Arbeitsfläche abkühlt.
Sicherung oder Schutzschalter ausgelöst	• Dieses Gerät nimmt im Betrieb viel Strom auf. Wenn es zusammen mit anderen Küchengeräten am selben Stromkreis verwendet wird, kann es zum Auslösen des Schutzschalters oder Rausspringen der Sicherung mit eingebautem Überlastungsschutz kommen. • Prüfen Sie, ob andere Geräte gleichzeitig in Betrieb sind (z. B. Wasserkocher, Toaster, Mikrowelle), um sie vom selben Stromkreis zu trennen, und betätigen Sie das Gerät dann separat, um sicherzustellen, dass der Schutzschalter nicht mehr rausspringt.

ENTSORGUNG



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Produkt oder seiner Verpackung bedeutet, dass das Gerät nicht in den Hausmüll geworfen werden darf, sondern einer gesonderten Entsorgung bedarf. Bei einer geeigneten kommunalen Sammelstelle für Elektro- und Elektronikaltgeräte, z. B. einem Wertstoffhof, können Sie das Altgerät kostenlos entsorgen. Wenden Sie sich bitte an Ihre Stadt- oder Gemeindeverwaltung, um die Adresse zu erfragen. Es besteht auch die Möglichkeit, Elektroaltgeräte unentgeltlich beim Kauf eines neuen Gerätes gleicher Art und Funktion beim Händler zurückgeben. Ihr Händler informiert Sie bei Lieferung des Neugerätes über die Modalitäten der Rückgabe des Altgerätes.

Bitte Entnehmen Sie – sofern möglich – vor der Entsorgung des Produkts sämtliche Batterien und Akkus sowie alle Leuchtmittel, die zerstörungsfrei entnommen werden können.

Das Gerät kann Stoffe enthalten, die bei unsachgemäßer Entsorgung die Umwelt und die menschliche Gesundheit gefährden können. Die stoffliche Verwertung trägt zur Abfallvermeidung und Ressourcenschonung bei. Durch die getrennte Sammlung von Altgeräten und deren Recycling helfen Sie, negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

KUNDENSERVICE

service@baumfeld.eu

TECHNISCHE ANGABE

Spannung: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Leistung: 2000 W

Nur für den privaten Gebrauch

Hergestellt in China

Baumfeld

c/o Rheinmail

Am Eisenberg 22-24

56154 Boppard



BAUMFELD

PizzaAirfryer400

SILVER/ BLACK/ PRO

Instructions for use



More than an Oven

PRIVATE KITCHEN – THE TREND TOWARDS A CULINARY EXPERIENCE

The Private Kitchen concept offers an exclusive and personalised culinary experience in which professional chefs prepare and serve individual meals in a private room or at home.

It represents the perfect combination of exclusivity and personalised enjoyment.

The BAUMFELD brand was born from this idea and offers premium kitchen products that combine design and functionality.

The best of all worlds.

HIGH TEMPERATURE

AIR FRY PIZZA PizzaAirfryer400

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Read all instructions prior to using the PizzaAirfryer400 and its accessories.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to operate your PizzaAirfryer400 properly and safely.
- **DO NOT** use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord. Also Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **NEVER** use outlet below counter.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children. Do not allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children.
- **DO NOT** let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces, including stoves and other heating ovens.
- **NEVER** leave the PizzaAirfryer400 unattended while in use.
- **DO NOT** cover Bottom Tray or any part of the PizzaAirfryer400 with metal foil. This will cause the PizzaAirfryer400 to overheat or cause a fire.
- In high temperature professional programs, **NEVER** place baking paper on top of accessories. This can cause a fire.
- To protect against electrical shock, **DO NOT** immerse cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.

- **DO NOT** use the PizzaAirfryer400 with damaged power cord or plug. Regularly inspect the PizzaAirfryer400 and power cord. If the PizzaAirfryer400 malfunctions or has been damaged in any way, immediately stop use and call Customer Service. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- **DO NOT** cover the air intake vents or air outlet vents while unit is operating. Doing so will prevent even cooking and may damage the unit or cause it to overheat.
- **DO NOT** insert anything in the ventilation slots and do not obstruct them.
- **DO NOT** place items on top of surface while unit is operating except for authorized recommended accessories.
- Before placing any accessories into the PizzaAirfryer400 ensure they are clean and dry.
- Intended for countertop use only.
- **DO NOT** place the PizzaAirfryer400 near the edge of a countertop. Ensure the surface is level, clean and dry.
- **DO NOT** store any materials, other than supplied accessories into this PizzaAirfryer400 when not in use.
- This appliance is for household and indoor use only. And not for commercial or industrial use
- **DO NOT** use accessory and attachments not recommended or sold.
- When using this PizzaAirfryer400, provide adequate space above and on all sides for air circulation. When operating the PizzaAirfryer400, the back of the appliance should be placed against a wall, but not too close.
- A fire may occur if the PizzaAirfryer400 is covered or touching flammable material, including curtains, draperies or the like when in operation.

- **DO NOT** place anything on the PizzaAirfryer400 during operation.
- Avoid scratching door surface or nicking edges.
- When carrying, moving or setting up the device, please take care not to accidentally press the plug against the housing of the device, as this could damage the surface.
- **DO NOT** spray any type of aerosol spray or flavoring inside the PizzaAirfryer400 while cooking.
- Use caution when inserting and removing anything from the PizzaAirfryer400, especially when hot.
- Outlet voltages can vary, affecting the performance of your product. To prevent possible illness, use a thermometer to check that your food is cooked to the temperatures recommended.
- Prevent food contact with heating elements. Excessive food loads may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the PizzaAirfryer400.
- **DO NOT** place any of the following materials in the PizzaAirfryer400: paper, cardboard, plastic, roasting bags, and the like.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of any materials other than metal or glass.



• **Caution:**

The temperature of the accessible surface may be high when the appliance is operating. To prevent burns or personal injury, ALWAYS use protective hot pads or insulated oven mitts and use available handles and dials, and so on.

- Spilled food can cause serious burns. Extreme caution must be used when the PizzaAirfryer400 contains hot food. Improper use may result in personal injury.
- Please refer to the Cleaning section for regular maintenance of the PizzaAirfryer400.

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children.
- Press the RESET button to turn function off and allow to cool completely before cleaning, moving, and storage.
- Unplug from outlet when not in use. To unplug, grasp the plug by the body and pull from the outlet. Never unplug by grasping and pulling the flexible cord.
- **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, causing a risk of electrical shock.
- **DO NOT** use the PizzaAirfryer400 as a source of heat or for drying.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environment.

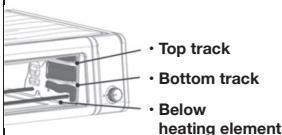
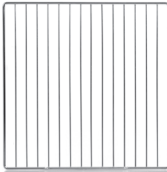
VERY IMPORTANT:

If found the housing has overheated, it is necessary to cool PizzaAirfryer400 down before next time usage. Switch off then open the door for faster cooling.

BEFORE FIRST USE

- Remove and discard any packaging material, promotional labels, and tape from the unit.
- Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- Wash the accessories (except the "Pizza Stone") in warm soapy water, then rinse and dry thoroughly. **NEVER clean the main unit/these accessories in the dishwasher.**
- We recommend placing all accessories inside the PizzaAirfryer400 and running it on "Air Fry" function at max temperature for 10 minutes without adding food.
- Remove any packaging residue and odor traces for completely safe and not detrimental to the performance of the PizzaAirfryer400.
- Make sure the area is well ventilated.

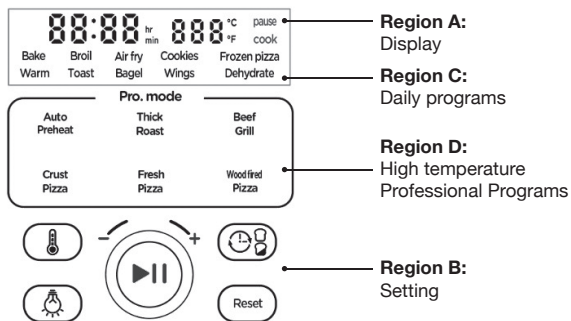
KNOW MORE ON THIS ITEM

Product / Accessories	description
	Product unit
	Parts position
	Crumb Tray • Keep in "below heating element" position • The edge with a raised shape needs to be inserted into PizzaAirfryer400 as front side. • After usage, must wash/clean it in time in case rusty
	Oven Rack • Keep in "bottom track" position • The edge with a raised shape needs to be inserted into PizzaAirfryer400 as rear side. • After usage, must wash/clean it in time in case rusty

Product / Accessories	description
 Dual side usage (flat side and bars side)	Non-stick Casting Iron tray • Always lay on top of the Oven Rack • After usage, wash/ clean it in time. Do not use hard tool for clean in case non-stick coating destroyed • For broil/roast/grill and burnt taste pizza so on functions.
	Pizza Stone tray • Always lay on top of the Oven Rack • Do not wash it before cooking, in case sucking water inside. • Do not put into water when stone still hot • For the original Pizza/Bread taste.
	Clamp Help to take accessories from PizzaAirfryer400 or place food into PizzaAirfryer400, in case hurt from high temperature.
	Air Fry Basket • Always Keep in "Top track" position. • After usage, must wash/clean it in time in case rusty

Product / Accessories	description
	Pizza Shovel Easy to take pizza from PizzaAirfryer400

KNOW MORE ON THE CONTROL PANEL



Region A: Displayer

Time display	Shows the TIME information
Temperature display	Shows the TEMPERATURE information
"Cook"	Unit is under cooking processing.
"Pause"	In light when unit is in paused.
"min."	Shows the time by "minute" format
"hour"	Shows the time by "hour" format

Region B: Setting

	Dial	Turn to select a cooking function or adjust time and temperature (or number of slices and darkness level when using the TOAST / BAGEL mode functions). For same mode / button: - the first press down dial is for START work. - the second press down dial is for PAUSE. - any time press it for 2 seconds, will cancel the function and reset the unit back into default Region C/D selection.
	Interior Lamp	Press to turn the PizzaAirfryer400 interior light on and off. NOTE: The light will automatically turn off after 30 seconds.
	Reset programs	Press this button, machine will be into stand-by mode and displayer showing "00:00". Turn dial then will be back to function list.
	Time / Darkness	Press the TIME button, then use the dial to adjust the temperature. When using the TOAST / BAGEL mode function, this button will adjust the darkness level instead of the temperature.
	Temp.	Press the TEMP button, then use the dial to adjust the temperature.

Region C: Daily programs

Below programs are preset with default time and temperature as reference information. You can change these setting for the performance you need.

For more details, check “USING THE FUNCTIONS OF Region C” in next section.

BAKE	For cakes, cookies and similar food.
WARM	Warm up the food without over cooking.
BROIL	For steaks, fish, nachos, and for finishing casseroles.
TOAST	For a maximum of 9 slices of bread (10 x 10 cm) at one time. Can reset darkness (6 levels) for different quantity.
AIR FRY	For chicken wings/nuggets, French fries and so on. In this mode, food is fried with little or no oil added.
BAGEL	For max 9 bagel halves (placed cut-side up on the Oven Rack). Can reset darkness (6 levels) for different quantity.
COOKIES	Program for Cookies
WINGS	Program for wings
FROZEN PIZZA	• For Frozen pizza bought from supermarket. • No need to defrost pizza before cooking. <i>If with iron tray:</i> directly place pizza on tray. <i>If with stone tray:</i> after 15 min. preheat stone by “air fry” program, then place pizza on tray. • Select and start “Frozen pizza” program.
DEHYDRATE	For healthy snacks, such as vegetables, fruits even meat.

More others food, manual setting by user as below.

(References information. Settings can be changed based on food status.)

Food	Temp. level	Function level	Time
Vegetable	200°–230°	Air Fry	20–25 min
Fish	HI	Broil	10–15 min
Bulk potato	200–230°	Air Fry	20–30 min
Chicken nuggets	200–230°	Air Fry	10–15 min
Fries/Chips	200–230°	Air Fry	20–30 min
• No need to wait for defrosting. • Mixed with some drips oil for better performance. • If fresh fries, after washed then cooked 1 min. • Take out for cooling then water absorption by paper, then put into refrigerator for 6 hours. • Suggest 400 g at a time and do not heap. • After 15 min., roll the fries over from top to bottom. This can lead to an even baking result			

USING THE FUNCTIONS OF Region C

Step 1	Place ingredients in the accessories then put into the product unit (except "Pizza stone" accessory) Tips: 1) To get an even baking, it is better to preheat PizzaAirfryer400 at 160 °C for 5 min. without accessories before food inserted into PizzaAirfryer400. 2) If with stone for frozen pizza: after 15 min. preheat stone by "air fry" program, place pizza on tray, then select / start "Frozen pizza" program. 3) Frozen meat / fish: Before cooked, defrost completely, and keep surface dry.
Step 2	Turn dial to select functions. The default time and temperature settings will be displayed.
Step 3	After the time and temperature are set, press dial down to start working.
Step 4	During cooking, if need to change the cook time and temperature: • Press TIME/DARKNESS button and turn dial for selection. • Temperature of WARM mode is fixed, cannot be changed. • Once the TOAST/BAGEL mode has started, the temperature cannot be adjusted until the reset function is cancelled. • Press the TIME button and use the dial to select time.
Step 5	When cook time is complete, the unit will beep. If result is not perfect, add more time to recook.

Region D: High temperature Professional Programs

VERY IMPORTANT NOTE:

Programs in Region D are working into 2 periods:

- **First period is Preheating ONLY for accessories.**

Before press down dial to start programs, DO NOT add food on the accessory, only place accessory into PizzaAirfryer400 for preheat.

- **Second period is high temperature cooking for food.**

Only when "PREHEAT" is complete with "BI" sound and "FILL in/Open" words showed in displayer.

Then open the door to place the food onto accessory.

Cooking starts automatically when the door is closed again.

	This is an automatic program, not for user operation. Remember that this is accessory preheating, only insert accessory into PizzaAirfryer400, no food. • Once programs selected and started, this "preheat" button will be in light, meaning "preheat" job is starting. • The "TIME" / "TEMP." / "TEMP" button is inactive during "Preheat". Time and temperature cannot be set. • As soon as the "Preheat" job is finished, the "bi bi bi" sound will be heard as an alarm. At the same time, the display will show "Fill"/"Open". • If the "preheat" job is finished but no cooking takes place within 30 minutes when the PizzaAirfryer400 is at the set temperature, the "preheat" job will restart automatically. • Once the door is opened and closed, the cooking automatically starts and the "Preheat" icon will disappear.
---	--

Thick Roast	“THICK ROAST” designed for thicker proteins (within 6 cm thickness) with skin to get a very good crispy roast performance in about 10 minutes, such as thicker pork trotters. • Foods must be thoroughly cooked prior to baking. • Take out the bone and always keep food thickness within 6cm thickness, if not, it is too tall to insert into PizzaAirfryer400 or too close to heater. • To get the best flavour, it is better to souse the food before putting it into the oven. • It is essential to cook on the Non-stick Cast Iron tray IMPORTANT: In case of a lot smoke, food over burnt/acrid flavor. • Iron tray must be cleaned, no food / oil left from last usage • Use oils with a high smoke point – like canola, avocado, vegetable, or grapeseed oil – instead of olive oil. • If need to adjust cooking time (not in “Preheat” period), press down “TIME” button, turn the dial to reduce or add time, then press the dial to confirm. • The temperature under this program cannot be changed. • Check “USING THE FUNCTIONS OF Region D” to know how to cook food with this function
Beef Grill	“BEEF / GRILL” designed for 2 cm thick beef to get juicy grill performance in a short time. • For the first 50 seconds you will hear the “Bi” sound. As soon as you hear the beep, pull out the oven rack with the glove, roll the food with the clamp, push the oven rack back into the PizzaAirfryer400 and close the door to continue cooking. This rolling over process brings even grilling and needs to be done quickly to keep the high temperature oven inside. • It is essential to cook on the Non-stick Cast Iron tray

	IMPORTANT: In case of a lot smoke, food over burnt/acrid flavor - Iron tray must be cleaned, no food/oil left from last usage - Use oils with a high smoke point – like canola, avocado, vegetable, or grapeseed oil – instead of olive oil. • Programs default time 2:00 is for Medium (50% cooked) for 2 cm thickness beef. You can find figure “50” under the time in panel displayer. For more: 1:30 for Medium rare (30% cooked), number “30” appears. 2:00 for Medium (50% cooked), number “50” showing. 2:30 for Medium well (70% cooked), number “70” appears. 3:30 for well done (100% cooked), number “100” appears. Reminder that: The preset program default time is only for reference since food status can be different each time. • If you need to adjust the cooking time (not during the preheat phase), press the “TIME” button, turn the dial to reduce or increase the time, then press the dial to confirm. • The temperature under this program cannot be changed. • Check “USING THE FUNCTIONS OF Region D” to know how to cook food with this function
Crust Pizza Fresh Pizza Wood fired Pizza	IMPORTANT for these 3 pizza programs Food added to the surface of the pizza, suggest cheese / thin slices of ham / a little vegetable. • If with large size fresh vegetable, meat, sea food, please change into “Crust pizza” since they need more cooking time. • If with large size frozen vegetable, meat, sea food, please change into “FROZEN pizza” program since they need much more cooking time. • For fresh pizza, to get a better bubble, use hands to reduce the thickness of the ball by stretching way (not rolling way). • The default time for all 3 modes is for reference only, as each food will have a different time status. • If you need to adjust the cooking time (not in the “Preheat” phase), pressdown the “TIME” button, turn the dial to reduce or add time, then press down the dial on confirmation • The temperature under these 3 programmes cannot be changed.

	“CRUST PIZZA” designed for frozen crust bought from super-market (thickness around 15–20 mm). User can add different ingredient on surface as favorite pizza. • “CRUST PIZZA” designed for frozen crust bought from super-market (thickness around 15–20 mm). You can add different ingredients to the surface as your favourite pizza. • No need to defrost the crust at room temperature. • Program Default time 7:00 is 6"–7" pizza (figure 7' showing under the time in panel display). For more: time 7:50 is 8"–10" pizza (number 10' showing) time 8:30 is 11"–12" pizza (number 12' showing)
	“FRESH PIZZA” designed for hand made at home fresh pizza, around 5–10mm thin thickness but no thick edge.  • Default time 7:30 is 6"–7" pizza (number 7' showing under the time in panel display). For more: time 8:00 is 8"–10" pizza (number 10' showing) time 8:30 is 11"–12" pizza (number 12' showing)
	“WOOD FIRED PIZZA” designed for hand made at home fresh pizza with around 5–10mm thin thickness and a thick edge.  • Default time 4:00 is 6"–7" pizza (number 7' showing under the time in panel display). For more: time 4:50 is 8"–10" pizza (number 10' showing) time 5:50 is 11"–12" pizza (number 12' showing)

- Both Non-stick Cast Iron tray (for burnt taste) and Pizza stone tray (for original taste) are available for these 3 programs. Different tray can bring different taste.

IMPORTANT:

In case of a lot smoke, food having a burnt, acrid flavor:

- Iron tray must be cleaned, no food / oil left from last usage
- Use oils with a high smoke point – like canola, avocado, vegetable, or grapeseed oil – instead of olive oil.

Recipe of dough ball for “FRESH” and “WOOD FIRED PIZZA”: 10" size pizza

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

- 1) Mix well, then plastic wrap for 1 hour.
- 2) Add some flour on fermentative above mixture and make it into ball shape.
- 3) Add some oil on dough ball surface, plastic wrap it again.
- 4) Place dough ball into refrigerator at least 6 hours.
- 5) Before usage, take out the dough ball and unfreeze it at least 1 hour.
- 6) Only prepare your pizza when pre-heating almost finished so that it is more easy to move between desk into PizzaAirfryer400.
- 7) Add some flour on the desk then use hand to reduce dough ball thickness by stretching way (not by roll pressing way). After crust finished, then add personal favor ingredient on it, such as cheese, ham, sauce,...
- 8) To get a thin and crispy bubble/edge, leave around 4 - 5 cm of crust edge with no sauce or food, then you will get an amazingly thin and crispy pizza.

USING THE FUNCTIONS OF Region D

VERY IMPORTANT NOTE:

- Programs in Region D are working into 2 periods:
 - First period is Preheating for accessories.**
Before press down dial to start programs, DO NOT add food on the accessory, only place accessory into PizzaAirfryer400 for preheat.
 - Second period is high temperature cooking for food.**
Only when "PREHEAT" FINISHED DONE:
with "BI" sound and "FILL in / Open" words displayed on the screen.
Then open the door to place the food onto accessory.
Once door closed back, the cooking will start by self-action.
- Due to the extremely high temperatures achieved, place the PizzaAirfryer400 in a well-ventilated area, as it will emit smoke when cooking.
- NEVER** place baking paper on top of accessories in this high professional programs. This can cause a fire.
- We recommend you monitor and stay close to the PizzaAirfryer400 as your food can quickly become overdone and eventually ignite.
- Must careful on high temperature from accessories.
 - If pull accessories out from PizzaAirfryer400, use "Glove" or other protection cloths.
 - If turning over food on accessory surfaces, use the "Clamp".
- During usage, you may meet below signals:

FILL in OPEN	Meanings: Preheat is finished. - Open the door, pull accessory out and place food on the accessory then push accessory back inside the PizzaAirfryer400. - Close the door, the program will start cooking automatically. Both "Fill in" and "Open" words will disappear.
End	Meanings: Program is finished
COOL ing	Meanings: Oven is too hot temperature and stop working, Region D functions cannot work. - Press down "reset" button to quit out program - Open the door for faster cooling - Once Oven inside temperature has cooled down enough, "Cooling" words will disappear and Region D functions can work again.

Usage steps

Step 1	Plug into the unit, Region D buttons will be in light. Reminder: "PREHAET" in first button is self-acting program, not in light in this step.
Step 2	Insert accessory into oven. NO FOOD on the accessory.
Step 3	Press the desired "programme" button. If you need to adjust the cooking time (before "Preheat" starts), pressdown the "TIME" button, turn the dial to reduce or add time, then press down the dial to confirm.
Step 4	After setting finished, press down the dial to confirm setting and start "Preheat" Job. The "PREHAET" button works automatically with light.
Step 5	Wait till "PREHEAT" finished with "Bi" sound, Display will show "FILL IN" and "OPEN" by shift.
Step 6	Open the door and pull accessory out from oven, fill the food on the accessory.
Step 7	Close the door, "program" icon into light, machine starts cooking directly. Time will start to count backwards. Reminder that: - During "preheat" or "cooking", if the door is opened, product will be held on ("pause" words on the display). Close the door then product will keep on working. - If need to adjust cooking time, press down "TIME" button, turn the dial to reduce or add time., then press down the dial on confirmation
Step 8	"Bi" sounds and "End" appears on the display when "program" is finished.
Step 9	Pull accessory out from oven and take out the food. Then Turn dial to get back on function list, or press "reset" button for "00:00" standby mode.

DAILY CLEANING

The unit should be cleaned after every use.

- Unplug the unit and allow unit to cool down before cleaning.
- Remove all accessories from the unit, including the Bottom Tray.
- Wash the accessories (except "Pizza Stone") in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly. **NEVER** clean the main unit/these accessories in the dishwasher.
- **NEVER** clean the main unit/above accessories in the dishwasher.
- Wipe the interior walls of the unit with a soft, damp sponge.
- Clean the main unit and the control panel with a damp cloth.
- The **pizza shovel** has a handle made of high-quality untreated natural wood and is **NOT** suitable for the dishwasher.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Potential cause and solution
Should I add my ingredients before or after preheating?	For Region C: Daily programs • Oven interior preheating before programs selected is suggested (at 160°C for 5 min.). • Accessories are NO NEED to place into oven for preheating (except "frozen pizza" program). • Adding ingredients on accessory surface, then insert accessory into oven after preheating finished and before programs selected / started For Region D: High temperature Programs • Insert accessories into oven (WITH NO FOOD ON) then select / start the programs. Product will be into preheating. • After preheating, pull out accessory and adding ingredients on accessory surface. • Insert accessory with ingredients into oven again and close the door to start high temperature cooking.
The PizzaAirfryer400 is not turning on.	• Check and ensure that you have selected a function and a temperature and set the timer. • Check and ensure that the power cord is plugged in, the power is turned on and that the outlet is working (check the appliance at a different outlet).
After preheat, when I close door, machine is not working.	• Clean up the left side of door and keep it in dry since it is a magnetic switch here • The door is too hot, need to wait for cool down • If still not work, checked with our aftersales.

Problem	Potential cause and solution
Food is undercooked.	• You may have overfilled. Put smaller batches of food in the basket, which are fried more evenly. • Check and ensure that the temperature is set correctly. • If under professional programs, due to food under different status or mistaken setting no enough time. If the food is not cooked to your satisfaction, put it back in the oven and set the "BAKE" function of the daily programmes, then press the "TEMP." button for maximum temperature, press the "TIME" button for 10 minutes and press down the dial to start cooking. Rechecking food during cooking.
Smoke is coming from the appliance when I switch it on.	• If you are using the appliance for the first time, this is normal and no cause for concern; it should subside soon. Ensure good ventilation. • 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. • If you cleaned the appliance properly and it continues to emit smoke, stop using the appliance and contact our after sales support center. • If you are air-frying greasy food, oil will dip into the pan where it may produce white smoke. This will not affect the appliance or the end result.
Steam coming out from the oven door	This is normal. The door is vented to release steam created by foods with a high moisture content.
Food is fried unevenly.	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.
Home-made chips are fried unevenly.	You may not have used the right potato type. Use fresh potatoes that will remain firm during frying. Also ensure to rinse and dry the cut potato sticks properly before cooking.

Problem	Potential cause and solution
The Baking Pan warping during cooking.	Pan warping most commonly occurs with any type of baking pans when a pan is exposed to rapid changes in temperature. It can be restored to its original shape when it cools down on a flat, hard and heat resistant surface bench top.
Circuit breaker or safety switch tripped	• This appliance draws high current in operation, when used in conjunction with other kitchen appliances on the same power circuit at the same time, it is possible that it may trip circuit breaker or safety switch with incorporated overload protection. • Check to ensure if other appliances are operating at the same time (e.g. Kettles, toasters, microwaves) to isolate them from the same circuit, then operate appliance separately to confirm that circuit is no longer tripping.

DISPOSAL



The crossed-out waste bin symbol on the product or its packaging means that the appliance must not be disposed of with household waste, but must be disposed of separately. You can dispose of the old appliance free of charge at a suitable municipal collection point for waste electrical and electronic equipment, e.g. a recycling centre. Please contact your city or municipal administration to find out the address. It is also possible to return old electrical appliances to the retailer free of charge when purchasing a new appliance of the same type and function. Your retailer will inform you about how to return the old appliance when the new appliance is delivered.

Before disposing of the product, please remove – if possible – all batteries and rechargeable batteries as well as all light sources that can be removed without destroying them.

The device may contain substances that can endanger the environment and human health if disposed of improperly. Recycling contributes to waste avoidance and resource conservation. By collecting old appliances separately and recycling them, you help to avoid negative effects on the environment and human health.

CUSTOMER SERVICE

service@baumfeld.eu

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 220-240 V ~ 50-60 Hz

Rated Power: 2000 W

Household Use Only

Made in China

Baumfeld

c/o Rheinmail

Am Eisenberg 22-24

56154 Boppard



Made in PRC