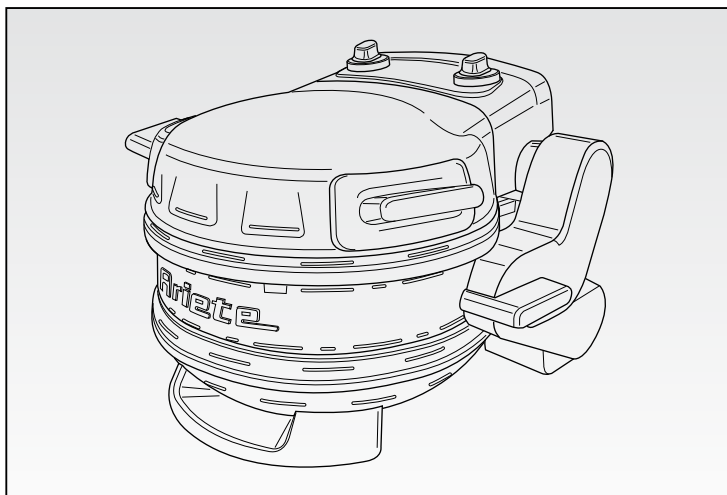




Questo manuale d'istruzione è fornito da trovaprezzi.it. Scopri tutte le offerte per [Ariete 927 Pizzeria Nero](#) o cerca il tuo prodotto tra le [migliori offerte di Altri Elettrodomestici da Cucina](#)

Ariete



Forno per pizza doppio
Dual pizza maker
Four à pizza double
Doppelter Pizzaofen
Horno de pizza doble
Forno de pizza duplo
Dubbele pizzaoven
Dobbelt pizzaovn
Διπλός φούρνος πίτσας
Podwójny piec do pizzy
Двойная печь для пиццы
Двокамерна піч для піци
فرن بيتزا مزدوج

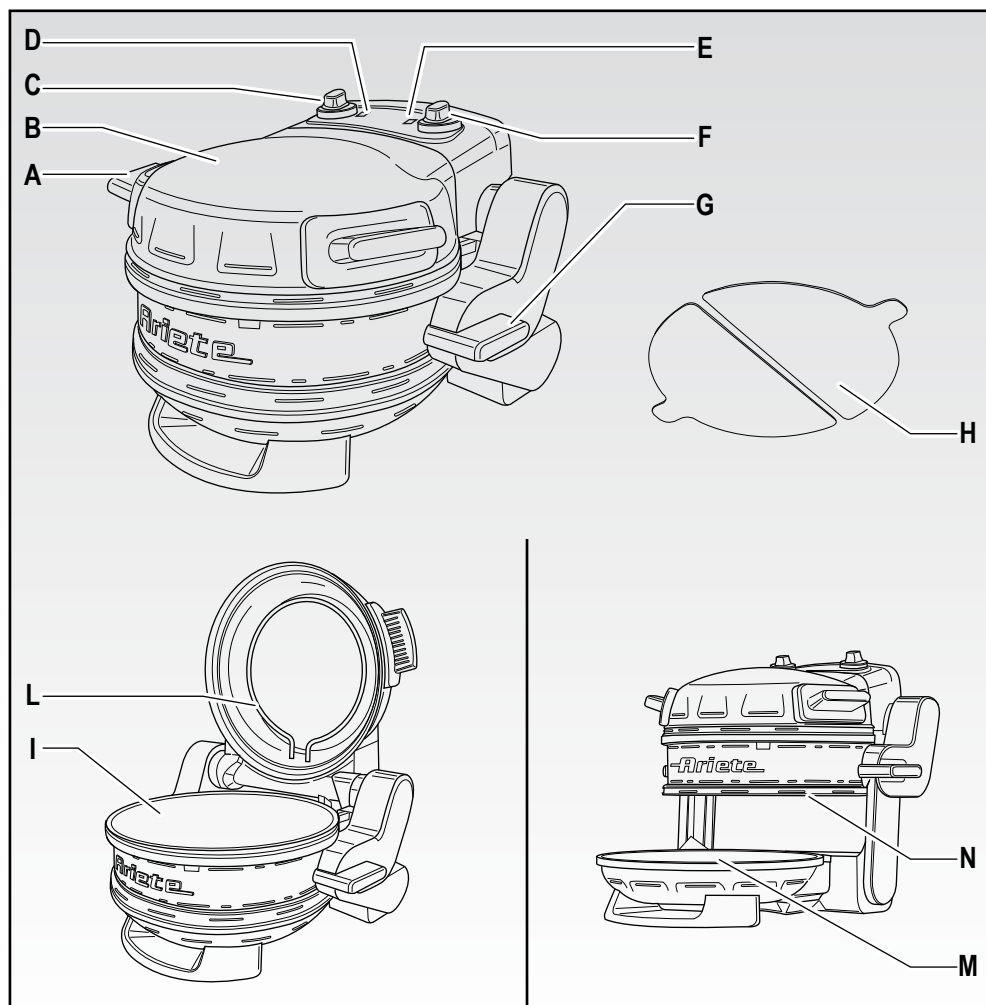


Fig. 1

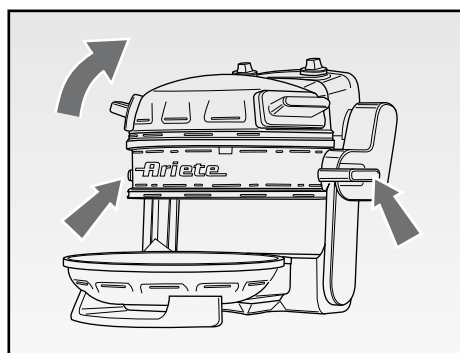


Fig. 2

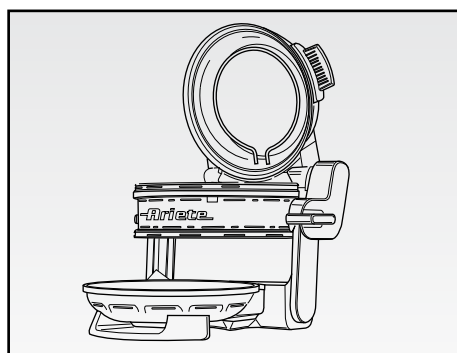


Fig. 3

AVVERTENZE IMPORTANTI

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Non esporre il prodotto a condizioni atmosferiche dannose come pioggia, umidità, gelo, etc... Conservarlo in luoghi asciutti.
6. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
7. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purchè sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini a meno che abbiano più di 8 anni e sotto sorveglianza.
8. Tenere il prodotto ed il suo cavo di alimentazione lontano dai bambini di età inferiore agli 8 anni
9. NON IMMERGERE MAI IL CORPO DEL PRODOTTO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USARE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.
10. ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.
11. L'APPARECCHIO È SPENTO SOLO QUANDO LA SPINA È SCOLLEGATA DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE.
12. Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
13. Non maneggiare o toccare il prodotto con mani bagnate o a piedi nudi.
14. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete.

Non staccarla mai tirandola per il cavo.

15. Per ragioni di sicurezza, dovete assolutamente collegare il vostro apparecchio ad una presa con messa a terra corrispondente alle norme elettriche vigenti. EVITARE OGNI INSTALLAZIONE ELETTRICA NON CONFORME.
16. Non spostare l'apparecchio quando è in funzione.
17. Il cavo di alimentazione non deve essere lasciato penzolare dal bordo del tavolo o del piano di appoggio. Evitare il contatto del cavo con superfici calde.
18. Non toccare il piano di cottura quando il forno è in funzione, e fino a quando, una volta disinserito, non torna a temperatura ambiente.
19. Durante i primi cicli di funzionamento il forno emetterà del fumo. Questo fatto è assolutamente normale e scomparirà con l'uso.
20. Non collocare l'apparecchio sopra od in prossimità di fonti di calore o elementi elettrici. Non posizionarlo sopra altri apparecchi.
21. Non ricoprire le pareti interne del forno con fogli di alluminio.
22. Utilizzare il forno solamente per la cottura o il riscaldamento di alimenti.
23. Non mettere canovacci nè piatti sopra l'apparecchio.
24. In nessun caso il forno deve essere utilizzato incassato o inserito in un mobile.
25. Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di pareti e tende.
26. Spingere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente quando non viene utilizzato e prima delle operazioni di pulizia.
27. **Quando l'apparecchio è in funzione la temperatura della superficie esterna può essere elevata.**
28. **ATTENZIONE - Collocare il forno sul piano di lavoro che sopporta una temperatura di almeno 90°C, facendo attenzione che sopra non vi siano oggetti che impediscono il passaggio dell'aria.**
29.  **ATTENZIONE - Pericolo scottature. Non toccare le superfici calde durante l'uso del prodotto.**
30. **Non toccare il pannello centrale tra la piastra superiore e inferiore quando l'apparecchio è acceso, questa parte è molto calda.**
31. Il prodotto non va alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
32. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portarlo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
33. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona

con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

34. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
35. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.
36. Eventuali modifiche a questo prodotto, comprese le modifiche all'impostazione del termostato, potrebbero inficiare il funzionamento del prodotto e provocare il decadimento della garanzia dell'utente.
37. Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
38. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
39. Questo apparecchio deve essere monitorato durante il funzionamento. In caso di guasto dell'apparecchio, spegnere e scollegare la spina di alimentazione.
40. Non utilizzare prolunghe ma collegare sempre l'apparecchio direttamente alla presa.



41.  Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU, si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

- A Maniglie apertura forno superiore
- B Corpo dell'apparecchio
- C Manopola accensione e regolazione temperatura per piastra superiore
- D Spia pronto temperatura per piastra superiore
- E Spia pronto temperatura per piastra inferiore
- F Manopola accensione e regolazione temperatura per piastra inferiore
- G Maniglie per apertura forno inferiore
- H Palette per aggiunta/rimozione pizza
- I Piatto in pietra refrattaria per piastra superiore
- L Resistenza superiore
- M Piatto in pietra refrattaria per piastra inferiore
- N Resistenza inferiore

ISTRUZIONI PER L'USO

ATTENZIONE:

Prima dell'uso rimuovere i materiali di imballaggio dell'apparecchio, incluso lo sticker pubblicitario posto sul coperchio superiore del prodotto.

Prima dell'uso, verificare che il piatto di cottura sia pulito e senza tracce di polvere. Se necessario, pulire con un panno umido.

Si consiglia di pulire la resistenza e la base prima di avviare il riscaldamento e procedere alla cottura per eliminare eventuali piccoli residui di polvere che si sono formati nella fase di raffreddamento e riposo del prodotto.

Al primo utilizzo, si potrebbe notare la fuoriuscita di un sottile filo di fumo. Ciò è dovuto solo al riscaldamento di alcuni componenti.

- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Mediante la manopola (C), se si desidera utilizzare la piastra superiore, o la manopola (F), se si desidera utilizzare la piastra inferiore, accendere il forno e, in base alle proprie esigenze, impostare il grado di temperatura desiderato. Si accenderà l'apposita spia per la piastra superiore (D) od inferiore (E) ad indicare l'inizio della fase di pre-riscaldamento.
- Dopo qualche minuto la spia (D o E) si spegnerà e l'apparecchio è pronto per l'uso.
- Sollevare poi il coperchio superiore dell'apparecchio usando entrambe le mani con le maniglie (A) e porre sul piatto in pietra refrattaria (I) la pizza o l'alimento da cuocere usando anche idonei guanti da forno.
- Chiudere la parte superiore dell'apparecchio.
- Qualora si desiderasse utilizzare anche la parte inferiore dell'apparecchio, agire su entrambe le maniglie di apertura (G) e ruotare verso l'alto la parte superiore dell'apparecchio (Fig. 2). Porre sul piatto in pietra refrattaria (M) la pizza o l'alimento da cuocere usando anche idonei guanti da forno.

Nota: L'apparecchio può essere utilizzato aperto sia sopra che sotto contemporaneamente (Fig. 3).

- Al termine della cottura, ruotare la manopola temperatura (C o F a seconda di quale piastra si stava utilizzando) su "0" e staccare la spina dalla presa di corrente.

ATTENZIONE:

Assicurarsi che l'apparecchio sia chiuso perfettamente durante la fase di cottura o che il cibo all'interno non venga a contatto con la resistenza superiore o inferiore.

NON aprire il coperchio superiore o la parte superiore dell'apparecchio durante la cottura al fine di evitare la dispersione di calore e dunque provocare un probabile prolungamento dei tempi di cottura.

Evitare che il condimento utilizzato per la preparazione della pizza (olio, formaggio, pomodoro, mozzarella, etc.) cada sulla pietra refrattaria, così da evitare assorbimenti e sgradevoli emissioni di fumo e di odori. Non aggiungere olio o condimenti liquidi direttamente sulla pizza in cottura.

Si consiglia di cuocere sul piano superiore dell'apparecchio impasti di pizze/focacce che tendono a lievitare maggiormente.

Si consiglia di ruotare la pizza a 180 gradi sulla pietra a metà cottura in modo da ottenere un risultato più uniforme e omogeneo.

Nel caso si utilizzi pasta fresca per la preparazione della pizza, sfarinare la superficie dove si è preparata la pasta, per evitare che, in fase di cottura, essa si attacchi alla pietra refrattaria.

Sul piatto in pietra refrattaria è stato applicato uno speciale trattamento che assicura una facile lavabilità.

Con l'uso però il trattamento superficiale potrebbe tendere a scurirsi e a mostrare macchie e piccole screpolature/incrinature. Ciò non compromette il funzionamento del forno né la qualità di cottura.

La fascia metallica centrale è realizzata in acciaio inox. Questo materiale, se sottoposto ad alte temperature, può cambiare colore: è normale notarne un ingiallimento dopo l'uso.

PREPARAZIONE E TEMPI DI COTTURA

ATTENZIONE:

Per una cottura ottimale della pizza è consigliato preriscaldare il forno al massimo livello di temperatura per 10/15 minuti circa.

Per inserire le pizze sulla pietra refrattaria, servirsi delle apposite palette (H). Unire ed infarinare le palette, sistemare l'impasto e condire la pizza direttamente su di esse. Successivamente infornare. Una volta appoggiata la pizza sulla pietra, ricordarsi di togliere le palette. A fine cottura rimuovere la pizza utilizzando sempre le palette in dotazione.

PIZZE SURGELATE

- Cuocere per 2-3 minuti (comunque attenersi ai tempi indicati sulla confezione).
- Si consiglia di estrarre la pizza dal congelatore 20-30 minuti prima di infornarla (attenersi comunque a quanto indicato sulla confezione).

PIZZE IN SCATOLA (DA IMPASTARE)

- Cuocere per 4-5 minuti.
- Attenersi alle istruzioni sulla scatola.

PIZZE PREPARATE CON RICETTA

- Attenersi alle indicazioni della ricetta.

ATTENZIONE:

Si consiglia di non superare i 180 / 200 g di impasto.

Il nostro forno pizza è stato studiato anche per la cottura di altri cibi (pesce, verdure, pollo, etc.). In tal caso, è assolutamente necessario usare appositi contenitori da forno, in carta di alluminio, facilmente reperibili presso qualsiasi negozio o supermercato. In tal modo si otterrà una cottura al forno genuina, che conserverà la peculiarità dei cibi freschi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE:

Procedere alla pulizia del forno solo dopo essersi accertati che esso sia disinserito dalla presa di corrente e quando esso sia completamente freddo.

- Eliminare eventuali residui di cottura con una spatola.
- Evitare l'utilizzo di prodotti abrasivi o di qualsiasi altro detersivo.
- Il piatto in pietra refrattaria con l'uso tende naturalmente a scurirsi e a mostrare macchie e piccole screpolature. Ciò non compromette il funzionamento del forno né la qualità di cottura.
- Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno inumidito. Anche il piatto in pietra refrattaria (I-M) può essere pulito con un panno inumidito.

ATTENZIONE:

Il prodotto non deve essere pulito utilizzando liquidi infiammabili.

PULIZIA DELLA PIETRA (I-M) CON BICARBONATO IN POLVERE

Il bicarbonato in polvere è un ottimo alleato per la pulizia della pietra del forno pizza (I-M), rimedio naturale ed efficace per eliminare macchie e residui difficili da rimuovere. Tuttavia dopo tale processo, potrebbe rimanere qualche alone sulla pietra, ciò è normale.

La procedura di pulizia deve essere effettuata sulla pietra fredda, il prodotto deve essere scollegato dalla presa elettrica.

- Aprire il coperchio superiore e inferiore del prodotto.
- Rimuovere dalla pietra (I-M) i residui di cibo con una spatola.
- Inumidire la pietra (I-M) con una spugna imbevuta di acqua.
- Depositare al centro della pietra (I-M) 1 o 2 cucchiaini grandi di bicarbonato in polvere.
- Cospargere la polvere di bicarbonato sulla pietra (I-M), in particolar modo sulle macchie nere, aiutandosi con una spugna.
- Si creerà una pasta di acqua e bicarbonato sulla pietra (I-M).
- Lasciare agire il composto per circa 5 minuti.
- Pulire e strofinare la pietra (I-M) con la spugna.
- Ripulire la pietra (I-M) dai residui e dal bicarbonato.
- Lasciare asciugare.

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Do not leave the appliance exposed to harmful weather conditions, as rain, moisture, ice, etc. Store in dry areas.
6. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7. 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 shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall be made by children aged from 8 years and under surveillance.
8. Keep the appliance and the power cord out of reach of children under 8 years of age.
9. NEVER PLACE THE APPLIANCE BODY, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS; ALWAYS WIPE CLEAN WITH A DAMP CLOTH.
10. ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.
11. THE APPLIANCE IS OFF ONLY WHEN UNPLUGGED.
12. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
13. Do not handle or touch the appliance with wet hands or when barefooted.
14. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
15. For safety reasons, your appliance must be connected to an earthed socket according to the electrical regulations in force. AVOID THE USE OF ANY ELECTRICAL DEVICES THAT DO NOT CONFORM TO THE NORMS.

16. Do not move the appliance while it is operating.
17. Do not let the electrical cord hang over the edge of a table or work surface. Avoid contact with hot surfaces.
18. Do not touch the cooking surface when the oven is operating and wait until it reaches the ambient temperature after unplugging it.
19. During the initial operating cycles the oven will smoke. This is absolutely normal and will disappear after it has been used for some time.
20. Do not place the appliance on/near to sources of heat or electrical parts. Do not position it on other appliances.
21. Do not cover the insides of the oven with aluminium foil.
22. Only use the oven to cook or heat foods.
23. Do not place cloths or plates on the appliance.
24. Do not use the oven in kitchen units or built into furniture.
25. Do not use the appliance near to walls or curtains.
26. After use, switch off, before moving or cleaning it.
- 27. The outer surfaces of the appliance can become very hot while it is operating.**
- 28. WARNING – Place the oven on a work top capable of withstanding temperatures of at least 90°C, taking care that there is nothing on it to prevent the passage of air.**
29.  **WARNING – Danger of burns. Do not touch the hot surfaces while the oven is in use.**
- 30. Do not touch the central panel between top and bottom plate when the appliance is switched on, this part is very hot.**
31. This product is not to be intended to operate by means of an external timer or separate remote-control system.
32. Never use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; in this case, take it to your nearest Authorised Assistance Centre.
33. To prevent any risks, if the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Technical Assistance Service or a similarly qualified person.
34. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
35. This appliance conforms to the directives 2014/35/EU and EMC 2014/30/EU, and to the regulations (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.
36. Any changes to this product, including the thermostat setting modification, may compromise the safety use of the product and lead to the user's guarantee being

rendered null.

37. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
38. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
39. This appliance is intended to be attended during the usage. In case of fault of the appliance, switch off the power plug.
40. Do not use extension cords but plug the appliance always directly to the power socket.



41.  To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/EU, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

APPLIANCE DESCRIPTION (Picture 1)

- A Top oven opening handles
- B Appliance body
- C Power on and temperature dial for top plate
- D Temperature light for top plate
- E Temperature light for bottom plate
- F Power on and temperature dial for bottom plate
- G Bottom oven opening handles
- H Paddles for putting/removing pizza
- I Baking stone plate for top plate
- L Top heater
- M Baking stone plate for bottom plate
- N Bottom heater

HOW TO OPERATE

WARNING:

Before use, remove the packing material of the appliance, including the advertising sticker situated on the top lid of the product.

Before use, check the baking plate is clean and free of dust streaks. If need be, clean using a damp cloth.

It is recommended to clean the heating element and the base before starting heating up and proceed with cooking to remove any small dust residues that have formed in the cooling and rest stage of the product.

While using for the first time, a very small amount of smoke may come out; this is just caused by the warming up of some components.

- Plug in appliance.
- Use the dial (C) for the top plate or dial (F) for the bottom plate to switch the oven on and set the required temperature level, according to your needs. The related light for the top plate (D) or the bottom one (E) goes on indicating starting of the pre-heating phase.
- After few minutes, the light (D or E) turns off and the appliance is ready for use.
- Raise then the top lid of the appliance with both hands via the handles (A) and place the pizza or any other food to be baked on the baking stone plate (I) using suitable oven gloves.
- Close appliance top.
- For using also the appliance bottom, hold both opening handles (G) and rotate the appliance top upwards (Fig. 2). Place the pizza or any other food to be baked onto the baking stone plate (M) using suitable oven gloves.

Note: The appliance can be used open above or below at the same time (Fig. 3).

- At the end of baking, rotate the temperature dial (C or F based on the plate being used) to "0" and unplug the appliance.

WARNING:

Make sure appliance is properly closed during baking phase or that food inside do not come in contact with the top/bottom heater.

DO not open the top lid or the appliance top during baking to avoid heat dispersion and a probable lengthening of baking time.

Prevent the seasoning used for pizza making (oil, cheese, tomato, mozzarella, etc.) from falling onto the baking stone, in order to avoid absorption as well as unpleasant smoke emissions and smells. Do not add oil or liquid seasonings directly on the pizza being baked.

It is advisable to bake pizza/focaccia doughs on the top surface of the appliance as they tend to raise more.

It is advisable to rotate 180 degrees the pizza on the baking stone half-way through baking so as to obtain a smoother and more uniform result.

In case fresh pasta is used for pizza making, cover in flour the surface where pasta is made to prevent it from sticking to the baking stone during baking phase.

A special treatment, which ensures an easy washability, was applied on the baking stone plate.

Owing use, the surface treatment might tend to change its colour into a darker hue and to show cracks. This does not jeopardize the oven operation nor the baking quality.

The metal band is made of stainless steel. This material might change colour at high temperatures; it is normal to notice a yellowing after use.

PREPARATION AND BAKING TIME

WARNING:

For the best pizza baking results, it is recommended to pre-heat the oven at the highest temperature for about 10/15 minutes.

Use the apposite paddles to put pizza onto the baking stone. Join and flour the paddles, place the dough and season pizza directly on them. Then, put in the oven. After placing pizza on the stone, remove the paddles. At the end of baking, remove pizza by using the paddles supplied.

FROZEN PIZZA

- Bake for 2-3 minutes (anyhow, follow times indicated on package).
- It is recommended to take pizza out of freezer 20-30 minutes before putting it in the oven (anyhow, follow instructions on package).

BOXED PIZZA (TO BE KNEADED)

- Bake for 4-5 minutes.
- Refer to instructions on package.

PIZZA MADE WITH RECIPE

- Refer to instructions of the recipe.

WARNING:

It is advisable not to exceed 180/200 g of dough.

Our oven has been designed for baking also other kinds of food (fish, vegetables, chicken, etc.) In this case, it is necessary to use apposite oven containers, in aluminium paper, that can be easily found at any store or supermarket. In this way, you will obtain a natural baking that will preserve the characteristics of fresh food.

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING:

Only clean the oven after first making sure that it is unplugged from the power mains and that it has cooled down completely.

- Remove cooking residues with a spatula.
- Avoid the use of abrasive products or any other detergents.
- The baking stone plate tends to change its colour into a darker hue, to show spots and small cracks owing use. This does not jeopardize the operation of the oven or the cooking quality.
- Wipe the outer surfaces of the appliance with a damp cloth. The baking stone plate (I-M) can also be cleaned with a damp cloth.

WARNING:

The product must not be cleaned using flammable liquids.

CLEANING THE STONE (I-M) WITH BAKING SODA

Baking soda is a natural and effective remedy for removing the stubborn stains and residues and is an excellent ally for cleaning the pizza oven stone (I-M). Anyway, after such process, some rings might remain on the stone; this is normal.

The cleaning procedure must be carried out on the cold stone, therefore the product must be unplugged.

- Open the top and bottom lid of the product.
- Remove food residues from the stone (I-M) with a spatula.
- Dampen the stone (I-M) with a sponge soaked in water.
- Put 1 or 2 tbsp of baking soda in the middle of the stone (I-M).
- Sprinkle the baking soda on the stone (I-M), especially on dark stains, using a sponge.
- A paste of water and baking soda will form on the stone (I-M).
- Leave it work for about 5 minutes.
- Clean and wipe the stone (I-M) with the sponge.
- Remove the residues and the baking soda from the stone (I-M).
- Allow to dry.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes:

1. Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
2. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
3. Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
4. Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
5. N'exposez pas le produit à des conditions météorologiques défavorables telles que la pluie, l'humidité, le gel, etc. Conservez-le dans un endroit sec.
6. Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
7. Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience, à la condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour garantir un usage de l'appareil en toute sécurité et la compréhension des dangers qui y sont liés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien peuvent être effectuées par des enfants si ces derniers sont correctement surveillés.
8. Garder le produit et son cordon électrique loin des enfants âgés de moins de 8 ans
9. NE PAS PLONGER LE CORPS DU PRODUIT, LA FICHE NI LE CABLE ELECTRIQUE DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES, ET UTILISER TOUJOURS UN CHIFFON HUMIDE POUR LES NETTOYER.
10. MEME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHE, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DEFAIRE LES SIMPLES PARTIES OU AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE.
11. L'APPAREIL N'EST ÉTEINT QUE LORSQUE LA PRISE DE COURANT EST DÉBRANCHÉE DU SECTEUR.
12. Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.

13. Ne manipulez pas et ne touchez pas le produit pieds nus ou lorsque vous avez les mains mouillées.
14. Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
15. Pour des raisons de sécurité, vous devez absolument brancher votre appareil à une prise de terre conforme aux normes électriques en vigueur. **EVITER TOUTE INSTALLATION ELECTRIQUE NON CONFORME.**
16. Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
17. Le cordon d'alimentation ne doit pas pendre au-delà du bord de la table ou de la surface d'appui. Eviter tout contact avec des surfaces chaudes.
18. Ne touchez pas le plan de cuisson lorsque le four est en marche, ni avant que, une fois débranché, le four ne revienne à la température ambiante.
19. Le four produit de la fumée lors des premiers cycles de fonctionnement. Ce phénomène est tout à fait normal et il disparaîtra au fur et à mesure que l'appareil est utilisé.
20. Ne jamais placer l'appareil sur ou près des sources de chaleur ou d'éléments électriques. Ne pas le superposer sur d'autres appareils.
21. Ne pas couvrir les parois internes du four avec du papier d'aluminium.
22. Utiliser le four uniquement pour la cuisson ou le réchauffement d'aliments.
23. Ne pas poser de chiffons ou d'assiettes sur le four.
24. En aucun cas le four ne doit être encastré ou inséré dans un meuble de cuisine.
25. Ne pas utiliser l'appareil à proximité de murs et de rideaux.
26. Eteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise de courant quand l'appareil n'est pas utilisé et avant toute intervention de nettoyage.
27. **Lorsque l'appareil est en marche, la température de la surface externe peut être très élevée.**
28. **ATTENTION - Positionner le four sur un plan de travail qui soit en mesure de supporter une température d'au moins 90°C, en vérifier l'absence de tout objet pouvant empêcher le passage de l'air.**
29.  **ATTENTION - Risque de brûlures. Ne pas toucher les surfaces chaudes pendant l'utilisation du produit.**
30. **Ne pas toucher le panneau central entre la plaque supérieure et la plaque inférieure quand l'appareil est allumé, car cet élément est très chaud.**
31. Le produit ne doit pas être alimenté à travers des timer externes ou avec des installations séparées commandées à distance.

32. N'utilisez pas l'appareil si le câble électrique ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil résulte défectueux; dans ce cas, contactez le Centre d'Assistance Après-vente Autorisé le plus proche.
33. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Constructeur ou par son service après-vente ou, dans tous les cas, par un technicien qualifié, de façon à éviter tout risque de danger.
34. L'appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT pour un USAGE DOMESTIQUE et il ne peut en aucun cas être destiné à un usage commercial ou industriel.
35. Cet appareil est conforme aux directives 2014/35/EU et EMC 2014/30/EU, et au règlement (EC) N. 1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
36. Toute éventuelle modification de ce produit, y compris la modification du réglage du thermostat, peut affecter le fonctionnement du produit et entraîner l'annulation de la garantie de l'utilisateur.
37. Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
38. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.
39. Cet appareil doit être surveillé pendant son fonctionnement. Si l'appareil tombe en panne, éteignez-le et débranchez la fiche d'alimentation.
40. N'utilisez pas de rallonges mais branchez toujours l'appareil directement à l'aide de sa prise.



41. ■ Pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive Européenne 2012/19/EU, nous vous prions de lire le feuillet qui accompagne le produit.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

- A Poignée d'ouverture four supérieur
- B Corps de l'appareil
- C Bouton de mise en marche et de réglage de la température de la plaque supérieure
- D Témoin de température prête pour la plaque supérieure
- E Témoin de température prête pour la plaque inférieure
- F Bouton de mise en marche et de réglage de la température de la plaque inférieure
- G Poignée d'ouverture four inférieur
- H Palette pour enfourner/défourner la pizza
- I Plat en pierre réfractaire pour plaque supérieure
- L Résistance supérieure
- M Plat en pierre réfractaire pour plaque inférieure
- N Résistance inférieure

MODE D'EMPLOI

ATTENTION:

Avant utilisation, enlever tous les matériaux d'emballage de l'appareil, y compris l'autocollant publicitaire placé sur le couvercle supérieur du produit.

Avant l'emploi, vérifier que le plat de cuisson soit propre et sans traces de poussière. Si nécessaire, le nettoyer avec un chiffon humide.

Il est conseillé de nettoyer la résistance et la base avant de commencer le processus de chauffage et de cuisson afin d'éliminer les petits résidus de poussière ayant pu se former pendant la phase de refroidissement et d'arrêt du produit.

Lors de la première utilisation, il est possible de vérifier la formation d'une légère fumée. Cela est dû seulement au réchauffement de certains composants.

- Branchez la prise de courant au secteur.
- À l'aide du bouton (C), si vous souhaitez utiliser la plaque supérieure, ou du bouton (F), si vous souhaitez utiliser la plaque inférieure, allumez le four et réglez le niveau de température souhaité en fonction de vos besoins. Le voyant de la plaque supérieure (D) ou inférieure (E) s'allume pour indiquer le début de la phase de préchauffage.
- Après quelques minutes, le voyant (D ou E) s'éteint et l'appareil est prêt à être utilisé.
- Soulevez ensuite le couvercle supérieur de l'appareil en vous aidant des deux mains et des poignées (A) et placez la pizza ou l'aliment à cuire sur la plaque en pierre réfractaire (I) en utilisant des gants de cuisine appropriés.
- Fermez la partie supérieure de l'appareil.
- Si vous souhaitez également utiliser la partie inférieure de l'appareil, utilisez les deux poignées d'ouverture (G) et tournez la partie supérieure de l'appareil vers le haut (Fig. 2). Placez la pizza ou l'aliment à cuire sur la plaque de cuisson (M) en utilisant des gants de cuisine appropriés.

Remarque : Les deux parties plaque supérieure et inférieure de l'appareil peuvent être utilisées ouvertes simultanément (Fig. 3).

- Lorsque la cuisson est terminée, placez le bouton de température (C ou F selon la plaque de cuisson utilisée) sur "0" et débranchez l'appareil du secteur.

ATTENTION:

Veillez à ce que l'appareil soit bien fermé pendant la cuisson et que les aliments à l'intérieur n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant supérieur ou inférieur.

NE PAS ouvrir le couvercle ou la partie supérieure de l'appareil pendant la cuisson afin d'éviter la dispersion de la chaleur et de risquer de prolonger le temps de cuisson.

Ne pas laisser les garnitures utilisées pour la préparation de la pizza (huile, fromage, tomate, mozzarella, etc.) tomber sur la pierre réfractaire afin d'éviter l'absorption ainsi que l'émission de fumées et d'odeurs désagréables. Ne pas ajouter d'huile ou de garnitures liquides directement sur la pizza en cours de cuisson.

Il est conseillé de cuire les pâtes à pizza/pain qui ont tendance à lever davantage sur la surface supérieure de l'appareil.

Il est conseillé de tourner la pizza de 180 degrés sur la pierre à mi-cuisson afin d'obtenir un résultat plus uniforme et homogène.

Si la pizza est préparée avec de la pâte fraîche, farinez la surface où la pâte a été préparée pour éviter qu'elle n'adhère à la pierre réfractaire pendant la cuisson.

Le plat en pierre réfractaire a été soumis à un traitement spécial qui permet de le laver facilement.

Toutefois, à l'usage, le traitement de surface peut avoir tendance à s'assombrir et à laisser apparaître des taches et de petites fissures. Cela n'affecte pas le fonctionnement du four ni la qualité de la cuisson.

La bande métallique centrale est en acier inoxydable. Ce matériau peut changer de couleur lorsqu'il est soumis à des températures élevées : il est normal de constater un jaunissement après utilisation.

PREPARATION ET TEMPS DE CUISSON

ATTENTION:

Pour une cuisson optimale des pizzas, il est recommandé de préchauffer le four à la température la plus élevée pendant 10 à 15 minutes.

Pour placer les pizzas sur la pierre réfractaire, utilisez les palettes dédiées (H). Unissez et farinez les palettes, placez la pâte directement sur les palettes avant d'ajouter la garniture sur vos pizzas. Ensuite, enfournez. Une fois la pizza posée sur la pierre, n'oubliez pas de retirer les palettes. À la fin de la cuisson, retirez la pizza à l'aide des palettes.

PIZZAS SURGELEES

- Cuire pendant 2-3 minutes (respecter dans tous les cas les temps indiqués sur l'emballage).

- Il est conseillé d'extraire la pizza du congélateur 20-30 minutes avant de la cuire (respecter dans tous les cas les temps indiqués sur l'emballage).

PIZZAS EN BOITE (A PETRIR)

- Cuire pendant 4-5 minutes.
- Suivre les instructions indiquées sur l'emballage.

PIZZAS PREPAREES AVEC RECETTE

- Suivre les indications de la recette.

ATTENTION:

Il est recommandé de ne pas dépasser 180 / 200 g de pâte.

Notre four à pizza est également conçu pour la cuisson d'autres aliments (poisson, légumes, poulet, etc.). Dans ce cas, il est absolument nécessaire d'utiliser des récipients spéciaux pour le four, en papier d'aluminium, que l'on peut se procurer dans n'importe quel magasin ou supermarché. Cela permet de garantir une cuisson au four authentique, qui préserve la spécificité des aliments frais.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION:

Procéder au nettoyage du four seulement après s'être assuré que l'appareil soit débranché de la prise de courant et qu'il se soit entièrement refroidi.

- Eliminer tout éventuel résidu de cuisson à l'aide d'une brosse.
- Eviter tout emploi de produits abrasifs ou de détergents.
- La plaque en pierre réfractaire a naturellement tendance à foncer avec l'usage et à présenter des taches et des petites fissures. Cela n'affecte pas le fonctionnement du four ni la qualité de la cuisson.
- Nettoyer la partie externe de l'appareil avec un chiffon humide. La plat en pierre réfractaire (I-M) peut également être nettoyée avec un chiffon humide.

ATTENTION:

Ne pas utiliser de liquides inflammables pour nettoyer le produit.

NETTOYAGE DE LA PIERRE (I-M) AVEC LA POUDRE DE BICARBONATE

La poudre de bicarbonate de soude est un excellent allié pour le nettoyage de la pierre du four à pizza (I-M), un remède naturel et efficace pour éliminer les taches et les résidus tenaces. Toutefois, si après cette opération il reste des traces sur la pierre, cela est normal. La procédure de nettoyage doit être effectuée sur la pierre froide, le produit doit être débranché de la prise électrique.

- Ouvrez le couvercle supérieur et inférieur de l'appareil.
- Retirez les résidus alimentaires de la pierre (I-M) à l'aide d'une spatule.
- Humidifiez la pierre (I-M) avec une éponge imbibée d'eau.
- Déposez 1 ou 2 grandes cuillères de bicarbonate de soude en poudre au centre de la pierre (I-M).
- Saupoudrez la poudre de bicarbonate de soude sur la pierre (I-M), surtout sur les taches noires, à l'aide d'une éponge.
- Il se forme une pâte d'eau et de bicarbonate sur la pierre (I-M).
- Laissez agir le mélange pendant environ 5 minutes.
- Nettoyez et frottez la pierre (I-M) avec l'éponge.
- Ôtez le bicarbonate et les résidus de la pierre (I-M).
- Laissez sécher.

WICHTIGE HINWEISE

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN.

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
2. Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
3. Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
4. Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
5. Setzen Sie das Gerät keinen schädlichen Witterungsbedingungen wie Regen, Feuchtigkeit, Frost usw. aus. Bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf.
6. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
7. Das Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren und Personen mit verringerten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder denen es an der notwendigen Erfahrung und Kenntnis mangelt nur unter Aufsicht bzw. nur dann betrieben werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren begriffen haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Instandhaltung dürfen nur von Kindern über 8 Jahre und unter Aufsicht vorgenommen werden.
8. Das Produkt und dessen Versorgungskabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
9. DAS GEHÄUSE, DEN STECKER UND DAS STROMKABEL DES GERÄTS KEINESFALLS IN WASSER ODER SONSTIGE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN. VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG EIN FEUCHTES TUCH.
10. AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER DOSE, BEVOR SIE DIE EINZELNEN TEILE EINSETZEN ODER DIE REINIGUNG VORNEHMEN.
11. DAS GERÄT WIRD NUR AUSGESCHALTET, WENN DER STECKER AUS DER STECKDOSE GEZOGEN WIRD.
12. Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.
13. Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder barfuß.
14. Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
15. Aus Sicherheitsgründen darf Ihr Gerät nur an eine nach den einschlägigen

Normvorschriften geerdete Steckdose angeschlossen werden. JEDE DAVON ABWEICHENDE INSTALLATION IST ZU VERMEIDEN.

16. Das Gerät darf während der Benutzung nicht verlagert werden.
17. Das Stromkabel darf nicht von der Kante des Tisches oder Stellfläche herunter hängen. Vermeiden Sie den Kontakt des Kabels mit heißen Oberflächen.
18. Berühren Sie die Steinplatte nicht, wenn der Pizzaofen in Betrieb ist und bis er nach dem Ausschalten wieder die Raumtemperatur angenommen hat.
19. Während der ersten Anwendungen entwickelt der Ofen Rauch. Das ist absolut normal und verschwindet mit der Zeit.
20. Das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Hitzequellen oder elektrischen Elementen aufstellen. Nicht auf andere Geräte stellen.
21. Die Innenwände des Pizzaofens dürfen nicht mit Aluminiumfolie verkleidet werden.
22. Verwenden Sie den Ofen nur zum Garen oder Erhitzen von Nahrungsmitteln.
23. Auf dem Gerät dürfen weder Küchentücher abgelegt noch Teller abgestellt werden.
24. Der Backofen darf nicht eingebaut oder in ein Möbelstück eingesetzt werden.
25. Das Gerät nicht in der Nähe von Wänden oder Gardinen benutzen
26. Wenn es nicht benutzt wird und vor dem Reinigen das Gerät abschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- 27. Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Temperatur der Außenflächen sehr hoch sein.**
- 28. ACHTUNG – Stellen Sie den Ofen auf eine Arbeitsfläche, die einer Temperatur von mindestens 90°C standhalten kann. Achten Sie darauf, dass die Belüftung nicht durch Gegenstände behindert wird.**
29.  **ACHTUNG – Verbrennungsgefahr. Bei Gebrauch niemals die heißen Oberflächen des Geräts berühren.**
- 30. Berühren Sie bei eingeschaltetem Gerät nicht die mittlere Platte zwischen Ober- und Unterboden, da diese sehr heiß wird.**
31. Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate, ferngesteuerte Anlagen gespeist werden.
32. Das Gerät nicht benutzen, falls das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sein sollten oder das Gerät selbst defekt ist. Es zur nächsten Vertrags-Kundendienststelle bringen.
33. Zur Gefahrenvorbeugung darf das eventuell beschädigte Stromkabel nur vom Hersteller oder seiner Kundendienststelle, d.h. nur von einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden.
34. Das Gerät ist AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH und nicht für

Handels- oder Industriezwecke bestimmt.

35. Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2014/35/EU und EMC 2014/30/EU, sowie mit der EG- Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 bezüglich der Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
36. Änderungen an diesem Produkt, einschließlich Änderungen der Thermostateinstellung, können den Betrieb des Produkts beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie des Benutzers führen.
37. Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind alle Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
38. Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.
39. Dieses Gerät muss während des Betriebs überwacht werden. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker.
40. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, sondern schließen Sie das Gerät immer direkt an die Steckdose an.



41. ■ Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2012/19/EU, bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

- A Griffe der oberen Backofenöffnung
- B Gehäuse des Geräts
- F Einschaltknopf und Temperaturregler für die obere Platte
- D Temperaturkontrollleuchte für die obere Platte
- E Temperaturkontrollleuchte für die untere Platte
- F Einschaltknopf und Temperaturregler für die untere Platte
- G Griffe zum Öffnen des unteren Ofens
- H Spatel zum Einlegen/Entnehmen von Pizzen
- I Feuerfeste Steinplatte für die obere Öffnung
- L Oberer Heizwiderstand
- M Feuersteinplatte für die untere Öffnung
- N Unterer Heizwiderstand

GEBRAUCHSANLEITUNG

ACHTUNG:

Entfernen Sie vor dem Gebrauch das Verpackungsmaterial des Geräts, einschließlich des Werbeaufklebers auf der oberen Abdeckung des Produkts.

Bevor das Gerät verwendet wird, kontrollieren, dass der Steinteller sauber und staubfrei ist. Andernfalls mit einem feuchten Tuch reinigen.

Es ist ratsam, das Heizelement und das Fußteil vor dem Aufheizen und Garvorgang zu reinigen, um kleine Staubrückstände zu entfernen, die sich während der Abkühl- und Ruhephase des Produkts gebildet haben könnten.

Beim ersten Gebrauch bildet sich möglicherweise etwas Rauch. Das ist nur durch das Erhitzen bestimmter Bauteile bedingt.

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät mit dem Drehknopf (C) ein, wenn Sie die obere Platte verwenden möchten, oder mit dem Drehknopf (F), wenn Sie die untere Platte verwenden möchten, und stellen Sie die gewünschte Temperatur nach Bedarf ein. Die Kontrollleuchte für die obere (D) oder untere (E) Platte leuchtet auf, um den Beginn der Vorheizphase anzuzeigen.
- Nach einigen Minuten erlischt die Leuchte (D oder E) und das Gerät ist einsatzbereit.
- Heben Sie dann die obere Abdeckung des Geräts mit beiden Händen an den Griffen (A) an und legen Sie die Pizza oder das zu garende Lebensmittel mit geeigneten Ofenhandschuhen auf die Steinplatte (I).
- Schließen Sie den oberen Teil des Geräts.
- Wenn Sie auch den unteren Teil des Geräts verwenden wollen, nutzen Sie beide Öffnungsgriffe (G) und drehen Sie den oberen Teil des Geräts nach oben (Abb. 2). Legen Sie die zu garende Pizza oder das zu garende Lebensmittel mit geeigneten Ofenhandschuhen auf die Steinplatte (M).

Hinweis: Das Gerät kann gleichzeitig oben und unten geöffnet werden (Abb. 3).

- Drehen Sie nach Beendigung des Garvorgangs den Temperaturregler (C oder F, je nachdem, welche Platte Sie verwendet haben) auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

ACHTUNG:

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät während des Garvorgangs fest verschlossen ist oder dass die darin befindlichen Speisen nicht mit dem oberen oder unteren Heizwiderstand in Berührung kommen.

ÖFFNEN Sie während des Garvorgangs nicht die obere Abdeckung oder den oberen Teil des Geräts, um eine Wärmeausbreitung und damit eine mögliche Verlängerung der Garzeit zu vermeiden.

Die bei der Zubereitung der Pizza verwendeten Beläge (Öl, Käse, Tomaten, Mozzarella usw.) dürfen nicht auf die Steinplatte fallen, um eine Absorption und unangenehme Rauch- und Geruchsentwicklung zu vermeiden. Geben Sie kein Öl oder Flüssigkeiten direkt auf die zu garende Pizza.

Es ist ratsam, Pizza-/Kuchenteige, die zum Aufgehen neigen, im oberen Teil des Geräts zu backen.

Es ist ratsam, die Pizza nach der Hälfte der Garzeit auf dem Stein um 180 Grad zu drehen, um ein gleichmäßigeres und homogeneres Ergebnis zu erzielen.

Wird frischen Teig für die Zubereitung der Pizza verwendet, sollte die Oberfläche, auf der der Teig zubereitet wurde, mit Mehl bestäubt werden, um zu verhindern, dass der Teig während des Garens an der Steinplatte kleben bleibt.

Die feuerfeste Steinplatte wurde speziell behandelt, um eine einfache Reinigung zu gewährleisten.

Mit der Zeit kann die Oberflächenbehandlung jedoch nachdunkeln und Flecken sowie kleine Risse aufweisen. Dies hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Ofens oder die Qualität des Garvorgangs.

Das zentrale Metallband ist aus Edelstahl gefertigt. Dieses Material kann sich bei hohen Temperaturen verfärben: es ist normal, dass nach dem Gebrauch eine Gelbfärbung auftritt.

VORBEREITUNG UND BACKZEITEN

ACHTUNG:

Für einen optimalen Garvorgang der Pizzen wird empfohlen, den Ofen 10 bis 15 Minuten lang auf die höchste Temperaturstufe vorzuheizen.

Zum Garen der Pizzen auf der feuerfesten Steinplatte verwenden Sie die speziellen Spateln (H). Fügen Sie die Spateln zusammen und bemehlen Sie sie, legen Sie den Teig und den Pizzabelag direkt auf die Spateln. Anschließend in den Ofen schieben. Sobald die Pizza auf dem Stein platziert ist, denken Sie daran, die Spateln zu entfernen. Am Ende des Garvorgangs die Pizza mit den mitgelieferten Spateln herausnehmen.

TIEFKÜHL-PIZZA

- 2-3 Minuten backen (bzw. die Angaben auf der Packung einhalten).
- Es empfiehlt sich, die Pizza 20-30 Minuten vor dem Backen aus dem Tiefkühlschrank zu nehmen (bzw. die Angaben auf der Packung einhalten).

PIZZA AUS DER SCHACHTEL (MIT HERSTELLUNG DES TEIGS)

- 4-5 Minuten backen
- Die Angaben auf der Packung einhalten.

NACH REZEPT ZUBEREITETE PIZZA

- Die Angaben des Rezepts einhalten.

ACHTUNG:

Wir empfehlen, nicht mehr als 180 - 200 g Teig zu verwenden.

Unser Pizzaofen ist auch für das Garen von anderen Speisen (Fisch, Gemüse, Hähnchen, usw.) geeignet. In diesem Fall ist es unbedingt erforderlich, spezielle Garbehälter aus Aluminium zu verwenden, die in jedem Geschäft oder Supermarkt erhältlich sind. Auf diese Weise wird ein unverfälschtes Garen gewährleistet, bei dem die Besonderheit der frischen Lebensmittel erhalten bleibt.

REINIGUNG UND WARTUNG

ACHTUNG:

Reinigen Sie den Pizzaofen erst, wenn Sie sicher sind, dass der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde und das Gerät vollständig erkaltet ist.

- Eventuelle Backreste mit einer Spachtel entfernen.
- Die Anwendung von Scheuerungs- und Reinigungsmitteln vermeiden.
- Die Backfläche in feuerfestem Stein wird normalerweise nach öfteren Anwendungen dunkler und weist Flecken sowie kleine Risse auf. Dies beeinträchtigt jedoch weder die Funktion noch die Backqualität.
- Das Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch reinigen. Die feuerfeste Teller aus hitzefestem Stein (I-M) kann auch mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

ACHTUNG:

Das Gerät darf nicht mit brennbaren Flüssigkeiten gereinigt werden.

REINIGUNG DES FEUERSTEINS (I-M) MIT NATRONPULVER

Natronpulver ist ein ausgezeichnetes Verbundmittel bei der Reinigung des Pizzasteins (I-M), ein natürliches und wirksames Mittel zur Entfernung von schwer zu entfernenden Flecken und Rückständen. Allerdings können nach diesem Verfahren einige Flecken auf dem Stein zurückbleiben, das ist normal.

Der Reinigungsvorgang muss auf dem kalten Feuerstein durchgeführt werden, das Gerät muss von der Steckdose getrennt sein.

- Öffnen Sie die obere und untere Abdeckung des Geräts.
- Entfernen Sie die Speisereste mit einem Spatel vom Feuerstein (I-M).
- Befeuchten Sie den Stein (I-M) mit einem in Wasser getränkten Schwamm.
- Geben Sie 1 oder 2 große Löffel Natronpulver in die Mitte des Steins (I-M).
- Tragen Sie das Natronpulver mit Hilfe eines Schwamms auf den Stein (I-M) auf, insbesondere auf die schwarzen Flecken.
- Sie müssen eine Paste aus Wasser und Natronpulver auf dem Stein herstellen (I-M).
- Lassen Sie die Mischung etwa 5 Minuten einwirken.
- Reinigen und reiben Sie den Stein (I-M) mit dem Schwamm.
- Reinigen Sie den Stein (I-M) von Rückständen und Natronpulver.
- Trocknen lassen.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO.

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

1. Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
2. No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
3. No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
4. Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
5. No exponer el producto a condiciones climáticas dañinas como lluvia, humedad, heladas, etc. Guardarlo en un lugar seco.
6. Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
7. El aparato lo pueden usar niños mayores de 8 años y personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales o sin experiencia o sin el necesario conocimiento, siempre que estén vigilados o después de haber recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y a la comprensión de los peligros inherentes a él. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no se deben realizar por niños a no ser que tengan más de 8 años y que estén vigilados.
8. Mantenga el producto y su cable de alimentación lejos de los niños de menos de 8 años.
9. NO SUMERGIR NUNCA EL CUERPO DEL PRODUCTO, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.
10. INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA, HAY QUE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE ACOPLAR O QUITAR LAS PARTES INDIVIDUALES O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.
11. EL APARATO ESTÁ APAGADO SÓLO CUANDO EL ENCHUFE ESTÁ DESCONECTADO DE LA TOMA DE CORRIENTE.
12. Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
13. No manipular ni tocar el producto con las manos mojadas o descalzo.
14. Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de

- la pared. No desenchufar estirando del cable.
15. Por razones de seguridad, deberá conectar su aparato a una toma de corriente con puesta a tierra correspondiente a las normas eléctricas vigentes. **EVITE UNA INSTALACIÓN ELÉCTRICA NO CONFORME.**
 16. No transporte el aparato cuando está en funcionamiento.
 17. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o del plano de apoyo. Evite el contacto del cable con superficies calientes.
 18. No tocar la placa de cocción cuando el horno esté en marcha, y hasta que el horno vuelva a la temperatura ambiente después de haberlo desconectado.
 19. Durante los primeros ciclos de funcionamiento el horno producirá humo. Esto es completamente normal y desaparecerá con el uso.
 20. No coloque el aparato encima o cerca de fuentes de calor o elementos eléctricos. No lo ponga encima de otros aparatos.
 21. No cubrir las paredes internas del horno con hojas de aluminio.
 22. Utilizar el horno solamente para cocinar o calentar alimentos.
 23. No poner paños ni platos encima del aparato.
 24. En ningún caso el horno se debe utilizar empotrado o introducido en un mueble.
 25. No utilice el aparato cerca de paredes o cortinas.
 26. Apague el aparato y quite el enchufe de la toma de corriente cuando no se utiliza y antes de las operaciones de limpieza.
 - 27. Cuando el aparato está en marcha la temperatura de la superficie externa puede ser elevada.**
 - 28. ATENCIÓN- Colocar el horno sobre el tablero de trabajo que soporta una temperatura de por lo menos 90°C, poniendo atención de que encima no haya objetos que impidan el pasaje del aire.**
 29.  **ATENCIÓN – Peligro de quemaduras. No toque las superficies calientes durante el uso del producto.**
 - 30. No tocar el panel central entre la placa superior y la inferior cuando el aparato esté encendido ya que esta parte está muy caliente.**
 31. El producto no debe alimentarse a través de temporizadores externos o mediante instalaciones separadas controladas a distancia.
 32. No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados, o si el mismo aparato fuera defectuoso; en este caso llevarlo al Centro de Asistencia Autorizado más cercano.
 33. Si el cable de alimentación está dañado tiene que ser sustituido por el Fabricante o por su servicio asistencia técnica o en todo caso por una persona con califica-

ción similar, para prevenir cualquier riesgo.

34. El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.
35. Este aparato cumple con la directiva 2014/35/EU y EMC 2014/30/EU, y el reglamento (EC) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre materiales en contacto con alimentos.
36. Cualquier cambio en este producto, incluidas las modificaciones en la configuración del termostato, podría afectar al funcionamiento del producto y provocar la anulación de la garantía del usuario.
37. Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
38. Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
39. Este aparato deberá vigilarse durante su funcionamiento. En caso de fallo del aparato, apague y desconecte el enchufe de alimentación.
40. No utilice prolongaciones; conecte siempre el aparato directamente en la toma.



41. Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/EU, se ruega leer el correspondiente documento anexo al producto.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

- A Asas de apertura del horno superior
- B Cuerpo del aparato
- C Pomo de encendido y regulación de la temperatura de la placa superior
- D Luz indicadora de temperatura lista para la placa superior
- E Luz indicadora de temperatura lista para la placa inferior
- F Pomo de encendido y regulación de la temperatura de la placa inferior
- G Asas de apertura del horno inferior
- H Paletas para introducir/sacar las pizzas
- I Plato de piedra refractaria para placa superior
- L Resistencia superior
- M Plato de piedra refractaria para placa inferior
- N Resistencia inferior

INSTRUCCIONES PARA EL USO

ATENCIÓN:

Antes de usar, retirar del aparato todos los materiales de embalaje y también la pegatina publicitaria colocada en la tapa superior del producto.

Antes de usar, compruebe que el plato de cocción esté limpio y sin restos de polvo. Si es necesario, limpie con un paño húmedo.

Se recomienda limpiar la resistencia y la base antes de iniciar el calentamiento y de proceder a la cocción a fin de eliminar los pequeños residuos de polvo que se hayan podido depositar durante la fase de enfriamiento y de reposo del producto.

Con el primer uso podría producirse humo. Esto es debido solo al calentamiento de algunos componentes.

- Conecte el enchufe en la toma de corriente.
- Mediante el pomo (C), si desea utilizar la placa superior, o el pomo (F), si desea utilizar la placa inferior, encienda el horno y, en función de sus necesidades, configure el grado de temperatura deseado. Se encenderá la correspondiente luz indicadora de la placa superior (D) y de la inferior (E) para indicar el inicio de la fase de precalentamiento.
- Tras unos minutos, la luz indicadora (D o E) se apagará y el aparato estará listo para usar.
- Levante la tapa superior del aparato por las asas (A) con ambas manos, utilizando guantes adecuados para horno, y coloque en el plato de piedra refractaria (I) la pizza o el alimento que desea cocinar.
- Cierre la parte superior del aparato.
- Si también se va a utilizar la parte inferior del aparato, utilice las asas de apertura (G) y desplace la parte superior del aparato hacia arriba (Fig. 2). Coloque la pizza o los alimentos que se van a cocinar en el plato de piedra refractaria (M), utilizando guantes de horno adecuados.

Nota: El aparato puede funcionar abierto contemporáneamente en la parte superior y en la inferior (Fig. 3).

- Cuando finalice la cocción, gire el pomo de temperatura (C o F dependiendo de la placa que esté utilizando) en posición "0" y desconecte el enchufe de la toma de corriente.

ATENCIÓN:

Asegúrese de que el aparato esté totalmente cerrado durante la fase de cocción o de que los alimentos en su interior no entren en contacto con la resistencia superior o inferior.

NO abra la tapa durante la cocción, a fin de evitar la dispersión de calor y, por tanto, provocar un alargamiento de los tiempos de cocción.

Evite que el relleno utilizado para preparar la pizza (aceite, queso, tomate, mozzarella, etc.) caiga sobre la piedra refractaria, para evitar absorciones y emisiones desagradables de humo y de olores. No agregue aceite ni ingredientes directamente en la pizza cuando se esté cocinando.

Se recomienda hornear en el plano superior del aparato las masas de pizza/focaccia que tiendan a aumentar mucho de volumen.

Se aconseja girar la pizza 180 grados sobre la piedra a la mitad de la cocción para obtener un resultado más uniforme y homogéneo.

Si se utiliza pasta fresca para la preparación de la pizza, esparza harina sobre la superficie en la que se prepara la pizza para evitar que se pegue a la piedra refractaria durante la cocción.

Se ha aplicado al plato de piedra refractaria un tratamiento especial para facilitar su limpieza.

Sin embargo, el tratamiento superficial podría oscurecerse con el uso y mostrar manchas y pequeñas grietas/fisuras. Esto no compromete el funcionamiento del horno ni la calidad de cocción.

La banda metálica central está hecha de acero inoxidable. Este material, cuando se somete a altas temperaturas, puede cambiar de color: es normal notar un tono amarillento después de su uso.

PREPARACIÓN Y TIEMPOS DE COCCIÓN

ATENCIÓN:

Para obtener una cocción perfecta de la pizza, se recomienda precalentar el horno al máximo nivel de temperatura por aproximadamente 10/15 minutos.

Utilice las palas (H) para colocar las pizzas sobre la piedra refractaria. Una y enharine las paletas, coloque la masa y condimente la pizza directamente sobre ellas. Luego hornee. Una vez que la pizza esté apoyada sobre la piedra, acuérdesse de quitar las paletas. Retire siempre la pizza al final del proceso de cocción utilizando las paletas proporcionadas.

PIZZA CONGELADA

- Cocínela durante 2-3 minutos (de todas formas atégase a los tiempos indicados en el envoltorio).
- Se aconseja extraer la pizza del congelador 20-30 minutos antes de hornearla (atégase de todas formas a lo indicado en el envoltorio).

PIZZA EN CAJA (PARA AMASAR)

- Cocínela durante 4-5 minutos.
- Atégase a las instrucciones de la caja.

PIZZA PREPARADA CON RECETA

- Atégase a las instrucciones de la receta.

ATENCIÓN:

Se aconseja no superar los 180 / 200 g de masa.

Nuestro horno de pizza está concebido también para cocinar otros alimentos (pescado, verduras, pollo, etc.). En este caso, es absolutamente necesario utilizar recipientes especiales para horno, de papel de aluminio, que encontrará fácilmente en cualquier tienda o supermercado. De esta manera, se logrará una auténtica cocción al horno, que preservará las características de los alimentos frescos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ATENCIÓN:

Limpiar el horno sólo después de asegurarse de que esté desconectado de la toma de corriente y cuando esté completamente frío.

- Elimine eventuales residuos de cocción con una espátula.
- Evite la utilización de productos abrasivos o de cualquier otro detergente.
- El plato de piedra refractaria tiende a oscurecerse con el uso y a acumular manchas y pequeñas grietas. Esto no compromete el funcionamiento del horno ni la calidad de cocción.
- Limpiar la parte externa del aparato con un paño humedecido. El plato de piedra refractaria (I-M) también se puede limpiar con un paño humedecido.

ATENCIÓN:

El producto no debe limpiarse con líquidos inflamables.

LIMPIEZA DE LA PIEDRA (I-M) CON POLVO DE BICARBONATO

El polvo de bicarbonato es un excelente aliado para la limpieza de la piedra del horno de pizza (I-M); es un remedio natural y eficaz para eliminar las manchas y los residuos difíciles de quitar. Es normal que tras este proceso puedan quedar halos en la piedra.

El procedimiento de limpieza debe llevarse a cabo con la piedra fría, el producto debe estar desenchufado de la toma de corriente.

- Abrir la tapa superior e inferior del producto.
- Retirar los residuos de alimentos de la piedra (I-M) con una espátula.
- Humedecer la piedra (I-M) con una esponja embebida en agua.
- Verter 1 o 2 cucharadas grandes de polvo de bicarbonato en el centro de la piedra (I-M).
- Esparcir el polvo de bicarbonato sobre la piedra (I-M), especialmente sobre las manchas negras, utilizando una esponja.
- Se formará una pasta de agua y bicarbonato sobre la piedra (I-M).
- Dejar que la mezcla haga efecto durante unos 5 minutos.
- Limpiar y frotar la piedra (I-M) utilizando la esponja.
- Eliminar los residuos y el bicarbonato de la piedra (I-M).
- Dejar secar.

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO.

Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

1. Certificar-se que a voltagem eléctrica do aparelho corresponda à voltagem de sua rede eléctrica.
2. Não deixar o aparelho não guardado quando estiver ligado à rede eléctrica; desligue-o sempre após o uso.
3. Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
4. Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
5. Não deixe o produto exposto a condições atmosféricas prejudiciais como chuva, humidade, gelo, etc... Mantenha-o em local seco.
6. Prestar atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
7. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência e o necessário conhecimento, desde que supervisionadas ou desde que tenham recebido as devidas instruções de utilização em segurança do aparelho de modo a utilizá-lo cientes dos perigos inerentes. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que sejam maiores de 8 anos e sejam supervisionadas.
8. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de crianças com menos de 8 anos.
9. NUNCA PASSE O CORPO DO APARELHO, A FICHA E O CABO ELÉCTRICO POR ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS, USE UM PANO HÚMIDO PARA A LIMPEZA DESTAS PARTES.
10. MESMO COM O APARELHO DESLIGADO, RETIRE A FICHA DA TOMADA ELÉCTRICA ANTES DE MONTAR OU DESMONTAR OS COMPONENTES PARA EFECTUAR A LIMPEZA.
11. O APARELHO SÓ ESTARÁ DESLIGADO QUANDO A FICHA FOR RETIRADA DA TOMADA DE CORRENTE.
12. Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar a ficha na tomada e efectuar as ligações de alimentação.
13. Não manuseie ou toque no aparelho com as mãos molhadas ou com os pés descalços.

14. Para desligar a ficha, segurá-la directamente e retirá-la da tomada na parede.
Nunca a desligar puxando-a pelo cabo.
15. Por razões de segurança, deve absolutamente ligar o seu aparelho a uma tomada com ligação à terra, que corresponda às normas eléctricas em vigor.
EVITAR TODAS AS INSTALAÇÕES ELÉCTRICAS QUE NÃO ESTEJAM EM CONFORMIDADE.
16. Não desloque o aparelho quando estiver a funcionar.
17. O cabo de alimentação não deve ficar pendurado da borda da mesa ou da superfície de apoio. Evite o contacto do cabo com superfícies quentes.
18. Não toque na placa de cozedura com o forno em funcionamento e enquanto este, uma vez desligado, não retornar à temperatura ambiente.
19. Durante os primeiros ciclos de funcionamento, o forno emitirá fumo. Esse facto é absolutamente normal e desaparecerá com o uso.
20. Não coloque o aparelho em contato ou nas proximidades de fontes de calor ou elementos eléctricos, nem em cima de outros aparelhos.
21. Não cubra as paredes internas do forno com papel de alumínio.
22. Use o forno somente para cozer / assar / aquecer alimentos.
23. Não coloque panos de cozinha nem pratos em cima do aparelho.
24. O forno nunca deverá ser utilizado encastrado ou embutido num móvel.
25. Não utilize o aparelho junto a paredes ou cortinas.
26. Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada de corrente quando não estiver a ser utilizado e antes da sua limpeza.
27. **Com o forno ligado, a superfície externa pode atingir uma temperatura elevada.**
28. **ATENÇÃO – Apoie o forno sobre uma superfície de trabalho que suporte uma temperatura mín. de 90°C; não apoie qualquer objecto em cima do forno que possa impedir a saída do ar.**
29.  **ATENÇÃO – Risco de queimaduras. Não tocar as superfícies quentes durante o uso do produto.**
30. **Não toque no painel central entre a placa superior e inferior quando o aparelho estiver ligado: esta parte é muito quente.**
31. O produto não deve ser alimentado através de temporizadores externos ou com sistemas separados controlados à distância.
32. Não utilizar o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados, ou se o próprio aparelho estiver defeituoso; neste caso, leve-o até o Centro de Assistência Autorizado mais próximo.
33. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo

Fabricante, pelo serviço de assistência técnica ou, de qualquer forma, por uma pessoa com qualificação similar, para evitar qualquer risco.

34. O aparelho foi concebido SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO e não deve ser utilizado para fins comerciais ou industriais.
35. Este aparelho está em conformidade com a diretiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU e com o regulamento (EC) N.º 1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais em contacto com os alimentos.
36. Eventuais modificações neste produto, incluindo as modificações na configuração do termostato, poderiam invalidar o funcionamento do produto e provocar a perda do direito à garantia do produto.
37. Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe inócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
38. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
39. Este aparelho deve ser vigiado durante o funcionamento. Em caso de mau funcionamento, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada elétrica.
40. Não utilize extensões elétricas: ligue sempre o aparelho diretamente à tomada.



41.  Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/EU, leia o folheto em anexo.

CONSERVAR ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

- A Pegas de abertura do forno superior
- B Corpo do aparelho
- C Manipulo de ligação e regulação da temperatura da placa superior
- D Lâmpada-piloto de temperatura atingida da placa superior
- E Lâmpada-piloto de temperatura atingida da placa inferior
- F Manipulo de ligação e regulação da temperatura da placa inferior
- G Pegas de abertura do forno inferior
- H Pás para introduzir/retirar a pizza
- I Prato em pedra refratária para a placa superior
- L Resistência superior
- M Prato em pedra refratária para a placa inferior
- N Resistência inferior

MODO DE UTILIZAÇÃO

ATENÇÃO:

Antes da utilização, retire os materiais de embalagem do aparelho, incluindo o autocolante publicitário posto na tampa superior do produto.

Antes da utilização, verifique se o prato de cozedura está limpo e sem sinal de pó. Se necessário, limpe com um pano húmido.

Recomenda-se limpar a resistência e a base antes de iniciar o aquecimento e proceder à cozedura para eliminar eventuais pequenos resíduos de pó que se formaram na fase de arrefecimento e repouso do produto.

Na primeira utilização, pode sair algum fumo por causa do aquecimento de alguns componentes.

- Insira a ficha na tomada de corrente.
- Pelo manípulo (C), se for utilizar a placa superior, ou pelo manípulo (F), se for utilizar a placa inferior, ligue o forno e, de acordo com as próprias exigências, programe o grau de temperatura desejado. A lâmpada-piloto da placa superior (D) ou inferior (E) irá acender-se para indicar o início da fase de pré-aquecimento.
- Passados alguns minutos, a luz (D ou E) irá apagar-se e o aparelho estará pronto para ser utilizado.
- Levante a tampa superior do aparelho segurando nas pegas (A) com as duas mãos e coloque sobre o prato em pedra refratária (I) a pizza ou o alimento a cozer usando também luvas de forno.
- Feche a parte superior do aparelho.
- Se desejar utilizar também a parte inferior do aparelho, segure nas pegas de abertura (G) e abra a parte superior do aparelho (Fig. 2). Coloque sobre o prato em pedra refratária (M) a pizza ou o alimento a cozer usando também luvas de forno.

Nota: O aparelho pode ser utilizado aberto quer em cima quer embaixo ao mesmo tempo (Fig. 3).

- No fim da cozedura, gire o manípulo de temperatura (C ou F de acordo com a placa utilizada) para a posição "0" e desligue a ficha da tomada de corrente.

ATENÇÃO:

Cuide para que o aparelho fique bem fechado durante a fase de cozedura ou para que o alimento no interior não entre em contacto com a resistência superior ou inferior.

NÃO abra a tampa superior ou a parte superior do aparelho durante a cozedura a fim de evitar a dispersão de calor e, consequentemente, provocar um provável prolongamento dos tempos de cozedura.

Evite que o tempero utilizado para a preparação da pizza (azeite, queijo, tomate, etc.) caia na pedra refratária de modo a evitar absorções e desagradáveis emissões de fumo e de odores. Não adicione óleo ou temperos líquidos diretamente na pizza enquanto estiver a assar.

Recomenda-se assar no prato superior do aparelho massas de pizzas/focaccias que tendem a crescer mais.

Recomenda-se girar a pizza de 180 graus na pedra a meio da cozedura de modo a obter um resultado mais uniforme e homogéneo.

Se for utilizada massa fresca para fazer a pizza, polvilhe com farinha a superfície onde a massa foi preparada, para evitar que se cole na pedra refratária durante a cozedura.

No prato em pedra refratária foi aplicado um tratamento especial para garantir uma lavagem fácil.

No entanto, com o uso, o tratamento da superfície pode escurecer e apresentar manchas e pequenas fissuras/rachaduras. Isto não compromete o funcionamento do forno nem a qualidade da cozedura.

A faixa metálica central é feita de aço inoxidável. Este material pode mudar de cor quando sujeito a temperaturas elevadas: é normal notar um amarelecimento após a utilização.

PREPARO E TEMPO DE COZEDURA

ATENÇÃO:

Para uma cozedura ótima da pizza, recomenda-se que o forno seja pré-aquecido à temperatura mais elevada durante cerca de 10 a 15 minutos.

Para colocar as pizzas sobre a pedra refratária, utilize as pás fornecidas (H). Una e enfarinhe as pás, coloque a massa e tempere a pizza diretamente sobre elas. Em seguida, leve-a ao forno. Depois de ter colocado a pizza sobre a pedra, retire as pás. No fim do tempo de cozedura, retire a pizza com as pás fornecidas.

PIZZAS CONGELADAS

- Asse durante 2-3 minutos (ou siga os tempos indicados na embalagem).
- Aconselha-se retirar a pizza do congelador 20-30 minutos antes de colocá-la no forno (ou siga as instruções na embalagem).

PREPARADOS PARA PIZZAS (EM CAIXA)

- Asse durante 4-5 minutos.
- Siga as instruções na embalagem.

PIZZAS CASEIRAS

- Siga as indicações da receita.

ATENÇÃO:

Recomenda-se não colocar mais que 180 / 200 g de massa.

O nosso forno de pizza também foi concebido para assar outros alimentos (peixe, legumes, frango, etc.). Neste caso, é absolutamente necessário utilizar recipientes especiais para forno, de papel de alumínio, que se encontram facilmente em qualquer loja ou supermercado. Deste modo, obtém-se uma cozedura genuína que mantém a especificidade dos alimentos frescos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

ATENÇÃO:

Proceda à limpeza do forno somente depois de o ter desligado da tomada de corrente elétrica e quando estiver completamente frio.

- Elimine os possíveis resíduos de cozedura com uma espátula.
- Evite a utilização de produtos abrasivos ou de qualquer outro detergente.
- Com o uso, o prato em pedra refratária tende a escurecer naturalmente e a apresentar manchas e pequenas rachaduras. Isso não compromete o funcionamento do forno nem a qualidade da cozedura.
- Limpe a superfície externa do forno com um pano húmido. A prato em pedra refratária (I-M) também pode ser limpa com um pano húmido.

ATENÇÃO:

O produto não deve ser limpo com uso de líquidos inflamáveis.

LIMPEZA DA PEDRA (I-M) COM BICARBONATO EM PÓ

O bicarbonato em pó é um excelente aliado para a limpeza da pedra do forno de pizza (I-M), uma solução natural e eficaz para eliminar manchas e resíduos de difícil remoção. No entanto, após a sua aplicação, pode permanecer alguma mancha na pedra, o que é normal.

O procedimento de limpeza deve ser efetuado sobre a pedra fria, o produto deve estar desligado da tomada elétrica.

- Abra a tampa superior e inferior do produto.
- Retire os resíduos de alimentos da pedra (I-M) com uma espátula.
- Humedeça a pedra (I-M) com uma esponja humedecida em água.
- Coloque 1 ou 2 colheres grandes de bicarbonato em pó no centro da pedra (I-M)
- Espalhe o pó de bicarbonato na pedra (I-M), especialmente nas manchas escuras, com a ajuda de uma esponja.
- Uma pasta de água e bicarbonato será formada na pedra (I-M).
- Deixe a mistura atuar por cerca de 5 minutos.
- Limpe e esfregue a pedra (I-M) com a esponja.
- Limpe a pedra (I-M), removendo os resíduos e o bicarbonato.
- Deixe secar.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN.

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de juiste voorzorgsmaatregelen worden genomen, waaronder:

1. Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.
2. Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.
3. Zet het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.
4. Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel vlak.
5. Stel het product niet bloot aan schadelijke weersomstandigheden zoals regen, vocht, vrieskou enz. Op een droge plaats bewaren.
6. Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
7. Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen die ouder zijn dan 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten of door personen die geen ervaring en kennis hebben als ze bewaakt worden of opgeleid zijn om het apparaat op een veilige manier te gebruiken en bewust zijn van de gevaren die hierbij komen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het reinigen en het uitvoeren van onderhoudswerkzaamheden mag alleen door kinderen uitgevoerd worden als ze goed worden bewaakt.
8. Houdt het product en het snoer uit de buurt van de kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
9. DE BASIS VAN HET APPARAAT, DE STEKKER HET ELEKTRICITEITSSNOER NOOIT ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN ZETTEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK OM ZE TE REINIGEN.
10. OOK ALS HET APPARAAT NIET IN WERKING STAAT MOET DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WORDEN GETROKKEN VOORDAT DE ONDERDELEN WORDEN VERWIJDERD OF GEMONTEERD OF VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEREINIGD.
11. HET APPARAAT IS ALLEEN UITGESCHAKELD ALS DE STEKKER NIET MEER IN HET STOPCONTACT ZIT.
12. Droog altijd goed de handen af voordat de schakelaars op het apparaat worden gebruikt of geregeld en voordat de stekker of de elektrische verbindingen worden aangeraakt.
13. Raak het product nooit blootvoets of met natte handen aan.
14. Om de stekker uit het stopcontact te halen, pak de stekker vast en trek hem uit

het stopcontact. Nooit de stekker eruit trekken door aan het snoer te trekken.

15. Om veiligheidsredenen dient het toestel absoluut aan een contact met aarding aangesloten te worden in overeenkomst met de geldende elektrische regels. **VERMIJDT IEDERE NIET OVEREENKOMSTIGE ELEKTRISCHE INSTALLATIE!**
16. Verplaats het in werking zijnde toestel niet.
17. Laat de voedingskabel niet van de tafelkant of een ander oppervlak hangen. Vermijdt de aanraking met hete oppervlakten.
18. Raak de bakplaat niet aan terwijl de oven aan staat. Ook niet nadat de oven is uitgeschakeld zolang de oven niet volledig op kamertemperatuur is gekomen.
19. De oven geeft gedurende de eerste werkingsomloop rook af. Het is een normale werkwijze en verdwijnt met ieder verder gebruik.
20. Zet het apparaat niet in de buurt of boven warmtebronnen of elektrische elementen. Zet het niet boven andere apparaten.
21. De wanden aan de binnenkant van de oven niet bedekken met aluminiumfolie.
22. Gebruik de oven alleen voor het bakken en verwarmen van etenswaren.
23. Geen droogdoeken of borden bovenop het apparaat zetten.
24. De oven mag in geen enkel geval in een meubel gebouwd worden.
25. Het apparaat niet gebruiken in de buurt van wanden en gordijnen.
26. Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact als het niet wordt gebruikt en voordat het gereinigd wordt.
27. **Als het apparaat in werking staat kan de temperatuur van de buitenkant hoog zijn.**
28. **PAS OP – Plaats de oven op een werkvlak dat een temperatuur kan verdragen van tenminste 90°C en pas op dat erboven geen voorwerpen staan die de luchtpassage kunnen verhinderen.**
29.  **ATTENTIE – Gevaar voor brandwonden. Raak tijdens het gebruik de hete onderdelen niet aan.**
30. **Raak het paneel in het midden tussen de bovenste en onderste plaat niet aan als het apparaat in werking is: dit gedeelte wordt heel heet.**
31. Het product mag niet aangezet worden met een externe timer of door een afzonderlijk systeem met afstandbediening.
32. Gebruik het apparaat niet als de stekker of de elektriciteitskabel beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is; breng het in dit geval naar een in de buurt liggend Geautoriseerd Assistentie Centrum.
33. Als de voedingskabel beschadigd is moet ze worden vervangen door de Constructeur of door zijn technische assistentieservice of in ieder geval door een

- persoon die over dezelfde kwalificaties beschikt zodat ieder risico wordt voorkomen.
34. Het apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK en is dus niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
 35. Dit apparaat is conform aan de richtlijn 2014/35/EU en EMC 2014/30/EU, en aan de regelgeving (EC) No. 1935/2004 van 27/10/2004 voor materialen die in contact komen met etenswaren.
 36. Eventuele wijzigingen aan dit product, inclusief wijzigingen aan de instellingen van de thermostaat, kunnen de werking van het product in gevaar brengen en verval van de garantie voor de gebruiker veroorzaken.
 37. Wanneer men het apparaat als afval wil verwerken moet het onbruikbaar gemaakt worden door de voedingskabel er af te knippen. Bovendien wordt het aanbevolen om alle gevaarlijke onderdelen van het apparaat te verwijderen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
 38. Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevaarbron kunnen zijn.
 39. Dit apparaat moet worden gecontroleerd terwijl het werkt. Als het apparaat defect is, zet u het uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.
 40. Gebruik geen verlengsnoer. Sluit het apparaat altijd met zijn eigen snoer aan op het stopcontact.



41.  Voor het correct vernietigen van het apparaat volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU, lees het speciale blaadje dat bij het product wordt geleverd.

DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

- A Handgrepen om het bovenste ovengedeelte te openen
- B Body van het apparaat
- C Inschakelknop en temperatuurregeling bovenste plaat
- D Lampje "bovenste plaat op temperatuur"
- E Lampje "onderste plaat op temperatuur"
- F Inschakelknop en temperatuurregeling onderste plaat
- G Handgreep om het onderste ovengedeelte te openen
- H Pizzascheppen
- I Vuurvaste steen voor bovenste plaat
- L Bovenste weerstand
- M Vuurvaste steen voor onderste plaat
- N Onderste weerstand

GEBRUIKSAANWIJZING

LET OP:

Voordat u het product in gebruik neemt, verwijdt u de verpakkingsmaterialen, inclusief de reclamesticker op het deksel van het product.

Controleer voordat de bakplaat wordt gebruikt dat er geen vuil of stof op aanwezig is. Indien noodzakelijk reinig de plaat met een vochtige doek.

Wij raden aan om de weerstand en het onderstel te reinigen voordat u het apparaat laat opwarmen en voordat u er iets in bereidt, om stof te elimineren dat erin kan komen tijdens het afkoelen en terwijl het apparaat niet wordt gebruikt.

Als het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt kan het voorkomen dat er een dunne pluim rook uitkomt. Deze wordt alleen veroorzaakt door de verwarming van enkele onderdelen.

- Steek de stekker in het stopcontact.
- Schakel de oven in. Stel de gewenste temperatuur in voor uw gerecht met de knop (C) voor de bovenste ovenplaat of met de knop (F) voor de onderste ovenplaat. Het lampje van de bovenste plaat (D) of dat van de onderste plaat (E) begint te branden om te signaleren dat de plaat wordt voorverwarmd.
- Na enkele minuten dooft het lampje (D of E) uit en is de oven klaar voor gebruik.
- Til het deksel op het apparaat op met beide handen en de handgrepen (A) en leg de pizza of het gerecht dat u wenst te bereiden op de vuurvaste steen (I). Draag geschikte ovenwanten.
- Sluit de bovenkant van het apparaat.
- Als u ook het onderste gedeelte van het apparaat wenst te gebruiken, pakt u beide handgrepen (G) beet en draait u het bovenste gedeelte van het apparaat naar boven (Afb. 2). Leg op de vuurvaste steen (M) de pizza of het gerecht dat u wenst te bereiden. Draag hiervoor ook geschikte ovenwanten.

Opmerking: Het apparaat kan ook volledig geopend worden om boven- en onderkant tegelijkertijd te gebruiken (Afb. 3).

- Als het gerecht klaar is, draait u de temperatuurknop (C of F afhankelijk van de plaat die in gebruik is) op "0" en haalt u de stekker uit het stopcontact.

LET OP:

Zorg ervoor dat het apparaat perfect gesloten is tijdens het bakken en dat wat in de oven zit de bovenste of onderste weerstand niet raakt.

Open de oven NIET tijdens het bakken om warmteverlies te vermijden en te voorkomen dat het bakken langer duurt dan nodig is.

Zorg ervoor dat de ingrediënten op het pizzadeeg (olie, kaas, tomaat, mozzarella, enz.) niet op de vuurvaste steen vallen, om aankeken en onaangename rook en geuren te vermijden. Voeg geen olie of andere vloeistoffen toe aan een pizza terwijl die al in de oven zit.

Wij raden aan om deeg voor pizza/brood op de bovenste plaat van het apparaat te bakken omdat dit deeg meer rijst.

Wij raden aan om halverwege de baktijd de pizza 180 graden te draaien op de steen voor een gelijkmatiger en homogener resultaat.

Als u vers gemaakt deeg gebruikt voor de pizza, bestuift u het blad waarop u het deeg bereidt met meel zodat de pizza tijdens het bakken niet aan de vuurvaste steen blijft plakken.

Op de vuurvaste steen zit een speciale laag om het schoonmaken van de steen gemakkelijker te maken.

Mettertijd kan deze laag donkerder worden en vlekken/barstjes krijgen. Dit wijzigt niets aan de werking van de oven of aan de kwaliteit van de bereidingen.

De band in het midden is gemaakt van roestvast staal. Dit materiaal kan verkleuren als het wordt blootgesteld aan hoge temperaturen: het is normaal dat het vergeelt door het gebruik van de oven.

VOORBEREINING EN BAKTIJDEN

LET OP:

Voor een optimale bereiding van de pizza raden wij aan om de oven ongeveer 10/15 minuten voor te verwarmen op de hoogste temperatuurstand.

Gebruik de hiervoor bedoelde scheppen (H) om de pizza op de vuurvaste steen te leggen. De schep- pen aan elkaar vast maken en met meel bestuiven. Het deeg erop leggen en pas daarna alle andere ingrediënten. Steek de pizza in de oven. Zodra de pizza op de steen ligt, trekt u de scheppen eronder uit. Gebruik dezelfde scheppen ook om de gebakken pizza uit de oven te halen.

DIEPVRIESPIZZA'S

- 2-3 minuten bakken (houdt u zich aan de aanwijzingen die op de verpakking staan).
- Het wordt aangeraden om de pizza 20-30 minuten eerder uit de diepvries te halen voordat ze in de oven wordt gezet (houdt u zich aan de aanwijzingen die op de verpakking staan)..

PIZZA'S IN DOZEN (TE KNEDEN)

- 4-5 minuten bakken.
- Houdt u zich aan de aanwijzingen die op de verpakking staan.

VOORBEREIDE PIZZA'S MET RECEPTEN

- Houdt u zich aan de aanwijzingen die in het recept staan.

LET OP:

Wij raden aan om niet meer dan 180 / 200 g deeg te gebruiken.

In onze pizzaoven kunnen ook andere gerechten worden bereid (vis, groente, kip enz.). Gebruik in dat geval aluminium ovenschalen die in elke winkel of supermarkt verkrijgbaar zijn. In deze ovenschalen komen de smaken van verse ingrediënten die in onze oven worden gebakken goed tot hun recht.

REINIGING EN ONDERHOUD

PAS OP:

Reinig de oven alleen nadat u heeft gecontroleerd dat de stekker uit het stopcontact is getrokken en de oven helemaal is afgekoelt.

- Eventuele bakresten met een schep verwijderen.
- Reinig het toestel en de onderdelen niet met schuurmiddelen of andere wasmiddelen.
- De vuurvaste steen kan op een natuurlijke manier door gebruik donkerder worden en vlekken en kleine barstjes krijgen. Dit wijzigt niets aan de werking van de oven of aan kwaliteit van de bereidingen.
- Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek. De bord in vuurvast steen (I-M) kan ook met een vochtige doek worden gereinigd.

PAS OP:

Dit product mag niet worden gereinigd met ontvlambare vloeistoffen.

DE OVENSTEEN (I-M) SCHOONMAKEN MET CON BICARBONAAT

Bicarbonaat (in poedervorm) is heel geschikt om de pizzasteen (I-M) schoon te maken. Het is een natuurlijk middel en zeer doeltreffend om vlekken en hardnekkig vuil te verwijderen. Na afloop kunnen er wel plekken zichtbaar blijven op de steen, dit is normaal.

Gebruik bicarbonaat alleen om een koude ovensteen schoon te maken. Trek eerst de stekker uit het stopcontact.

- Open de boven- en onderklep van het product.
- Verwijder etensresten op de steen (I-M) met een spatel.
- Maak de steen (I-M) vochtig met een nat sponsje.
- Strooi in het midden van de steen (I-M) 1 of 2 lepels grote lepels bicarbonaat.
- Verspreid het poeder op de steen (I-M), vooral op de zwarte vlekken, met een sponsje.
- Het bicarbonaat vormt samen met het water een papje op de steen (I-M).
- Laat dit papje ongeveer 5 minuten lang inwerken.
- Reinig en schuur de steen (I-M) met het sponsje.
- Veeg alle resten en bicarbonaat die nog op de steen (I-M) zitten eraf.
- Laat drogen.

VIGTIGE ADVARSLER

LÆS VEJLEDNINGERNE INDEN BRUG.

Når man bruger el-apparater skal man tage visse forholdsregler i brug, som blandt andet:

1. Vær sikker på at apparatets spænding svarer til den der findes i dit elnet.
2. Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er tilsluttet elnettet; frakobl det efter hvert brug.
3. Stil ikke apparatet ovenpå eller i nærheden af varmekilder.
4. Apparatet skal, når det anvendes, stilles på en vandret flade, der er stabil og godt belyst.
5. Udsæt ikke produktet for skadelige vejrpåvirkninger, såsom regn, fugtighed, frost, osv. ... Opbevar det på et tørt sted.
6. Sørg for at elledningen ikke kommer i kontakt med varme overflader.
7. Apparatet må anvendes af børn fra de 8 år og op efter, og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller uden erfaring eller den nødvendige viden, blot de overvåges eller efter at de har modtaget vejledning i apparatets sikre brug, og har forstået farerne der er forbundet hertil. Børn må ikke bruge apparatet til deres leg. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og overvåges.
8. Hold produktet og dets elledning fjernt fra børn der er under 8 år.
9. DYP ALDRIG PRODUKTENHEDEN, STIKKET OG ELLEDNINGEN I VAND ELLER ANDRE VÆSKER, BRUG EN FUGTIG TIL DERES RENGØRING.
10. TRÆK OGSÅ STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN SELV NÅR APPARATET IKKE BRUGES, INDEN DU ISÆTTER ELLER FJERNER ENKELTE DELE, ELLER INDEN DU GØR APPARATET RENT.
11. APPARATET ER KUN SLUKKET, NÅR STIKKET ER TAGET UD AF STIKKONTAKTEN.
12. Vær altid sikker på at have godt tørre hænder, inden du bruger eller justerer knapperne der findes på apparatet, eller inden du rører ved stikket og strøm-forsyningsselementerne.
13. Brug og berør ikke produktet med våde hænder eller med bare fødder.
14. Tag direkte om stikket, for at trække stikket ud af stikkontakten på væggen. Træk det aldrig ud ved at hive det i ledningen.
15. I må, af sikkerhedsmæssige årsager, kun tilslutte Jeres apparat til en stikkontakt med jordforbindelse, der opfylder de nuværende standarder vedrørende

elektriske artikler. **UNDGÅ ENHVER IKKE GODKENDT EL-INSTALLATION.**

16. Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
17. Fødeledningen må ikke hænge løst udover bordets eller støttefladens kant. Forhindre ledningen i at komme i kontakt med varme overflader.
18. Rør ikke ved bagepladen når ovnen er i funktion, og så længe den ikke er kommet ned på stuetemperatur igen efter at den er frakoblet.
19. Ovnen vil, i løbet af de første funktionscyklusser, udsende røg. Det er absolut normalt og forsvinder efterhånden som den bruges.
20. Placér ikke apparatet ovenpå eller i nærheden af varmekilder eller el-elementer. Placér det ikke ovenpå andre apparater.
21. Tildæk ikke ovnens indre vægge med stanniøl.
22. Anvend kun ovnen til madlavning eller -opvarmning.
23. Læg hverken viskestykker eller tallerkner ovenpå apparatet.
24. Ovnen må under ingen omstændigheder anvendes, hvis den er indbygget eller indsat i et møbel.
25. Brug ikke apparatet i nærheden af vægge eller gardiner.
26. Sluk apparatet og tag stikket ud af stikkontakten, når det ikke anvendes og inden det rengøres.
27. **Når apparatet er i funktion, kan temperaturen på dets ydre overflade være meget høj.**
28. **BEMÆRK - Placér ovnen på en flade, der kan klare en temperatur på mindst 90°C, ved samtidigt at sørge for, at der ikke findes ting, der kunne forhindre luftpassagen.**
29.  **BEMÆRK - fare for forbrænding. Rør ikke de varme overflader, når produktet bruges.**
30. **Rør ikke ved midterpanelet mellem den øvre og nedre plade når apparatet er tændt, denne del er meget varm.**
31. Produktet må ikke forsynes gennem eksterne timere eller adskilte fjernstyrede anlæg.
32. Brug ikke apparatet hvis elledningen eller stikket er beskadigede, eller hvis selve apparatet er defekt; i dette tilfælde skal det bringes til det nærmeste Autoriserede Assistancecenter.
33. Hvis strømledningen er beskadiget, skal den skiftes ud af fabrikanten eller af en af dennes tekniske assistenceservice eller under alle omstændigheder af en person med lignende kvalifikationer, således at enhver risiko forhindres.
34. Apparatet er UDELUKKENDE beregnet til HUSHOLDNINGSBRUG og må ikke

anvendes til kommercielt eller industrielt formål.

35. Apparatet er i overensstemmelse med direktiv 2014/35/EU og EMC 2014/30/EU, og med Forordning (EF) nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer i kontakt med fødevarer.
36. Eventuelle ændringer på produktet, herunder ændringer i termostatindstillingen, kunne påvirke produktets funktion og ugyldiggøre brugerens garanti.
37. Såfremt man ønsker at bortskaffe apparatet som affald, anbefales det at gøre dette ubrugeligt ved at skære elledningen over. Derudover anbefales det også at uskadeliggøre de dele af apparatet der kunne udgøre en fare, især for børn der kunne bruge apparatet til deres lege.
38. Emballageelementer må ikke efterlades indenfor børns rækkevidde, eftersom at de udgør en potentiel farekilde.
39. Apparatet skal overvåges under dets funktion. I tilfælde af fejl på apparatet, skal man slukke det og tage stikket ud af stikkontakten.
40. Brug ikke forlængerledninger, men tilslut altid apparatet direkte til stikkontakten.



41.  For en korrekt bortskaffelse, i henhold til Europadirektivet 2012/19/EU bedes man læse sedlen der er vedlagt produktet.

GEM VEJLEDNINGERNE

BESKRIVELSE AV APPARATET (Fig. 1)

- A Håndtag til åbning af øvre ovn
- B Apparatlegeme
- C Knap til tænding og temperaturregulering af øvre bageplade
- D Kontrollampe opnået-temperatur øvre bageplade
- E Kontrollampe opnået-temperatur nedre bageplade
- F Knap til tænding og temperaturregulering af nedre bageplade
- G Håndtag til åbning af nedre ovn
- H Pizzapaletknive til indsætning/udtagning af pizza
- I Tallerken i ildfast sten til øvre bageplade
- L Øvre modstand
- M Tallerken i ildfast sten til nedre bageplade
- N Nedre modstand

BRUGERVEJLEDNINGER

BEMÆRK:

Man skal fjerne apparatets emballagemateriale inden brug, herunder også reklameklistermærket der findes på produktets øvre låg.

Man skal kontrollere om bagepladen er ren og uden støvresten inden den bruges. Rengør, om nødvendigt, med en fugtig klud.

Det anbefales, at rengøre modstanden og bunden, inden opvarmningen startes og tilberedningen begyndes, for at fjerne eventuelle støvresten der var dannet under produktets afkølingsfase og hvile.

Ved første anvendelse, vil man kunne bemærke lidt røg der siver ud. Dette begrundes kun visse komponenters opvarmning.

- Sæt stikket i stikkontakten.
- Man skal via knappen (C) tænde ovnen og alt efter behov indstille den ønskede temperatur, hvis man ønsker at anvende den øvre bageplade, eller knappen (F), hvis man ønsker at anvende den nedre bageplade. Den dertil bestemte kontrollampe tændes til den øvre (D) eller nedre (E) bageplade, for at vise at forvarmningsfasen er startet.
- Efter nogle minutter vil kontrollampen (D eller E) slukke og apparatet er klart til brug.
- Løft apparatets øvre låg ved brug af begge hænder med håndtagene (A) og stil pizzaen eller madvaren, der skal tilberedes på tallerkenen i ildfast sten (I), ved samtidigt at bruge egnede ovnhandsker.
- Luk apparatets øvre del.
- Såfremt man også ønsker at anvende apparatets nedre del, skal man tage om håndtagene til åbning (G) og dreje apparatets øvre del opad (Fig. 2) opad. Anbring pizzaen eller madvaren der skal tilberedes på tallerkenen i ildfast sten (M), ved samtidigt at bruge egnede ovnhandsker.

Obs.: Apparatet kan anvendes åbent både foroven og forneden samtidigt (Fig. 3).

- Ved tilberedningens slutning, skal man dreje temperaturknappen (C eller F) alt afhængigt af hvilken bageplade man brugte) på "0" og trække stikket ud af stikkontakten.

BEMÆRK:

Vær sikker på, at apparatet er perfekt lukket under tilberedning, og at maden indeni ikke kommer i berøring med den øvre eller nedre modstand.

ÅBN ikke det øvre låg eller apparatets øvre del under tilberedning så varmudslip undgås, der kunne forårsage en forlænget tilberedningstid.

Sørg for, at de anvendte ingredienser til pizzatilberedningen (olie, ost, tomat, mozzarella, osv.) ikke falder ned på den ildfaste sten, for at undgå at disse absorberes og at der frigives ubehagelig røg og duft. Tilsæt ikke olie eller flydende ingredienser direkte på pizzaen under tilberedning.

Det anbefales, at bage pizza-/focciadejene direkte på apparatets øvre del, de har nemlig en tendens til at hæve mest.

Det anbefales, at dreje pizzaerne 180 grader på stenen halvvejs henne i tilberedningen, således at man får et ensartet og jævnt resultat.

I tilfælde, hvor man anvender frisk dej til pizzatilberedning, skal man drysse mel på overfladen, så pizzaen ikke klæber sig fast på den ildfaste sten under bagningsfasen.

Den ildfaste sten har fået en speciel behandling, der gør at den nemt kan skylles af.

I løbet af bruget sker det, at den behandlede overflade får en tendens til at blive mørk og få pletter og små revner/sprækker. Dette påvirker ikke ovnens funktion på negativ måde, og ej heller bagningens kvalitet.

Det centrale metalbånd er lavet i rustfrit stål. Dette materiale kunne ændre farve, hvis det udsættes for høje temperaturer: det er normalt at bemærke en gullig farve efter anvendelse.

TILBEREDNING OG BAGETID

BEMÆRK:

For at få en optimal pizzabagning, anbefales det at forvarme ovnen til et maksimal temperaturniveau i cirka 10/15 minutter.

For at føre pizzaerne ind på den ildfaste sten, skal man bruge de dertil bestemte pizzapaletknive (H). S sammensæt paletknivene og drys mel på dem, anret dejen og krydr pizzaen direkte på disse m. Kom pizzaen i ovnen. Når pizzaen er anbragt på stenen, skal man huske at fjerne paletknivene. Ved bagningens slut, skal man tage pizzaen ud, ved at bruge de medleverede paletknive.

DYBFROSNE PIZZAER

- Bag dem i 2-3 minutter (og hold dig under alle omstændigheder til tiden, der er vist på indpakningen).
- Det anbefales, at tage pizzaen ud af fryseren 20-30 minutter inden den kommer i ovnen (hold dig under alle omstændigheder til hvad der er vist på indpakningen).

PIZZAER, I PAKKE (DER SKAL LAVES TIL DEJ)

- Bag dem i 4-5 minutter.
- Hold dig til vejledningerne på indpakningen.

PIZZAER, TILBEREDT MED OPSKRIFT

- Hold dig til opskriftens vejledninger.

BEMÆRK:

Det anbefales, ikke at overskride de 180 / 200 g dej.

Vores pizzaovn er også udarbejdet til tilberedning af andet mad (fisk, grøntsager, kylling, osv.). I dét tilfælde, er det absolut nødvendigt at bruge en stanniolbeholder der er beregnet til at bruges i ovnen, og som nemt kan købes i enhver butik eller supermarked. Således får man en genuin ovntilberedning, der bibeholder de friske madvarers egenskaber.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

BEMÆRK:

Gå kun i gang med ovnens rengøring, efter man har sikret sig, at den er frakoblet strømmen, og kun når den er fuldstændigt afkølet.

- Fjern eventuelle madlavningsrester vha. en børste.
- Undgå brug af ridsende produkter eller af enhver type rengøringsmiddel.
- Tallerkenen i ildfast sten har en tendens til at blive mørk når den bruges og til at få pletter og små revner. Dette påvirker hverken ovnens funktion eller dens tilberedningskvalitet.
- Rengør apparatets ydre del med en fugtig klud. Tallerkenen af ildfast sten (I-M) kan ligeledes rengøres med en fugtig klud.

BEMÆRK:

Produktet må ikke rengøres ved brug af antændelige væsker.

RENGØRING AF ILDFAST STEN (I-M) MED BIKARBONAT I PULVERFORM

Bikarbonat i pulverform er udmærket til rengøring af pizzaovnens ildfaste sten (I-M), det er et naturligt og effektivt middel til at fjerne pletter og rester der er svære at fjerne. Der kunne dog være visse skær tilbage, men det er ganske normalt.

Rengøringsproceduren skal foretages på den ildfaste sten mens den er kold, produktet skal frakobles strømforsyningen.

- Åbn det øverste og nederste låg på produktet.
- Fjern (I-M) madrester fra den ildfaste sten med en spatel.
- Gør den ildfaste sten fugtig (I-M) med en svamp der er vædet med vand.
- Læg (I-M) 1 eller 2 store skeer bikarbonat i pulverform midt på den ildfaste sten.
- Drys bikarbonatpulveret på den ildfaste sten (I-M), især på de sorte pletter, ved hjælp af en svamp.
- Der dannes en pasta af vand og bikarbonat på den ildfaste sten (I-M).
- Lad blandingen virke i cirka 5 minutter.
- Gør den ildfaste sten ren og gnid den (I-M) med den lille svamp.
- Gør den ildfaste sten (I-M) ren for rester og for bikarbonat.
- Lad den tørre.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές είναι αναγκαίο να λαμβάνετε τις κατάλληλες προφυλάξεις, μεταξύ των οποίων:

1. Σιγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
2. Μην αφήνετε αφύλακτη την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.
3. Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά ή επάνω σε πηγές θερμότητας.
4. Μην ρίχνετε νερό στις οπές αερισμού της συσκευής.
5. Μην εκθέτετε το προϊόν σε επιβλαβείς ατμοσφαιρικές συνθήκες όπως βροχή, υγρασία, παγετός κ.λ.π.. Φυλάξτε το σε ξηρούς χώρους.
6. Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
7. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας όχι κατώτερης των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες ή που δεν έχουν εμπειρία και επαρκή γνώση της συσκευής, εκτός κι αν επιβλέπονται προσεκτικά ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη σίγουρη χρήση της συσκευής και έχουν συνείδηση των κινδύνων που συνεπάγεται η χρήση του. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και υπό επίβλεψη.
8. Κρατάτε το προϊόν και το καλώδιο τροφοδοσίας του μακριά από παιδιά ηλικίας κατώτερης των 8 ετών.
9. ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΣΩΜΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΚΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΕ ΝΕΡΟ Η΄ ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥΣ.
10. ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΠΡΙΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ Η΄ ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΕΡΗ Η΄ ΠΡΙΝ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΤΕ ΣΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΗΣ.
11. Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΕΊΤΑΙ ΜΟΝΟ ΌΤΑΝ Ο ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗΣ ΑΠΟΣΥΝΔΕΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΡΟΦΟΔΟΣΊΑΣ.
12. Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι πάντα καλά στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε ή ρυθμίσετε τους διακόπτες που βρίσκονται στη συσκευή ή πριν αγγίξετε το ρευματολήπτη και τις συνδέσεις τροφοδοσίας.

13. Μη χειρίζεστε και μην αγγίζετε το προϊόν με βρεγμένα χέρια ή γυμνά πόδια.
14. Γιά την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
15. Για λόγους ασφαλείας, πρέπει οπωσδήποτε να συνδέετε τη συσκευή σας σε γειωμένες πρίζες, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. ΑΠΟΦΥΓΕΤΕ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΑΣΥΜΒΑΤΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.
16. Μη μετακινείτε τη συσκευή όταν είναι αναμμένη.
17. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από το επίπεδο έδρασης της συσκευής ή την άκρη του τραπεζιού. Αποφεύγετε την επαφή του καλωδίου με ζεστές επιφάνειες.
18. Μην αγγίζετε την πλάκα μαγειρέματος όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία και έως ότου, μόλις αποσυνδεθεί, επανέλθει σε θερμοκρασία δωματίου.
19. Τις πρώτες φορές που θα λειτουργήσετε τη συσκευή, μπορεί να βγάλει λίγο καπνό. Πρόκειται για ένα φυσιολογικό φαινόμενο, που θα εξαφανιστεί με τη χρήση.
20. Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε πηγές θερμότητας ή ηλεκτρικά σώματα. Μην την τοποθετείτε επάνω σε άλλες συσκευές.
21. Μην καλύπτετε τα εσωτερικά τοιχώματα με φύλλα αλουμινίου.
22. Χρησιμοποιείτε το φούρνο αποκλειστικά για το ψήσιμο ή το ζέσταμα τροφίμων.
23. Μην τοποθετείτε πετσέτες ούτε πιάτα επάνω στη συσκευή.
24. Ο φούρνος αυτός δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιείται εντοιχισμένος ή μέσα σε έπιπλα.
25. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε τοίχους και κουρτίνες.
26. Σβήνετε τη συσκευή και αποσυνδέετε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και πριν τις διαδικασίες καθαρισμού.
27. Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία η θερμοκρασία στην εξωτερική επιφάνεια μπορεί να είναι υψηλή.
28. ΠΡΟΣΟΧΗ - Τοποθετήστε το φούρνο επάνω σε μια επιφάνεια που θα μπορεί να αντέξει μια θερμοκρασία τουλάχιστον 90°C, προσέχοντας να μην υπάρχουν από πάνω αντικείμενα που να εμποδίζουν το πέρασμα του αέρα.
29.  ΠΡΟΣΟΧΗ: Κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες κατά τη χρήση του προϊόντος.
30. Μην αγγίζετε το κεντρικό πάνελ μεταξύ της επάνω και της κάτω πλάκας όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, αυτό το μέρος είναι πολύ ζεστό.

31. Το προϊόν δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω εξωτερικών χρονοδιακοπών ή με χωριστά συστήματα τηλεχειρισμού.
 32. Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή ο ρευματολήπτης έχουν υποστεί ζημιά, ή η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματική. Σ' αυτή τη περίπτωση πηγαίνετε την στο πίο κοντινό Εξουσιοδοτημένο Τεχνικό Κέντρο.
 33. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης ή εν τέλει από εξειδικευμένο άτομο κατά τρόπον ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
 34. Η συσκευή έχει επισημανθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προοριστεί για εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
 35. Η παρούσα συσκευή είναι σύμφωνη με την Οδηγία 2014/35/EU και 2014/30/EU σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα EMC και τον κανονισμό (ΕΚ) υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.
 36. Πιθανές μετατροπές στο παρόν προϊόν, συμπεριλαμβανομένων των αλλαγών στη ρύθμιση του θερμοστάτη, θα μπορούσαν να επηρεάσουν τη λειτουργία του προϊόντος και να οδηγήσουν σε άρση της εγγύησης του χρήστη.
 37. Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά για τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιχνίδια τους.
 38. Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
 39. Η παρούσα συσκευή πρέπει να παρακολουθείται κατά τη λειτουργία. Σε περίπτωση βλάβης της συσκευής, απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε το ρευματολήπτη.
 40. Μην χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης αλλά συνδέετε πάντα τη συσκευή απευθείας στην πρίζα.
-
41.  Για τη σωστή απόσυρση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2009/96/ΕΚ παρακαλείστε να διαβάσετε το συνημμένο στο προϊόν ειδικό φυλλάδιο.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)

- A Λαβές ανοίγματος του επάνω φούρνου
- B Σώμα της συσκευής
- C Κουμπί ανάμματος και ρύθμισης θερμοκρασίας για την επάνω πλάκα
- D Ενδεικτική λυχνία έτοιμης θερμοκρασίας για την επάνω πλάκα
- E Ενδεικτική λυχνία έτοιμης θερμοκρασίας για την κάτω πλάκα
- F Κουμπί ανάμματος και ρύθμισης θερμοκρασίας για την κάτω πλάκα
- G Λαβές ανοίγματος του κάτω φούρνου
- H Φτυαράκια για εισαγωγή/αφαίρεση πίτσας
- I Πυρίμαχο πέτρινο πιάτο για την επάνω πλάκα
- L Επάνω αντίσταση
- M Πυρίμαχο πέτρινο πιάτο για την κάτω πλάκα
- N Κάτω αντίσταση

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Πριν τη χρήση αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας της συσκευής, περιλαμβανομένου του διαφημιστικού αυτοκόλλητου που βρίσκεται στο επάνω καπάκι του προϊόντος.

Πριν τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι το πιάτο ψησίματος είναι καθαρό και χωρίς ίχνη σκόνης. Αν είναι αναγκαίο, καθαρίστε με ένα υγρό πανί.

Συνιστάται να καθαρίζετε την αντίσταση και τη βάση πριν ξεκινήσετε τη θέρμανση και προχωρήσετε στο μαγείρεμα, για να εξαλείψετε τυχόν μικρά υπολείμματα σκόνης που έχουν σχηματιστεί κατά τη φάση ψύξης και ανάπαυσης του προϊόντος.

Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να σημειωθεί εκπομπή μικρής ποσότητας καπνού. Αυτό οφείλεται αποκλειστικά στη θέρμανση μερικών μερών.

- Συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος.
- Χρησιμοποιώντας το κουμπί (C), εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε την επάνω πλάκα, ή το κουμπί (F), εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε την κάτω πλάκα, ανάψτε το φούρνο και, ανάλογα με τις ανάγκες σας, ρυθμίστε το επιθυμητό επίπεδο θερμοκρασίας. Η σχετική ενδεικτική λυχνία για την επάνω (D) ή την κάτω (E) πλάκα θα ανάψει για να υποδείξει την έναρξη της φάσης προθέρμανσης.
- Μετά από λίγα λεπτά η λυχνία (D ή E) θα σβήσει και η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.
- Στη συνέχεια, ανασηκώστε το πάνω καπάκι της συσκευής χρησιμοποιώντας και τα δύο χέρια με τις λαβές (A) και τοποθετήστε την πίτσα ή το φαγητό που πρόκειται να μαγειρέψετε στο πυρίμαχο πέτρινο πιάτο (I) χρησιμοποιώντας επίσης κατάλληλα γάντια φούρνου.
- Κλείστε το πάνω μέρος της συσκευής.
- Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε και το κάτω μέρος της συσκευής, χρησιμοποιήστε και τις δύο λαβές ανοίγματος (G) και περιστρέψτε το επάνω μέρος της συσκευής προς τα πάνω (Εικ. 2). Τοποθετήστε την πίτσα ή το φαγητό που θα μαγειρέψετε στο πυρίμαχο πέτρινο πιάτο (M), χρησιμοποιώντας επίσης κατάλληλα γάντια φούρνου.

Σημείωση: Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί ανοιχτή και πάνω και κάτω ταυτόχρονα (Εικ. 3).

- Στο τέλος του μαγειρέματος, γυρίστε το κουμπί θερμοκρασίας (C ή F ανάλογα με το πιάτο που χρησιμοποιήσατε) στο «0» και αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κλείσει τέλεια κατά τη φάση μαγειρέματος ή ότι το φαγητό μέσα δεν έρχεται σε επαφή με την επάνω ή την κάτω αντίσταση.

ΜΗΝ ανοίγετε το πάνω καπάκι ή το πάνω μέρος της συσκευής κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να αποφύγετε τη διαφυγή της θερμότητας και επομένως να προκαλέσετε πιθανή παράταση του χρόνου μαγειρέματος.

Αποφύγετε να πέσει το καρύκευμα που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή της πίτσας (λάδι, τυρί, ντομάτα, μοτσαρέλα κ.λ.π.) πάνω στην πυρίμαχη πέτρα, ώστε να αποφευχθεί η απορρόφηση και οι δυσάρεστες εκπομπές καπνού και οσμών. Μην προσθέτετε λάδι ή υγρά καρυκεύματα απευθείας πάνω στην πίτσα ενώ ψήνεται.

Συνιστάται να μαγειρεύετε ζύμες πίτσας/φοκάτσια που τείνουν να φουσκώνουν περισσότερο στο επάνω επίπεδο της συσκευής.

Συνιστάται να περιστρέψετε την πίτσα κατά 180 μοίρες πάνω στην πέτρα στα μισά του μαγειρέματος για να έχετε ένα πιο ομοιόμορφο και ομοιογενές αποτέλεσμα.

Εάν χρησιμοποιείτε φρέσκια ζύμη για την προετοιμασία της πίτσας, αλευρώστε την επιφάνεια όπου ετοιμάστηκε η ζύμη για να μην κολλήσει στην πυρίμαχη πέτρα κατά το μαγείρεμα.

Έχει εφαρμοστεί ειδική επεξεργασία στη πυρίμαχη πέτρινη πλάκα που εξασφαλίζει εύκολο πλύσιμο.

Ωστόσο, με τη χρήση, η επιφανειακή επεξεργασία θα μπορούσε να τείνει να σκουραίνει και να εμφανίζει κηλίδες και μικρές ρωγμές/σκασίματα. Αυτό δεν θέτει σε κίνδυνο τη λειτουργία του φούρνου ή την ποιότητα μαγειρέματος.

Η κεντρική μεταλλική ταινία είναι κατασκευασμένη από ανοξείδωτο χάλυβα. Αυτό το υλικό, εάν υποβληθεί σε υψηλές θερμοκρασίες, μπορεί να αλλάξει χρώμα: είναι φυσιολογικό να παρατηρήσετε ένα κιτρίνισμα μετά τη χρήση.

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ**ΠΡΟΣΟΧΗ:**

Για το ιδανικό ψήσιμο της πίτσας, συνιστάται η προθέρμανση του φούρνου στο μέγιστο επίπεδο θερμοκρασίας για περίπου 10/15 λεπτά.

Για να τοποθετήσετε τις πίτσες πάνω στην πυρίμαχη πέτρα χρησιμοποιήστε τα ειδικά φυτάρια (H). Ενώστε και αλευρώστε τα φυτάρια, τακτοποιήστε τη ζύμη και καρυκεύστε την πίτσα απευθείας πάνω τους. Στη συνέχεια ψήστε. Μόλις η πίτσα τοποθετηθεί στην πέτρα, θυμηθείτε να αφαιρέσετε τα φυτάρια. Στο τέλος του μαγειρέματος, αφαιρείτε πάντα την πίτσα χρησιμοποιώντας τα φυτάρια που παρέχονται.

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ ΠΙΤΣΕΣ

- Ψήστε για 2-3 λεπτά (σε κάθε περίπτωση τηρήστε τους χρόνους που αναφέρονται στη συσκευασία).
- Συνιστάται η εξαγωγή της πίτσας από τον καταψύκτη 20-30 λεπτά πριν την βάλετε στο φούρνο (σε κάθε περίπτωση τηρήστε όσα αναφέρονται στη συσκευασία).

ΠΙΤΣΕΣ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (ΓΙΑ ΖΥΜΩΜΑ)

- Ψήστε επί 4-5 λεπτά.
- Τηρήστε τις οδηγίες της συσκευασίας.

ΠΙΤΣΕΣ ΠΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΑΤΕ ΜΕ ΣΥΝΤΑΓΗ

- Τηρήστε τις οδηγίες της συνταγής.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Συνιστάται να μην ξεπερνάτε τα 180/200 γρ. ζύμης.

Ο φούρνος μας για πίτσα έχει επίσης σχεδιαστεί για το μαγείρεμα άλλων φαγητών (ψάρια, λαχανικά, κοτόπουλο κ.λ.π.). Σε αυτή την περίπτωση είναι απολύτως απαραίτητη η χρήση ειδικών δοχείων φούρνου, από αλουμινόχαρτο, που μπορείτε να βρείτε εύκολα σε οποιοδήποτε κατάστημα ή σούπερ μάρκετ. Με αυτόν τον τρόπο θα έχετε αυθεντικό μαγείρεμα στο φούρνο, το οποίο θα διατηρήσει την ιδιαιτερότητα των φρέσκων φαγητών.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**ΠΡΟΣΟΧΗ:**

Προχωρήστε στον καθαρισμό του φούρνου μόνον αφού βεβαιωθείτε ότι ότι είναι αποσυνδεδεμένος από την πρίζα του ρεύματος και όταν είναι εντελώς κρύος.

- Αφαιρέστε τα ξεραμένα κατάλοιπα με μια σπάτουλα.
- Μη χρησιμοποιήσετε απορρυπαντικά σε σκόνη ή οτιδήποτε άλλο απορρυπαντικό.
- Με τη χρήση, η πυρίμαχη πέτρινη πλάκα τείνει φυσιολογικά να σκουρεύει και να εμφανίζει λεκέδες και μικρές ρωγμές. Αυτό δεν θέτει σε κίνδυνο τη λειτουργία του φούρνου ούτε την ποιότητα του ψησίματος.
- Καθαρίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής με ένα υγρό πανί. Η πυρίμαχη πέτρινη πλάκα (I-M) μπορεί επίσης να καθαριστεί με ένα υγρό πανί.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Το προϊόν δεν πρέπει να καθαρίζεται χρησιμοποιώντας εύφλεκτα υγρά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΠΕΤΡΑΣ (I-M) ΜΕ ΔΙΤΤΑΝΘΡΑΚΙΚΟ ΣΕ ΣΚΟΝΗ

Το διττανθρακικό σε σκόνη είναι ένας εξαιρετικός σύμμαχος για τον καθαρισμό της πέτρας του φούρνου πίτσας (I-M), μια φυσική και αποτελεσματική φροντίδα για την εξάλειψη λεκέδων και υπολειμμάτων που είναι δύσκολο να αφαιρεθούν. Ωστόσο, μετά από αυτή τη διαδικασία, κάποιο ξεθώριασμα μπορεί να παραμείνει στην πέτρα, αυτό είναι φυσιολογικό.

Η διαδικασία καθαρισμού πρέπει να πραγματοποιηθεί στην κρύα πέτρα, το προϊόν πρέπει να αποσυνδεθεί από το ρευματολήπτη.

- Ανοίξτε το επάνω και κάτω κάλυμμα του προϊόντος.
- Αφαιρέστε τα υπολείμματα φαγητού από την πέτρα (I-M) με μια σπάτουλα.
- Υγράνετε την πέτρα (I-M) με ένα σφουγγάρι εμποτισμένο σε νερό.
- Βάλτε 1 ή 2 μεγάλες κουταλιές διττανθρακικής σκόνης στο κέντρο της πέτρας (I-M)
- Σκορπίστε τη διττανθρακική σκόνη πάνω στην πέτρα (I-M), ειδικά στα μαύρα στίγματα, χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι.
- Πάνω στην πέτρα θα δημιουργηθεί μια πάστα νερού και διττανθρακικού (I-M).
- Αφήστε το μείγμα να δράσει για περίπου 5 λεπτά.
- Καθαρίστε και τρίψτε την πέτρα (I-M) με το σφουγγάρι.
- Καθαρίστε την πέτρα (I-M) από τα υπολείμματα και το διττανθρακικό.
- Αφήστε να στεγνώσει.

WAŻNE OSTRZEŻENIA

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO OBSŁUGI URZĄDZENIA, ZAPOZNAĆ SIĘ Z TREŚCIĄ INSTRUKCJI

Podczas użytkowania urządzeń elektrycznych należy zastosować odpowiednie środki zapobiegawcze, takie jak:

1. Sprawdzić, czy wartość napięcia elektrycznego urządzenia jest zgodna z napięciem sieci użytkownika.
2. Nie pozostawiać urządzenia bez opieki wówczas, gdy połączone jest do sieci elektrycznej; należy odłączyć po każdym użyciu.
3. Nie pozostawiać urządzenia nad źródłami ciepła lub w ich pobliżu.
4. Podczas użytkowania urządzenia umieścić je na poziomym, stabilnym i dobrze oświetlonym blacie.
5. Nie należy narażać produktu na działanie szkodliwych warunków pogodowych, takich jak deszcz, wilgoć, mróz itp. Przechowywać w suchym miejscu.
6. Zapobiegać stykaniu się przewodów elektrycznych z gorącymi powierzchniami.
7. Maszyna nie jest przeznaczona do użytku przez dzieci poniżej 8 lat lub przez osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub też nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji dotyczących bezpiecznej obsługi maszyny i zrozumieniu wiążącym się z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą używać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być przeprowadzane przez dzieci, chyba że mają one ponad 8 lat i są pod nadzorem.
8. Przechowywać produkt i jego przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku
9. NIE ZANURZAĆ NIGDY KORPUSU URZĄDZENIA, WTYCZKI LUB PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH, UŻYWAĆ WILGOTNEJ SZMATKI DLA ICH CZYSZCZENIA.
10. ODŁĄCZYĆ WTYCZKĘ OD GNIAZDKA PRĄDU, TAKŻE WTEDY, GDY URZĄDZENIE NIE JEST UŻYTKOWANE, PRZED ROZPOCZĘCIEM JEGO CZYSZCZENIA I PRZED WŁOŻENIEM LUB WYJĘCIEM POJEDYNCZYCH CZĘŚCI.
11. URZĄDZENIE JEST WYŁĄCZONE DOPIERO PO WYJĘCIU WTYCZKI Z GNIAZDKA ZASILANIA.
12. Przed posłużeniem się lub regulacją przełączników znajdujących się na urządzeniu albo przed dotknięciem wtyczki i przewodów upewnić się, że dłonie są suche.

13. Nie dotykać produktu mokrymi rękami ani bosymi stopami.
14. Aby odłączyć wtyczkę należy chwycić ją i wysunąć ze ściennego gniazda elektrycznego. Nie odłączać wtyczki ciągnąc za przewód.
15. Ze względu na bezpieczeństwo, musicie bezwzględnie połączyć Wasze urządzenie z gniazdkiem uziemiającym zgodnie z aktualnymi normami elektrycznymi. **UNIKAĆ KAŻDEJ NIEZGODNEJ Z PRZEPISAMI INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ.**
16. Nie przesuwać urządzenia podczas jego funkcjonowania.
17. Nie pozostawiajcie przewodu zasilającego dyndającego z boku stołu lub przy płaszczyźnie oparcia. Unikać stykania się przewodu z gorącymi powierzchniami.
18. Nie dotykać płaszczyzny pieczenia podczas działania pieca, do momentu, gdy po wyłączeniu, wraca do temperatury pokojowej.
19. Podczas pierwszych cykli funkcjonowania z pieca wydostaje się dym. Fakt ten jest absolutnie normalny i zniknie po pewnym czasie użytkowania.
20. Nie umieszczać urządzenia ponad oraz w pobliżu źródeł ciepła lub elementów elektrycznych. Nie ustawiać go ponad innymi przyrządami.
21. Nie przykrywać wewnętrznych boków pieca za pomocą arkuszy z folii aluminiowej.
22. Używać pieca tylko do pieczenia lub podgrzewania artykułów.
23. Nie układać ścierek ani talerzy na urządzeniu.
24. Pod żadnym względem nie może być używana piec zabudowany lub zamocowany w meblu.
25. Nie używać urządzenia w pobliżu ścian i zasłon.
26. Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem.
27. **Kiedy urządzenie pracuje temperatura powierzchni zewnętrznej może być wysoka.**
28. **UWAGA – Umieścić piec na płaszczyźnie roboczej, która wytrzymałe temperaturę, co najmniej 90°C, zwracając uwagę na aby na niej nie znajdowały się przedmioty, które uniemożliwiają przepływ powietrza.**
29.  **UWAGA - Zagrożenie oparzeniami. Podczas używania produktu nie dotykać gorących powierzchni.**
30. **Nie dotykać środkowego panelu pomiędzy górną i dolną płytą, gdy urządzenie jest włączone, ponieważ ta część jest bardzo gorąca.**
31. Produkt nie jest zasilany za pomocą timerów zewnętrznych lub za pomocą oddzielnych instalacji sterowanych na odległość.

32. Nie używać urządzenia, jeżeli przewód elektryczny lub wtyczka są uszkodzone lub jeżeli urządzenie jest wadliwe: w takim przypadku należy dostarczyć urządzenie do najbliższego Autoryzowanego Centrum Obsługi.
33. Jeżeli przewód zasilania jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta lub jego serwis obsługi technicznej albo przez osobę z podobnymi kwalifikacjami, w taki sposób, aby zapobiec każdemu rodzajowi ryzyka.
34. Urządzenie przeznaczone jest WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO i nie może być wykorzystywane do celów handlowych lub przemysłowych.
35. Niniejsze urządzenie spełnia wymogi dyrektywy 2014/35/EU oraz EMC 2014/30/EU oraz Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 z dn. 27/10/2004 r. dla materiałów stykających się z żywnością.
36. Ewentualne zmiany tego produktu, w tym zmiany ustawienia termostatu, mogą wpłynąć na działanie produktu i spowodować utratę gwarancji użytkownika.
37. W przypadku utylizacji produktu jako odpadu, należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które wykorzystują urządzenie do zabawy.
38. Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią źródło zagrożenia.
39. Urządzenie to musi być monitorowane podczas pracy. W przypadku awarii urządzenia, należy je wyłączyć i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
40. Nie używać przedłużaczy, zawsze podłączać urządzenie bezpośrednio do gniazdka.



41. ■ W celu prawidłowej utylizacji na podstawie Dyrektywy europejskiej 2012/19/EU prosimy o zapoznanie się z informacją załączoną z produktem.

NALEŻY PRZECHOWYWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

OPIS URZĄDZENIA (Rys. 1)

- A Uchwyty do otwierania piekarnika górnego
- B Obudowa urządzenia
- C Pokrętło włączania i regulacji temperatury górnej płyty
- D Lampka kontrolna regulacji temperatury górnej płyty
- E Lampka kontrolna regulacji temperatury dolnej płyty
- C Pokrętło włączania i regulacji temperatury dolnej płyty
- G Uchwyty do otwierania piekarnika dolnego
- H Łopatką do dodawania/usuwania pizzy
- I Płyta żaroodporna do płyty górnej
- L Opornik górny
- M Ogniotrwała płyta kamienna do płyty dolnej
- N Opornik dolny

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

UWAGA:

Przed użyciem należy usunąć opakowanie urządzenia, w tym naklejkę reklamową, znajdującą się na górnej pokrywie produktu.

Przed zastosowaniem, sprawdzić czy płyty do pieczenia są czyste i bez śladów kurzu. Jeżeli to konieczne oczyścić je wilgotną szmatką.

Przed rozpoczęciem nagrzewania i wypalania zaleca się wyczyszczenie elementu grzejnego i podstawy, aby usunąć wszelkie drobne pozostałości kurzu, które mogły powstać podczas fazy chłodzenia i braku pracy produktu.

Podczas pierwszego użytkowania może wystąpić wydostawanie się niewielkiego pasemka dymu. Jest to spowodowane wyłącznie ogrzewaniem niektórych komponentów.

- Włożyć wtyczkę do gniazda zasilania.
- Za pomocą pokrętła (C), jeśli chcemy użyć górnej płyty, lub pokrętła (F), jeśli chcemy użyć dolnej płyty, włączyć piekarnik i, w zależności od wymagań, ustawić żądany poziom temperatury. Zaświeci się lampka kontrolna dla płyty górnej (D) lub dolnej (E), sygnalizując rozpoczęcie fazy wstępnego ogrzewania.
- Po kilku minutach lampka kontrolna (D lub E) zgaśnie i urządzenie jest gotowe do użytkowania.
- Następnie podnieść górną część urządzenia, trzymając obiema rękami za uchwyty (A) i umieścić pizzę lub produkt, który ma być pieczony, na płycie żaroodpornej (I), używając również odpowiednich rękawic kuchennych.
- Nie przykrywać górnej części urządzenia.
- Jeśli chcemy korzystać również z dolnej części urządzenia, nacisnąć oba uchwyty do otwierania (G) i obrócić do góry górną część urządzenia (Rys. 2). Umieścić pizzę lub produkt spożywczy, który ma być pieczony, na płycie żaroodpornej (M), używając odpowiednich rękawic kuchennych.

Uwaga: Urządzenie może być używane otwarte zarówno od góry, jak i od dołu w tym samym czasie (Rys. 3).

- Po zakończeniu pieczenia, przekręcić pokrętkę temperatury (C lub F w zależności od używanej płyty grzejnej) na „0” i wyjąć wtyczkę z gniazda zasilania.

UWAGA:

Uważać, aby urządzenie było dokładnie zamknięte podczas fazy pieczenia lub, aby jedzenie włożone do środka nie dotykało górnego lub dolnego opornika.

Nie otwierać górnej pokrywy lub górnej części urządzenia podczas pieczenia w celu uniknięcia rozprzestrzenienia się ciepła i tym samym prawdopodobnego spowodowania przedłużenia czasu pieczenia.

Unikać, aby dodatki używane do przygotowania pizzy (olej, ser, pomidor, twaróg, itp.) nie upadły na płytę żaroodporną (D), aby nie spowodowały przypalenia i nieprzyjemnego wydzielania się dymów i zapachów. Nie dodawać oleju ani płynnych dodatków bezpośrednio na pizzę podczas pieczenia.

Zaleca się pieczenie ciast do pizzy/ciast, które mają tendencję do większego wyrastania, na górnej płycie urządzenia.

Zaleca się obrócenie pizzy o 180 stopni na płycie w połowie pieczenia w celu uzyskania bardziej jednolitego i jednorodnego rezultatu.

W przypadku, gdy zastosowano świeże ciasto do przygotowania pizzy, należy posypać mąką powierzchnię, gdzie przygotowywana jest ciasto, aby zapobiec, by w fazie pieczenia nie przylepiła się ona do rynienki.

Specjalna obróbka została zastosowana do ogniotrwałej płyty kamiennej, aby zapewnić łatwe mycie.

W miarę użytkowania powierzchnia może jednak ciemnieć i pojawiać się na niej plamki oraz drobne pęknięcia/przerwania. Nie ma to wpływu na działanie pieca ani na jakość procesu pieczenia.

Środkowy metalowy pasek wykonany jest ze stali nierdzewnej. Materiał ten może zmienić kolor pod wpływem wysokiej temperatury: po użyciu można zauważyć żółknięcie.

PRZYGOTOWANIE I CZAS PIECZENIA

UWAGA:

Dla optymalnego przyrządzenia pizzy zaleca się wstępne podgrzewanie piekarnika do najwyższej temperatury przez około 10 minut.

Aby umieścić pizzę na płycie żaroodpornej, użyj specjalnych łopatek (H). Połączyć i oprószyć mąką łopatki, umieścić ciasto i dodatki do pizzy bezpośrednio na łopatkach. Następnie włożyć do pieca. Po umieszczeniu pizzy na płycie żaroodpornej, należy pamiętać o usunięciu łopatek. Pod koniec procesu pieczenia wyjąć pizzę za pomocą dołączonych łopatek.

MROŻONE PIZZE

- Gotować przez 2-3 minuty (jednak trzymać się czasu podanego na opakowaniu).
- Zaleca się wyjęcie pizzy z zamrażarki na 20- 30 minut przed włożeniem na ruszt (stosować się

jednak do zaleceń na opakowaniu).

PIZZE W PUDEŁKU (DO ZAROBNIENIA)

- Gotować przez 4-5 minut.
- Przestrzegać zaleceń na pudełku.

PIZZE PRZYGOTOWANE W OPARCIU O RECEPTURĘ

- Postępować zgodnie z instrukcjami zawartymi w przepisie.

UWAGA:

Zaleca się, aby nie przekraczać 180/200 g ciasta.

Nasz piec do pizzy jest również przeznaczony do pieczenia innych potraw (ryb, warzyw, kurczaka itp.). W tym przypadku absolutnie konieczne jest użycie specjalnych pojemników do pieczenia wykonanych z folii aluminiowej, które są łatwo dostępne w każdym sklepie lub supermarkecie. W ten sposób uzyskamy delikatne wypieki, które zachowają właściwości żywności świeżej.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA:

Przystąpić do czyszczenia płyty tylko po upewnieniu się, czy została ona odłączoną od gniazdka prądowego i wówczas, gdy będzie ona całkowicie chłodna.

- Usunąć ewentualne resztki z pieczenia za pomocą łopatk.
- Unikać przedmiotów ściernych lub jakichkolwiek innych środków piorących.
- Płytkę ognioodporna wskutek użytkowania staje się naturalnie coraz ciemniejsza i ukazuje plamy i małe pęknięcia. Nie ma to wpływu na działanie pieca ani na jakość procesu gotowania.
- Oczyszczyć stronę zewnętrzną urządzenia za pomocą wilgotnej szmatki. Kamienną płytę ogniotrwałą (I-M) można również czyścić wilgotną szmatką.

UWAGA:

Produkt nie może być czyszczony przy użyciu łatwopalnych cieczy.

CZYSZCZENIE KAMIENIA (I-M) SODĄ OCZYSZCZONĄ W PROSZKU

Soda oczyszczona w proszku jest doskonałą substancją do czyszczenia kamienia do pieczenia pizzy (I-M), naturalnym i skutecznym środkiem do usuwania trudnych do usunięcia plam i pozostałości. Jednakże po zakończeniu procesu na kamieniu mogą pozostać niewielkie zacieki, co jest normalnym zjawiskiem. Procedurę czyszczenia należy przeprowadzać na kamieniu zimnym; produkt musi być odłączony od gniazda elektrycznego.

- Otwórz górną i dolną pokrywę produktu.
- Usunąć z kamienia (I-M) resztki jedzenia za pomocą szpatułki.
- Kamień zwilżyć (I-M) gąbką nasączoną wodą.
- Na środek kamienia (I-M) nasypać 1 lub 2 duże łyżki sody oczyszczonej w proszku.
- Sodę oczyszczoną rozprowadzić na kamieniu (I-M), szczególnie na czarnych plamach, pomagając sobie gąbką.
- Na kamieniu (I-M) utworzy się pasta z wody i sody oczyszczonej.
- Pozostawić mieszaninę na ok. 5 minut.
- Czyścić, pocierając kamień (I-M) za pomocą gąbki.
- Oczyszczyć kamień (I-M) z pozostałości oraz z sody.
- Pozostawić do wyschnięcia.

ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ.

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2. Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
3. Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
5. Не подвергайте прибор воздействию вредных атмосферных условий, таких как дождь, влажность, мороз и т. д. Установите прибор в сухом месте.
6. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
7. Устройство может использоваться детьми в возрасте не младше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или не имеющими достаточного опыта или знаний обращения с прибором только под наблюдением ответственного лица или после его инструктажа. Дети не должны играть с прибором. Дети в возрасте не младше 8 лет могут осуществлять чистку и уход за прибором только наблюдением.
8. Хранить прибор и его сетевой шнур вдали от детей в возрасте до 8 лет.
9. НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ДЛЯ ИХ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.
10. ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.
11. ПРИБОР ВЫКЛЮЧАЕТСЯ ТОЛЬКО ТОГДА, КОГДА ВИЛКА ВЫНУТА ИЗ РОЗЕТКИ.
12. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
13. Не беритесь за прибор и не прикасайтесь к нему мокрыми руками или босиком.
14. При отсоединении от электрической розетки братья руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
15. В целях безопасности разрешается подключать прибор только к розетке,

имеющей заземление, которое соответствует действующим электротехническим нормам. **ИЗБЕГАЙТЕ НЕПРАВИЛЬНОГО ПОДКЛЮЧЕНИЯ ПРИБОРА К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ.**

16. Не переносить прибор во время его работы.
17. Электрический провод не должен свисать со стала или со столешницы. Избегать контакта провода с горячими поверхностями.
18. Не прикасайтесь к варочной панели во время работы духовки и до тех пор, пока после отключения она не вернется к комнатной температуре.
19. При первых включениях из печи будет выходить дым. Это абсолютно нормальное явление, которое пройдет по мере использования прибора.
20. Не ставьте прибор на источники тепла или электрические элементы или вблизи их. Не ставьте его на другие приборы.
21. Не выстилать внутренние стенки печи алюминиевой фольгой.
22. Печь разрешается использовать только для приготовления пищи и разогревания продуктов.
23. Не класть тряпки и не ставить тарелки сверху печи.
24. Ни в коем случае нельзя встраивать или вставлять печь в мебель.
25. Не пользоваться прибором вблизи стен и занавесок.
26. Выключить прибор и вынуть вилку из электрической розетки, если прибор не используется и прежде чем приступить к его чистке.
27. **Во время работы печи её внешний корпус очень сильно нагревается.**
28. **ВНИМАНИЕ:** устанавливать печь только на рабочей поверхности, выдерживающей температуру не менее 90°C. Сверху печи не должно находиться никаких предметов, которые могут помешать её вентиляции.
29.  **ВНИМАНИЕ – риск ожога. Не дотрагивайтесь до горячих стенок во время работы прибора.**
30. **Не прикасайтесь к центральной панели между верхней и нижней пластиной, когда прибор включен, эта часть очень горячая.**
31. Прибор нельзя подключать через таймер или систему, имеющую дистанционное управление.
32. Не используйте прибор в случае, если электрический провод или вилка повреждены, или же сам прибор испорчен. В этом случае обратитесь в ближайший Специализированный Сервисный Центр.
33. Если электрический провод повреждён, он должен быть заменён Производителем или его Сервисным Центром, или же другим лицом, имеющим должную квалификацию, во избежание любого типа риска.

34. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.
35. Данное устройство соответствует требованиям директив 2014/35/EU и ЭМС 2014/30/EU и Регламенту (ЕС) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.
36. Любые изменения в изделии, включая изменения настроек термостата, могут повлиять на работу изделия и привести к аннулированию гарантии пользователя.
37. В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.
38. Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
39. Прибор необходимо контролировать во время работы. В случае выхода прибора из строя выключите его и выньте вилку из розетки.
40. Не используйте удлинители, а всегда подключайте прибор непосредственно к розетке.



41. В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU, прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

- A Ручки для открывания верхней духовки
- B Корпус прибора
- C Ручка включения и регулировки температуры для верхней пластины
- D Индикатор температуры для верхней пластины
- D Индикатор температуры для нижней пластины
- F Ручка включения и регулировки температуры для нижней пластины
- G Ручки для открывания нижней духовки
- H Лопатки для ввода/вынимания пиццы
- I Тарелка из огнеупорного камня для верхней пластины
- L Верхнее сопротивление
- M Тарелка из огнеупорного камня для нижней пластины
- N Нижнее сопротивление

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ВНИМАНИЕ:

Перед использованием снимите с прибора упаковочные материалы, в том числе рекламную наклейку, размещенную на верхней крышке изделия.

Перед использованием убедитесь, что варочная тарелка чистая и непыльная. При необходимости очистите с помощью влажной ткани.

Рекомендуется очищать нагревательный элемент и основание перед включением нагрева и готовкой, чтобы удалить остатки пыли, которые образовались во время фазы охлаждения и покоя прибора.

При первом использовании может появиться тонкая струйка дыма. Это связано только с нагревом определенных компонентов.

- Вставьте штепсель в розетку.
- С помощью ручки (С), если вы хотите использовать верхнюю пластину, или ручки (F), если вы хотите использовать нижнюю пластину, включите духовку и, в соответствии с вашими потребностями, установите желаемую температуру. Загорится соответствующий индикатор верхней (D) или нижней (E) пластины, указывая на начало фазы предварительного нагрева.
- Через несколько минут индикатор (D или E) выключится, и прибор готов к использованию.
- Поднимите верхнюю крышку прибора обеими руками за ручки (D) и поместите пиццу или пищу, которую нужно приготовить, на огнеупорную каменную тарелку (B), используя перчатки для духовки.
- Опустите крышку прибора.
- Если вы хотите одновременно использовать нижнюю часть прибора, используйте обе открывающие ручки (G) и поверните верхнюю часть прибора вверх (рис. 2). Поместите пиццу или пищу, которую нужно приготовить, на огнеупорную каменную тарелку (M), используя кухонные рукавицы.

Примечание: Прибор можно использовать открытым как сверху, так и снизу одновременно (рис. 3).

- В конце приготовления поверните ручку регулировки температуры (C или F в зависимости от того, какую плиту вы использовали) на «0» и выньте вилку из розетки.

ВНИМАНИЕ:

Следите за тем, чтобы прибор был полностью закрыт во время приготовления или чтобы продукты внутри не соприкасались с верхним или нижним нагревательным элементом.

НЕ открывайте верхнюю крышку или верхнюю часть прибора во время приготовления, чтобы избежать рассеивания тепла и, следовательно, возможного увеличения времени приготовления.

Избегайте попадания начинки, используемой для приготовления пиццы (масла, сыра, помидоров, моцареллы и т. д.), на огнеупорный камень, чтобы избежать впитывания.

вания и неприятного выделения дыма и запахов. Не добавляйте масло или жидкие начинки прямо на пиццу во время ее приготовления.

Рекомендуется выпекать пиццу/фокаччу из теста, которое сильно поднимается, на верхней пластине прибора.

Желательно повернуть пиццу на камне на 180 градусов в середине приготовления, чтобы получить более однородное выпекание.

В случае использования свежего теста для приготовления пиццы, посыпьте поверхность под пиццей мукой во избежание ее прилипания во время запекания.

Огнеупорная каменная плита имеет специальную обработку, обеспечивающую легкость мытья.

Однако со временем поверхностное покрытие может иметь тенденцию к потемнению и появлению пятен и небольших трещин. Это не влияет на работу духовки или качество приготовления.

Центральная металлическая полоса изготовлена из нержавеющей стали. Этот материал при воздействии высоких температур может изменить цвет: пожелтение после использования является нормальным явлением.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ВРЕМЯ ЖАРКИ

ВНИМАНИЕ:

Для оптимального приготовления пиццы рекомендуется предварительно разогреть духовку до максимального уровня температуры около 10-15 минут.

Чтобы положить пиццу на огнеупорный камень, используйте специальные лопатки (Н). Соедините и присыпьте лопатки мукой, выложите тесто и приправьте пиццу прямо на них. Выпекайте. Как только пицца будет помещена на камень, не забудьте убрать лопатки. В конце приготовления всегда вынимайте пиццу с помощью лопаток.

ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА

- Готовить в течение 2-3 минут (см. время, указанное на упаковке).
- Рекомендуется вынуть пиццу из морозильника за 20-30 минут до выпечки (см. инструкции на упаковке).

ПИЦЦА В КОРОБКЕ (ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ)

- Готовить в течение 4-5 минут.
- Следуйте инструкциям на коробке.

ПИЦЦА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ ПО РЕЦЕПТУ

- Следуйте указаниям рецепта.

ВНИМАНИЕ:

Порция теста для одной пиццы не должна превышать 180/200 г.

Наша печь для пиццы также предназначена для приготовления других продуктов (рыбы, овощей, курицы и т. д.). В этом случае абсолютно необходимо использовать специальные алюминиевые контейнеры для духовки, которые легко доступны в любом магазине или супермаркете. Таким образом, вы получите настоящую выпечку в духовке, которая сохранит свежесть продуктов.

ЧИСТКА И УХОД

ВНИМАНИЕ:

Прежде чем приступать к чистке печи, необходимо вынуть штепсель из электрической розетки и подождать, чтобы она полностью остыла.

- Удалить остатки продуктов при помощи лопатки.
- Избегать использования абразивных материалов и каких-либо моющих средств.
- Огнеупорная каменная плита в процессе эксплуатации естественным образом темнеет, на ней появляются пятна и небольшие трещинки. Это не влияет на работу духовки или качество приготовления.
- Для очистки прибора снаружи использовать влажную ткань. Огнеупорную каменную плиту (I-M) также можно протирать влажной тканью.

ВНИМАНИЕ:

Изделие нельзя очищать с помощью легковоспламеняющихся жидкостей.

ЧИСТКА КАМНЯ БИКАРБОНАТНЫМ ПОРОШКОМ

Порошок бикарбоната соды — отличный союзник для очистки камня для духовки пиццы, натуральное и эффективное средство для удаления трудноудаляемых пятен и загрязнений. Однако после этого процесса на камне могут остаться разводы, это нормально.

Процедуру очистки необходимо проводить на холодном камне, отключив прибор от электрической розетки.

- Откройте верхнюю и нижнюю крышку изделия.
- Удалите остатки пищи с камня лопаткой.
- Увлажните камень губкой, смоченной водой.
- Нанесите 1 или 2 большие ложки порошка бикарбоната в центр камня.
- Насыпьте порошок бикарбоната на камень, особенно на черные пятна, с помощью губки.
- На камне образуется паста из воды и бикарбоната.
- Оставьте смесь действовать примерно на 5 минут.
- Очистите и протрите камень губкой.
- Очистите камень от остатков и бикарбоната.
- Оставить сушиться.

Условия хранения: температура: от +5С до +45С; влажность <80%

Срок хранения: Не ограничен

Срок службы: 2 года

Условия утилизации: Утилизировать в соответствии с экологическими требованиями

Условия транспортировки: Во время транспортировки, не бросать и не подвергать излишней вибрации.

Условия реализации: Правила реализации товара не установлены изготовителем, но должны соответствовать региональным, национальным и международным нормам и стандартам.

Дата производства указана на паспортной табличке

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yabcdefg,

где wk – неделя производства

yg – год производства

abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям:

ТР ТС 004/2011 «О Безопасности низковольтного оборудования»

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость»

ТР ТС 037/2016 «Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники»

Только для рынков стран ЕС и России

220-240В~ 50-60Гц 2300Вт Класс I IPX0

Сделано в Китае

Импортер и ответственный за рекламации потребителей:

ООО «Делонги», Россия, 127055, г. Москва, Суцёвская ул., д.27, стр. 3.

Тел. +7(495) 781-26-76, www.delonghi.com/ru-ru

Горячая линия поддержки: 8 800 2005262

Производитель: De'Longhi Appliances Srl / ДеЛонги Эпплайансез С.р.л.

Адрес: г. Тревизо, ул. Л. Сайтс 47-31100, Тел.: +3904224131, Италия.

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

ПРОЧИТАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ.

Під час використання електроприладів необхідно дотримуватися відповідних запобіжних заходів, наведених нижче.

1. Переконайтеся, що електрична напруга приладу відповідає напрузі у вашій мережі електричного живлення.
2. Не залишайте прилад без нагляду, коли він підключений до електромережі; відключайте його після кожного використання.
3. Не ставте прилад на джерела тепла або поблизу них.
4. Під час використання розмістіть прилад на горизонтальній, стійкій та добре освітленій поверхні.
5. Не піддавайте прилад впливу шкідливих атмосферних умов, зокрема дощу, вологості, морозу тощо... Зберігайте в сухому місці.
6. Переконайтеся, що електричний провід не торкається гарячих поверхонь.
7. Приладом можуть користуватися діти віком від 8 років, люди з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, а також люди без досвіду та належних знань лише у тому випадку, якщо вони перебувають під наглядом або їм дано вказівки щодо безпечного користування приладом і вони розуміють ризики, пов'язані з його використанням. Діти не повинні гратися пристроєм. Дітям можна чистити й обслуговувати прилад лише з 8-річного віку й під наглядом дорослих.
8. Зберігайте прилад та провід електроживлення у місці недоступному для дітей віком до 8 років.
9. **НИКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ КОРПУС ВИРОБУ, ВИЛКУ ТА ПРОВІД ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ У ВОДУ ЧИ ІНШІ РІДИНИ. ЩОБ ПОМИТИ ЇХ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ВОЛОГУ ГАНЧІРКУ.**
10. **НАВІТЬ ЯКЩО ПРИЛАД НЕ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ, ВІД'ЄДНАЙТЕ ВИЛКУ ВІД РОЗЕТКИ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ ПЕРЕД ТИМ, ЯК ЗНИМАТИ АБО ВСТАНОВЛЮВАТИ ОКРЕМІ ДЕТАЛІ, А ТАКОЖ ПЕРЕД МИТТЯМ.**
11. Прилад вимикається лише тоді, коли вилку від'єднано від розетки електроживлення.
12. Завжди переконуйтеся, що ваші руки сухі, перш ніж використовувати або налаштовувати перемикачі на приладі, а також перед тим, як торкатися вилки та роз'ємів живлення.
13. Не використовуйте прилад та не торкайтеся до нього мокрими руками або босоніж.

14. Щоб від'єднати вилку, візьміться безпосередньо за неї та витягніть із розетки. Ніколи не від'єднуйте її, тягнучи за провід.
15. З міркувань безпеки підключайте прилад виключно до заземленої розетки, яка відповідає чинним стандартам електробезпеки. **УНИКАЙТЕ ВСТАНОВЛЕННЯ БУДЬ-ЯКОГО ЕЛЕКТРОУСТАТКУВАННЯ, ЩО НЕ ВІДПОВІДАЄ НОРМАМ.**
16. Не пересувайте прилад, коли він працює.
17. Шнур живлення не повинен звисати з краю столу або стільниці. Уникайте контакту шнура живлення з гарячими поверхнями.
18. Не торкайтеся до плити для приготування їжі, коли піч працює, а також, поки вона не охолоне до кімнатної температури після вимкнення.
19. Під час перших циклів роботи з печі буде виділятися дим. Це нормальне явище, яке з часом зникає.
20. Не ставте прилад на джерела тепла та інші електричні прилади чи поблизу них. Не розміщуйте його на інших пристроях.
21. Не накривайте внутрішні стінки печі алюмінієвою фольгою.
22. Використовуйте піч лише для приготування або розігрівання їжі.
23. Не кладіть кухонні рушники чи посуд на прилад.
24. У жодному разі не можна вбудовувати піч або вставляти її в меблі.
25. Не використовуйте пристрій, розмістивши його поблизу стін і штор.
26. Вимкніть пристрій і від'єдняйте вилку від розетки, коли він не використовується, а також перед миттям.
27. **Під час роботи зовнішні поверхні приладу можуть сильно нагріватися.**
28. **УВАГА! Розміщуйте піч на робочій поверхні, яка може витримувати температуру щонайменше 90°C, переконавшись, що зверху немає предметів, які блокують циркуляцію повітря.**
29.  **УВАГА! Небезпека отримання опіків. Не торкайтеся гарячих поверхонь під час використання виробу.**
30. **Коли прилад увімкнено, не торкайтеся центральної панелі між верхньою та нижньою камерою, оскільки вона дуже гаряча.**
31. Цей виріб не призначений для експлуатації із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування
32. Не використовуйте прилад, якщо провід електроживлення чи вилку пошкоджено, або якщо сам прилад несправний.
33. Якщо провід електроживлення пошкоджено, його повинен замінити Виробник або служба технічної підтримки чи особа з аналогічною кваліфікацією.

кацією, щоб запобігти виникненню будь-яких ризиків.

34. Прилад призначений ТІЛЬКИ для ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ; він не підходить для комерційного чи промислового використання.
35. Цей прилад відповідає вимогам Директиви 2014/35/ЄС і Директиви щодо електромагнітної сумісності 2014/30/ЄС, а також Регламенту (ЄС) № 1935/2004 від 27.10.2004 року про матеріали, що призначені для контактування з харчовими продуктами.
36. Будь-які модифікації цього виробу, зокрема зміни налаштувань термостата, можуть вплинути на роботу виробу та призвести до втрати користувачем гарантії.
37. Якщо ви вирішите утилізувати цей прилад як сміття, рекомендується вивести його з ладу, перерізавши провід електроживлення. Також рекомендується знешкодити потенційно небезпечні (особливо для дітей, що можуть використовувати його для власних ігор) частини приладу.
38. Елементи пакування не можна залишати в доступних для дітей місцях, оскільки це потенційні джерела небезпеки.
39. Під час роботи за цим приладом необхідно наглядати. У разі несправності приладу вимкніть його та від'єднайте вилку від джерела живлення.
40. Не використовуйте подовжувачі, але завжди підключайте прилад безпосередньо до розетки.



41.  Щоб належним чином утилізувати продукт відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС, прочитайте відповідну брошуру, що додається.

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ

ОПИС ПРИЛАДУ (рис. 1)

- A Ручки для відкриття верхньої камери
- B Корпус приладу
- C Ручка увімкнення та регулювання температури верхньої камери
- D Індикатор досягнення робочої температури для верхньої камери
- E Індикатор досягнення робочої температури для нижньої камери
- F Ручка увімкнення та регулювання температури нижньої камери
- G Ручки для відкриття нижньої камери
- H Лопатки для саджання та діставання піци
- I Плита з вогнетривкого каменя для верхньої камери
- L Верхній нагрівальний елемент
- M Плита з вогнетривкого каменя для нижньої камери
- N Нижній нагрівальний елемент

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

УВАГА!

Перед використанням видаліть пакувальні матеріали з приладу, зокрема рекламну наклею, розміщену на верхній кришці виробу.

Перед використанням переконайтеся, що плити для приготування їжі чисті та без пилу. За необхідності протріть вологою ганчіркою.

Бажано очистити нагрівальні елементи та основу перед розігріванням та переходом до приготування, щоб видалити будь-які залишки порошу, які утворилися під час охолодження та зберігання виробу.

Під час першого використання можлива наявність незначної кількості диму. Це наслідок нагрівання деяких компонентів пристрою.

- Вставте вилку в розетку електроживлення.
- За допомогою ручки (C), якщо ви використовуватимете верхню камеру, або ручки (F), якщо ви використовуватимете нижню камеру, увімкніть піч та установіть потрібний рівень температури. Загориться відповідний індикатор верхньої (D) або нижньої (E) камери, вказуючи на початок фази попереднього нагрівання.
- Через кілька хвилин індикатор (D або E) згасне, що означатиме, що прилад готовий до використання.
- Потім обома руками підніміть верхню кришку приладу за ручки (A) і покладіть піцу або їжу, яку потрібно приготувати, на вогнетривку кам'яну плиту (I), використовуючи відповідні рукавички для духовки.
- Закрийте верхню камеру приладу.
- Якщо ви також використовуватимете нижню камеру приладу, поверніть верхню частину приладу вгору за допомогою обох ручок для відкриття (G) (рис. 2). Помістіть піцу або їжу, яку потрібно приготувати, на вогнетривку плиту (M), використовуючи відповідні рукавички для духовки.

Примітка: Прилад можна використовувати з обома відкритими камерами одночасно (рис. 3).

- Завершивши приготування поверніть ручку регулювання температури (C або F залежно від камери, яку ви використовували) в положення «0» та від'єднайте вилку від розетки електроживлення.

УВАГА!

Переконайтеся, що під час фази приготування прилад добре закритий, а їжа всередині не контактує з верхнім чи нижнім нагрівальним елементом.

НЕ відкривайте верхню кришку і не піднімайте верхню частину приладу під час приготування, щоб уникнути розсіювання тепла та ймовірного подовження часу приготування їжі.

Уникайте потрапляння начинки, яка використовується для приготування піци (олія, сир, помідори, моцарела тощо), на вогнетривкий камінь, щоб уникнути їх вбирання

та, в подальшому, виділення неприємних запахів і диму. Не наливайте на піцу олію або рідкі начинки безпосередньо під час приготування.

Рекомендується випікати тісто для піци або фокачі, яке більше піднімається, у верхній камері приладу.

Рекомендується розвернути піцу на камені на 180 градусів у середині циклу приготування, щоб забезпечити більш рівномірне випікання.

Якщо для приготування піци використовується свіже тісто, присипте поверхню, де воно готується, борошном, щоб під час випікання тісто не прилипло до вогнетривкого каменя.

На плиту з вогнетривкого каменя нанесено спеціальне покриття, яке забезпечує легке миття.

Однак із часом це зовнішнє покриття може потемніти, на йому можуть з'явитися плями й невеликі тріщини. Однак це не впливає на роботу печі чи якість приготування їжі.

Центральна металева частина виготовлена з антикорозійної сталі. Під впливом високих температур цей матеріал може змінити колір: пожовтіння після використання – це нормальне явище.

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

УВАГА!

Для щонайкращого приготування піци рекомендується попередньо розігрівати піч до максимальної температури протягом приблизно 10–15 хвилин.

Щоб викласти піцу на вогнетривкий камінь, використовуйте спеціальні лопатки (Н). З'єднайте лопатки та посипте їх борошном, викладіть тісто та приправте піцу безпосередньо на них. Потім перенесіть у піч. Поклавши піцу на камінь, не забудьте витягти лопатки. Наприкінці приготування завжди діставайте піцу за допомогою лопаток, які входять до комплекту.

ЗАМОРОЖЕНА ПІЦА

- Готуйте 2–3 хвилини (у будь-якому разі дотримуйтеся часу, зазначеного на пакованні).
- Бажано виймати піцу з морозильної камери за 20–30 хвилин до того, як поставити її в піч (у будь-якому випадку дотримуйтеся інструкцій на пакованні).

СУМІШ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ПІЦИ (ДЛЯ ЗАМІШУВАННЯ)

- Готуйте 4–5 хвилин.
- Дотримуйтеся інструкцій на пакованні.

ПІЦА ЗА РЕЦЕПТОМ

- Дотримуйтеся вказівок у рецепті.

УВАГА!

Рекомендується не поміщати в піч більше 180–200 г тіста.

Наша піч для піци також придатна для приготування інших страв (риби, овочів, курки тощо). У такому разі необхідно використовувати спеціальні контейнери для духовки з алюмінію, які можна придбати в будь-якому магазині чи супермаркеті. Таким чином ви досягнете ефекту приготування в духовці, що збереже корисні властивості свіжих продуктів.

МИТТЯ ТА ДОГЛЯД

УВАГА!

Перед очищенням печі, переконайтеся, що її від'єднано від розетки електроживлення, та зачекайте, поки вона повністю охолоне.

- Видаліть будь-які залишки приготування їжі лопаткою.
- Уникайте використання абразивних засобів або будь-яких інших мийних засобів.
- З часом плита з вогнетривкого каменю може природним чином потемніти, на йому можуть з'явитися плями й невеликі тріщини. Однак це не впливає на роботу печі чи якість приготування їжі.
- Очищуйте зовнішні поверхні приладу вологою ганчіркою. Пливу з вогнетривкого каменю (I-M) також можна очистити вологою ганчіркою.

УВАГА!

Прилад не можна очищати легкозаймистими рідинами.

ОЧИЩЕННЯ КАМЕНЯ (I-M) ХАРЧОВОЮ СОДОЮ

Харчова сода – чудовий помічник для очищення каменю печі для піци (I-M), природний та ефективний засіб для видалення плям і залишків їжі, які важко вивести. Однак після цього процесу на камені можуть залишитися деякі плями, – це нормально.

Процедуру очищення слід проводити, коли камінь холодний. Прилад потрібно від'єднати від розетки електроживлення.

- Відкрийте верхню та нижню кришки виробу.
- Видаліть залишки їжі з каменю (I-M) шпателем.
- Зволожте камінь (I-M) губкою, змоченою у воді.
- Помістіть 1–2 столові ложки харчової соди по центру каменю (I-M).
- За допомогою губки розподіліть соду на камені (I-M), особливу увагу приділяючи місцям із темними плямами.
- На камені (I-M) утвориться суміш із води та соди.
- Залиште суміш діяти приблизно 5 хвилин.
- Очистьте та потріть камінь (I-M) губкою.
- Опісля ще раз очистьте камінь (I-M) від залишків їжі та соди.
- Дайте висохнути.

تنبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

يجب التقيد ببعض الإحتياطات اثناء إستعمال المواد الكهربائية و منها ما يلي:

١. تأكدوا من ان خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.
٢. تفادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.
٣. لا تضعوا الجهاز فوق او بالقرب من مصادر الحرارة.
٤. قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة اثناء الاستعمال.
٥. لا تعرض الجهاز لظروف جوية ضارة مثل المطر، والرطوبة، والصقيع، وما إلى ذلك ... يُحفظ المنتج في أماكن جافة.
٦. تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
٧. من الممكن أن يستخدم الجهاز الأطفال الذين يبلغ أعمارهم (٨) سنوات على الأقل، إلى جانب الأشخاص ذوي الاحتياجات البدنية أو الحسية أو العقلية، أو ذوي الخبرة والمعرفة المحدودة شريطة أن يتم الإشراف عليهم أو تلقيهم التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر الناجمة عن ذلك. لا يجب أن يلهو الأطفال بالجهاز. لا ينبغي قيام الأطفال بتنظيف الجهاز وصيانته إلا إذا كانت أعمارهم تتجاوز (٨) سنوات وتحت الإشراف عليهم
٨. يُحفظ الجهاز وسلك الكهرباء الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال الذين يبلغ أعمارهم أقل من (٨) سنوات.
٩. لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
١٠. حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.
١١. يتم إيقاف تشغيل الجهاز فقط عند فصل القابس من مقبس الطاقة.
١٢. تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربائي.
١٣. يجب عدم التعامل مع الجهاز أو لمسه بأيدي مُبللة أو حافي القدمين.
١٤. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابدأ سحبها من عن بعد.
١٥. لدواعي الأمان والسلامة، يجب عليك بشكل مطلق توصيل جهازك في مأخذ تيار أرضي مطابق للوائح السارية المتعلقة بالتوصيلات الكهربائية. تجنب أي تركيب كهربائي غير مطابق.
١٦. لا تقم بتحريك الجهاز أثناء عمله.

١٧. لا يجب ترك كابل التغذية يتدلى من حافة المنضدة أو من سطح الارتكاز. تجنب ملامسة الكابل للأسطح الساخنة.
١٨. لا تلمس سطح الطهي أثناء عمل الفرن، وكذلك بعد أن تفصله، إلى أن يعود إلى درجة حرارة الغرفة.
١٩. أثناء دورات التشغيل الأولى سوف ينبعث من الفرن دخاناً. يُعد هذا شيئاً طبيعياً للغاية وسوف ينتهي بتعدد الاستخدام.
٢٠. لا تضع الجهاز فوق أو بالقرب من مصادر الحرارة والعناصر الكهربائية. لا تضع الجهاز فوق أجهزة أخرى.
٢١. لا تغطي الجدران الداخلية للفرن بأوراق الألومنيوم.
٢٢. استخدم الفرن فقط لطهي أو لتسخين الأطعمة.
٢٣. لا تضع أية مفارش أو أطباق فوق الجهاز.
٢٤. لا يجب استخدام الفرن بأي شكل من الأشكال بإدخاله أو تركيبه في قطعة من الأثاث.
٢٥. لا تستخدم الجهاز بالقرب من الجدران والستائر.
٢٦. أطفئ الجهاز وانزع القابس من مأخذ التيار عند عدم استخدامه وقبل عمليات التنظيف.
٢٧. أثناء عمل الجهاز قد تكون درجة حرارة السطح الخارجي مرتفعة.
٢٨. تنبيه: ضع الفرن فوق سطح عمل يتحمل درجة حرارة ٩٠ مئوية على الأقل، مع الانتباه لعدم وجود أية أغراض فوقه قد تعيق مرور الهواء.
٢٩.  تنبيه - خطر الإصابة بحروق. لا تلمس الأسطح الساخنة أثناء استخدام المنتج.
٣٠. يجب عدم لمس اللوح الأوسط بين اللوح العلوي والسفلي أثناء عمل الجهاز، فهذا الجزء ساخن للغاية.
٣١. لا يجب تغذية المنتج بالتيار الكهربائي من خلال مؤقت خارجي أو أنظمة مستقلة للتحكم عن بعد.
٣٢. تجنبوا إستعمال الجهاز في حالة وجود عطب أو ضرر بالفيشة أو بالسلك الكهربائي أو بالجهاز نفسه، بل في هذه الحالة يجب عليكم حمله الى اقرب مركز صيانة مرخص.
٣٣. في حالة وجود ضرر أو عطب بالسلك الكهربائي، يجب ان يتم إستبداله من قبل الشركة المصنعة أو من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، أو على أية حال من قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث أو وقوع اي خطر.
٣٤. تم تصنيع الجهاز لإستعمال منزلي فقط و لذا يجب عدم إستعماله في إطار صناعي أو تجاري.
٣٥. هذا الجهاز يطابق التوجيهات الأوروبية EC/٣٥/٢٠١٤ و EMC EC/٣٠/٢٠١٤، وكذلك يطابق القاعدة (EC) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ الخاصة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.
٣٦. أي تعديلات في هذا المنتج، بما في ذلك التعديلات في ضبط الترموستات، يمكن أن تؤثر على

عمل المنتج وقد تؤدي إلى سقوط ضمان المستخدم.

٣٧. في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح أولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانياً ننصح بفك الاجزاء التي لها ان تشكل خطر على الاطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب و اللهو.

٣٨. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.

٣٩. يجب مراقبة هذا الجهاز أثناء عمله. في حالة وجود عطل بالجهاز، أوقف تشغيله وافصل قابس التيار الكهربائي.

٤٠. لا تستخدم وصلات تمديد ولكن قم دائماً بتوصيل الجهاز مباشرة بمأخذ التيار.



٤١. ■ للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠٠٩/٩٦/CE، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف الجهاز (الشكل ١)

- A مقابض لفتح الفرن العلوي
- B جسم الجهاز
- C مقبض التشغيل وضبط درجة الحرارة للوح العلوي
- D مؤشر استعداد درجة حرارة اللوح العلوي
- E مؤشر استعداد درجة حرارة اللوح السفلي
- F مقبض التشغيل وضبط درجة حرارة اللوح السفلي
- G مقابض فتح الفرن السفلي
- H ألواح إدخال وإخراج البيتزا
- I طبق من الحجر المقاوم للحرارة للوح العلوي
- L المقاومة العلوية
- M طبق من الحجر المقاوم للحرارة للوح السفلي
- N المقاومة السفلية

تعليمات الاستخدام

تنبيه:

م بإزالة مواد تغليف الجهاز قبل الاستخدام، بما في ذلك ملصق الإعلان الموضوع على الغطاء العلوي للمنتج.

تأكد قبل الاستخدام أن لوح الطهي نظيف وخالي من الغبار. و إذا لزم الأمر قم بتنظيفه باستخدام قطعة قماش مبتلة.

يُنصح بتنظيف المقاومة والقاعدة قبل بدء التسخين والشروع في الطهي لإزالة أي بقايا صغيرة محتملة من الغبار تكونت أثناء مرحلة التبريد وتوقف المنتج.

عند الاستخدام لأول مرة يمكن ملاحظة خروج خيط رفيع من الدخان؛ يرجع ذلك فقط إلى تسخين بعض العناصر.

- ادخل القابس في مأخذ التيار.
- باستخدام المقيض (C)، إذا كنت ترغب في استخدام اللوح العلوي، أو المقيض (F)، إذا كنت تريد استخدام اللوح السفلي، قم بتشغيل الفرن، ووفقاً لاحتياجاتك، اضبط مستوى درجة الحرارة المطلوب. سيتم تشغيل مؤشر اللوح العلوي (D) أو السفلي (E) المخصص للإشارة إلى بداية مرحلة ما قبل التسخين.
- بعد مرور بضع دقائق سينطفأ المؤشر (D أو E) ويكون الجهاز جاهزاً للاستخدام.
- ثم أرفع الغطاء العلوي من الجهاز باستخدام كلتا اليدين من خلال المقابض (A) وضع البييتزا أو الأطعمة المراد طهيها على الطبق المصنوع من حجر حراري (١) أيضاً باستخدام قفازات الفرن المناسبة.
- أغلق الجزء العلوي من الجهاز.
- إذا كنت ترغب أيضاً في استخدام الجزء السفلي من الجهاز، استخدم كل من مقابض الفتح (G) وقم بتدوير الجزء العلوي من الجهاز لأعلى (الشكل ٢). ضع البييتزا أو الطعام المراد طهيها على الطبق المصنوع من حجر حراري (M)، أيضاً باستخدام قفازات الفرن المناسبة.
- ملاحظة: يمكن استخدام الجهاز مفتوحاً في الأعلى والأسفل في نفس الوقت (الشكل ٣).
- في نهاية الطهي، أدر مقبض درجة الحرارة (C أو F حسب اللوحة التي كنت تستخدمها) إلى "٠" وقم بإزالة القابس من المقبس.

تنبيه:

تحقق من أن الجهاز مغلق تماماً أثناء مرحلة الطهي أو أن الطعام في الداخل لا يتلامس مع المقاومة العليا أو السفلى.

لا تفتح الغطاء العلوي أو الجزء العلوي من الجهاز أثناء مرحلة الطهي لمنع تشتت الحرارة مما يؤدي بالتالي إلى التمديد المحتمل لوقت الطهي.

تجنب سقوط المكونات المستخدمة لإعداد البييتزا (الزيت، والجبن، والطماطم، والموتزاريلا، وغيرها) على الحجر الحراري من أجل تجنب امتصاصهم وانبعاث الدخان والروائح الكريهة. لا تقم بإضافة زيت أو مكونات سائلة مباشرة على البييتزا أثناء الطهي.

يُنصح بطهي عجائن البييتزا/الفطائر التي تميل إلى الارتفاع أكثر على السطح العلوي للجهاز.

يُنصح بتدوير البييتزا ١٨٠ درجة على الحجر في منتصف عملية الطهي من أجل الحصول على نتيجة أكثر اتساقاً وتجانساً.

في حالة استخدام العجينة الطازجة لإعداد البييتزا رش السطح حيث يتم إعداد العجينة بالدقيق لتجنب التصاقه بحجر الصوان أثناء مرحلة الطهي.

تم تطبيق معالجة خاصة على الطبق المصنوع من الحجر المقاوم للحرارة مما يضمن سهولة الغسيل.

بالرغم من ذلك مع الاستخدام قد تميل المعالجة السطحية إلى لون داكن وتظهر البقع والتشققات/ الشقوق الصغيرة. وهذا لا يضر بعمل الفرن أو جودة الطهي.

الحزام المعدني المركزي مصنوع من الفولاذ المقاوم للصدأ. قد يتغير لون هذه المادة إذا تعرضت لدرجات حرارة عالية: من الطبيعي أن تلاحظ اصفرارًا بعد الاستخدام.

الإعداد ووقت الطهي

تنبيه:

للحصول على طهي مثالي للبيتزا يُستحسن تسخين الفرن مسبقًا على أقصى درجة حرارة لمدة تتراوح من ١٠ إلى ١٥ دقيقة تقريبًا.

لوضع البيتزا على الحجر الحراري، استخدم الألواح المخصصة (H). اجمع الألواح وانثر الدقيق عليها، ثم ضع العجين عليها وضع عليه مكونات البيتزا مباشرةً. ثم اخبزها في الفرن. بمجرد وضع البيتزا على الحجر، تذكر إزالة الألواح. في نهاية الطهي، قم بإزالة البيتزا باستخدام الألواح المتوفرة دائمًا.

البيتزا المجمدة

- تستغرق عملية الطهي من ٢ - ٣ دقائق (مع ذلك، اتبع وقت الطهي المشار إليه على العبوة).
- ينصح بإخراج البيتزا من المجمد لمدة ٢٠ - ٣٠ دقيقة قبل خبزها (اتبع مع ذلك التعليمات الموضحة على العبوة)

البيتزا المعلبة (اللجن)

- تستغرق عملية الطهي من ٤ - ٥ دقائق.
- اتبع التعليمات الموضحة على العبوة.

البيتزا المعدة مع وصفة التحضير

- اتبع إرشادات وصفة التحضير

تنبيه:

يُوصي بعدم تجاوز ١٨٠ / ٢٠٠ جم من العجين.

تم تصميم فرن البيتزا الخاص بنا أيضًا لطهي أطعمة أخرى (الأسماك، والخضروات، والدجاج، وما إلى ذلك). في هذه الحالة، من الضروري للغاية استخدام حاويات خاصة للفرن، مصنوعة من ورق الألمنيوم، وهي متوفرة بسهولة في أي متجر أو سوبر ماركت. بهذه الطريقة ستحصل على خبز طبيعي في الفرن، مما سيحافظ على خصائص الأطعمة الطازجة.

التنظيف والصيانة

تنبيه:

قم بتنظيف الفرن فقط بعد أن تتأكد من أنه غير متصل بمأخذ التيار وعندما يكون قد برد تماماً.

- قم بإزالة أية بقايا طهي باستخدام ميسط.
- يميل اللوح المصنوع من الحجر الحراري بطبيعة الحال إلى اللون الداكن وإلى إظهار بقع وتشققات صغيرة. وهذا لا يضر بعمل الفرن أو جودة الطهي.
- نظف الجزء الخارجي من الجهاز باستخدام قطعة قماش منددة. يمكن أيضاً تنظيف الصفيحة الحجرية المقاومة للحرارة (I-M) بقطعة قماش مبللة.

تنبيه:

لا ينبغي تنظيف المنتج باستخدام سوائل قابلة للاشتعال.

تنظيف الحجر (I-M) باستخدام مسحوق بيكرونات الصوديوم

مسحوق بيكرونات الصوديوم هو حليف ممتاز لتنظيف حجر فرن البيتزا (I-M)، وهو علاج طبيعي وفعال للقضاء على البقع والبقايا التي يصعب إزالتها. ومع ذلك، بعد هذه العملية، قد تظل هناك بعض الهالات على الحجر، وهذا أمر طبيعي.

يجب إجراء التنظيف على الحجر وهو بارد، ويجب فصل المنتج عن مأخذ التيار الكهربائي.

- افتح الغطاء العلوي والسفلي للمنتج.
- قم بإزالة بقايا الطعام من الحجر (I-M) باستخدام ملوق.
- بلل الحجر (I-M) باستخدام إسفنجة مشربة بالماء.
- ضع في منتصف الحجر (I-M) ملعقة أو معلقين كبيرتين من مسحوق بيكرونات الصوديوم.
- رش مسحوق بيكرونات الصوديوم على الحجر (I-M)، خاصة على البقع السوداء، باستخدام إسفنجة.
- ستصنع عجينة من الماء وبيكرونات الصوديوم على الحجر (I-M).
- دع الخليط يعمل لمدة ٥ دقائق.
- نظف وافرك الحجر (I-M) باستخدام الإسفنجة.
- نظف الحجر (I-M) من البقايا وبيكرونات الصوديوم.
- دعه يجف.



Ariete

De' Longhi Appliances Srl
Divisione Commerciale Ariete
Via San Quirico, 300
50013 Campi Bisenzio FI - Italy
E-Mail: info@ariete.net
Internet: www.ariete.net