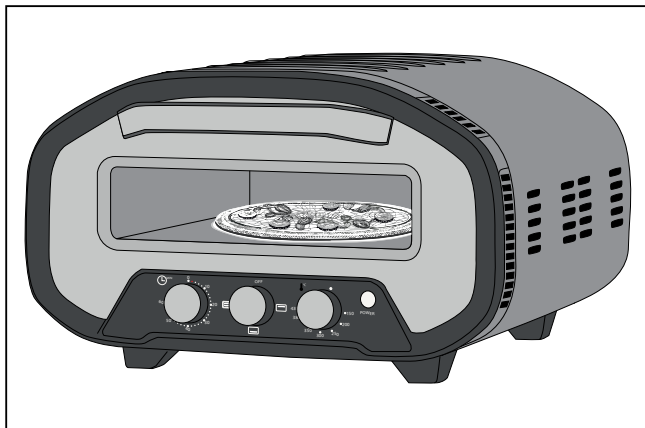


Ariete



Forno per pizza
Pizza maker
Four à pizza
Pizzaofen
Horno de pizza
Forno de pizza
Pizza oven
Pizzaovn
Φούρνος για πίτσα
Piec do pizzy
мини-печь
Піч для піци
فرن البيتزا

CE EAC

3901

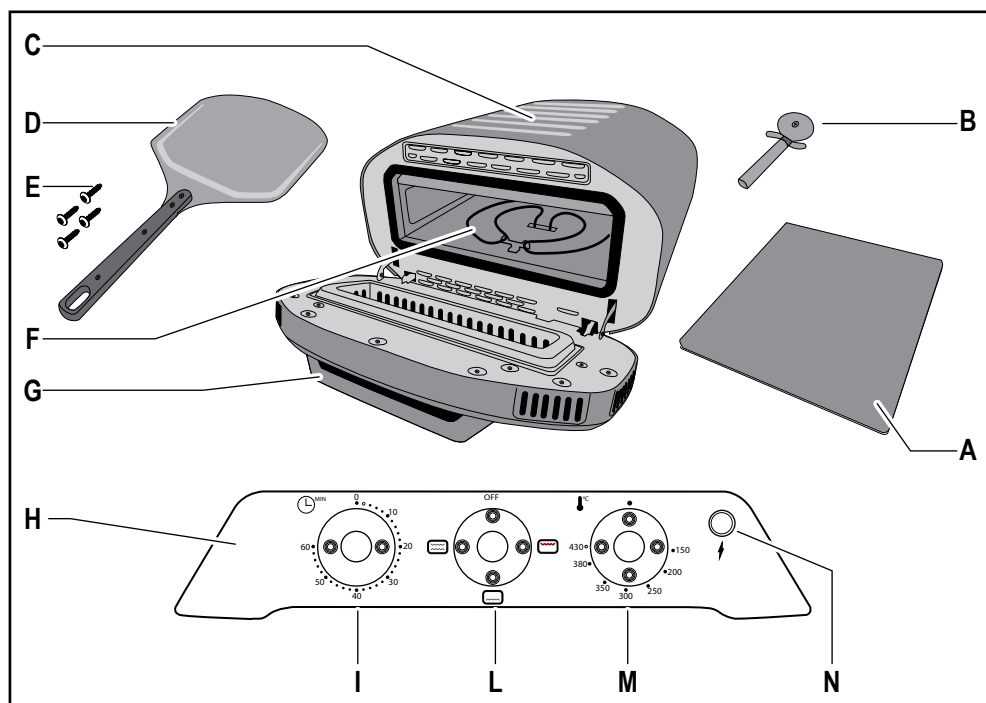


Fig. 1

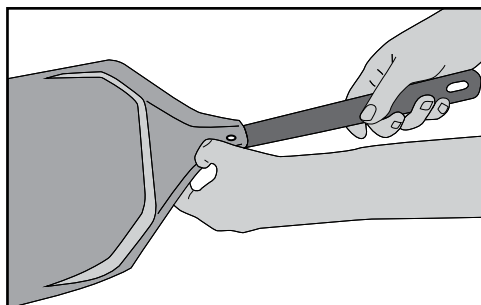


Fig. 2

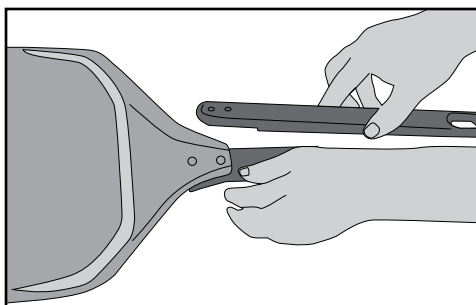


Fig. 3

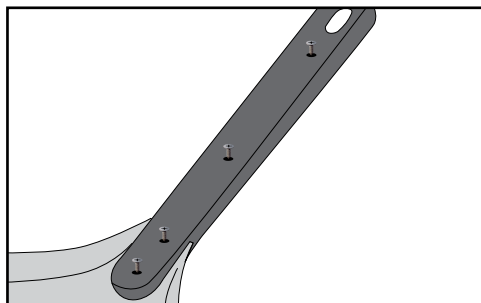


Fig. 4

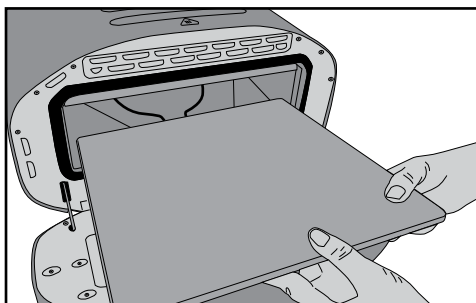


Fig. 5

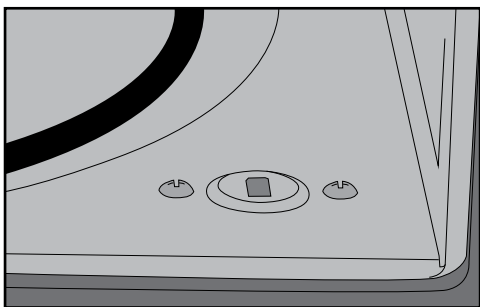


Fig. 6

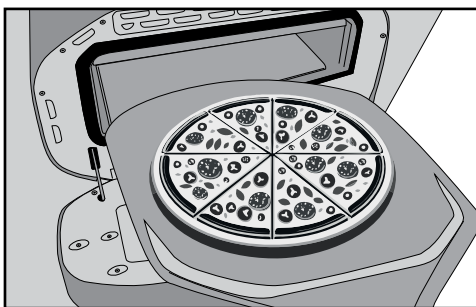


Fig. 7

IT

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 lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
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. Assicurarci 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.
12. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
13. 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.
14. Non spostare l'apparecchio quando è in funzione.
15. 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.
16. Non toccare il piano di cottura quando il forno è in funzione, e fino a quando, una volta disinserito, esso conserva una temperatura elevata.
17. Durante i primi cicli di funzionamento il forno emetterà del fumo. Questo fatto è assolutamente normale e scomparirà con l'uso.
18. Non collocare l'apparecchio sopra od in prossimità di fonti di calore o elementi elettrici. Non posizionarlo sopra altri apparecchi.
19. Non ricoprire le pareti interne del forno con fogli di alluminio.
20. Utilizzare il forno solamente per la cottura o il riscaldamento di alimenti.
21. Non mettere canovacci nè piatti sopra l'apparecchio.
22. In nessun caso il forno deve essere utilizzato incassato o inserito in un mobile.
23. Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di pareti e tende.
24. Spengere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente quando non viene utilizzato e prima delle operazioni di pulizia.
25. **Quando l'apparecchio è in funzione la temperatura della superficie esterna può essere elevata.**
26. **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.**
27.  **ATTENZIONE - Pericolo scottature. Non toccare le superfici calde durante l'uso del prodotto.**
28. Il prodotto non va alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
29. 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.

30. 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.
31. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
32. 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.
33. 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.
34. 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.
35. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
36. Questo apparecchio deve essere monitorato durante il funzionamento. In caso di guasto dell'apparecchio, spegnere e scollegare la spina di alimentazione.
37. Non utilizzare prolunghe ma collegare sempre l'apparecchio direttamente alla presa.
38. Questo apparecchio è concepito per uso domestico ed applicazioni simili, come:
 - zona cucina per il personale di negozi, uffici ed altri ambienti lavorativi;
 - agriturismi;
 - ad uso di clienti di hotel, motel ed altre tipologie di alloggi;
 - alloggi bed and breakfast.



39.  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

Consumo energetico in modalità off: 0,0 W

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

- A Piatto in pietra refrattaria
- B Rotella taglia pizza
- C Corpo dell'apparecchio
- D Pala per pizza assemblata
- E Viti in dotazione (x4) per assemblaggio pala per pizza
- F Resistenze
- G Maniglia
- H Pannello comandi
- I Manopola timer
- L Manopola selezione funzioni
- M Manopola termostato
- N Spia accensione

AL PRIMO UTILIZZO

Effettuare un ciclo di cottura "a vuoto" in modo da togliere l'odore ed il fumo che le sostanze protettive presenti sulle parti metalliche possono sviluppare:

- accendere il forno ruotando la manopola (L) sul simbolo , impostare la temperatura al massimo ed il timer su 15 minuti;
- lasciare funzionare l'apparecchio con lo sportello aperto in ambiente areato.

Durante questa operazione è normale l'emissione di fumo dalle parti metalliche e dalle feritoie laterali. Dopo questa operazione, aerare il locale.

ATTENZIONE:

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.

ASSEMBLAGGIO PALA PER PIZZA (D)

- Assemblare il manico inferiore con la pala inserendo i perni negli appositi fori (Fig. 2).
- Inserire il manico superiore sopra quello inferiore e premerlo leggermente affinché i perni del manico inferiore si incastrino negli appositi fori di quello superiore (Fig. 3).
- Inserire le quattro viti di fissaggio (E) ed avvitarle in modo da bloccare il manico superiore su quello inferiore (Fig. 4).

ISTRUZIONI PER L'USO

- Preparare la pizza o gli alimenti da cuocere.
- Tramite la maniglia (G) aprire il forno ed inserire il piatto (A) per il pre-riscaldamento (Fig 5).
All'interno del forno è presente un rullo sia sul lato sinistro che destro; appoggiare il piatto sui rulli, dopodiché spingerlo con cautela nel forno (Fig 6).
- Richiudere il forno ed inserire la spina nella presa di corrente.

- Tramite la manopola selezione funzioni (I) selezionare il tipo di cottura desiderato:



cottura superiore;



cottura inferiore;



cottura con potenza piena.

- Ruotare la manopola del termostato (M) e, in base alle proprie esigenze, impostare la temperatura di cottura desiderata.
- Ruotare la manopola del timer (I); si accenderà l'apposita spia di accensione (N) e la luce interna.
- Per la cottura della pizza, si consiglia di preriscaldare il forno a vuoto alla massima temperatura (430 gradi) per circa 10-12 minuti, con entrambe le resistenze accese (potenza piena)
- Successivamente, aprire il forno e, utilizzando la pala (D), posizionare la pizza sulla pietra refrattaria all'interno del forno per la cottura (Fig. 7). Richiudere il forno.
- Il tempo indicativo per la cottura di una pizza è di circa 2 minuti, in base all'impasto e agli ingredienti.

ATTENZIONE: Sorvegliare il preparato durante la cottura.

- Terminato il tempo di cottura, il forno si spegnerà automaticamente e verrà emesso un segnale acustico. È possibile far terminare manualmente la cottura ruotando la manopola timer (I) fino alla posizione "0".
- Aprire il forno e, utilizzando la pala (D), estrarre la pizza dalla pietra refrattaria (Fig. 7). Richiudere il forno.
- Servire la pizza tagliandola a spicchi con l'apposita rotella (B).
- Spegnerne il forno posizionando la manopola timer (I) sulla posizione "0" e staccare la spina dalla presa di corrente.

ATTENZIONE:

Non toccare il forno subito dopo la cottura, per evitare ustioni.

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.

È sconsigliato aprire il coperchio 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.

Il cibo nel piatto non deve superare la superficie del piatto stesso, altrimenti la cottura potrebbe risultare compromessa.

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.

Il forno per pizza è riscaldato ad aria calda. Non versare olio, grasso o altri liquidi nel piatto.

Non riempire eccessivamente di cibo il piatto poiché ciò ostruirebbe il flusso d'aria e ridurrebbe i risultati di cottura.

È possibile cuocere anche altri alimenti, attraverso l'utilizzo di vassoi da forno, poggiati sulla pietra refrattaria.

CONSIGLI DI COTTURA DELLA PIZZA

- Le due resistenze sono azionabili separatamente mediante la manopola selezione funzioni: pieno controllo sulla cottura della pizza per ottenere sempre una base fragrante e una pizza ben cotta.
- È possibile personalizzare gli ingredienti della pizza in base ai propri gusti.
- Il tempo di cottura medio è di circa 2 minuti ma può variare in base agli ingredienti e al tipo di impasto.

PULIZIA E MANUTENZIONE

PULIZIA FORNO

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 (A) può essere pulito con un panno inumidito.

ATTENZIONE:

Non lavare la pala (D) in lavastoviglie, poiché il lavaggio aggressivo della lavastoviglie rovina l'alluminio, rendendolo scuro e opaco.

PULIZIA PIETRA REFRATTARIA

Il piatto in pietra refrattaria è removibile, per facilitare la pulizia seguire quanto di seguito descritto:

- la pietra non deve mai essere lavata. Non usare detersivi per la pulizia del piano di cottura e non versare sulla pietra acqua fredda per evitare una eventuale rottura, causata dallo shock termico.
- È normale che, con l'uso, la pietra refrattaria diventi scura. È una caratteristica della pietra naturale.
- Qualora non vi siano incrostazioni è sufficiente una passata con un panno umido.
- Nel caso si siano formate incrostazioni è possibile utilizzare un raschietto per gratarle via delicatamente. Completare la pulizia con un panno inumidito.

PULIZIA DELLA PIETRA (A) CON BICARBONATO IN POLVERE

Il bicarbonato in polvere è un ottimo alleato per la pulizia della pietra del forno, 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.

- Estrarre la pietra fredda dal forno, poggiarla su piano.
- Rimuovere dalla pietra (A) i residui di cibo con una spatola.
- Inumidire la pietra (A) con una spugnetta imbevuta di acqua.
- Depositare al centro della pietra (A) 1 o 2 cucchiaini grandi di bicarbonato in polvere.
- Cospargere la polvere di bicarbonato sulla pietra (A), in particolar modo sulle macchie nere, aiutandosi con una spugnetta.
- Si creerà una pasta di acqua e bicarbonato sulla pietra (A).
- Lasciare agire il composto per circa 5 minuti.
- Pulire e strofinare la pietra (A) con la spugnetta.
- Ripulire la pietra (A) 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. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
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. 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.
12. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
13. 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.
14. Do not move the appliance while it is operating.
15. Do not let the electrical cord hang over the edge of a table or work surface. Avoid contact with hot surfaces.

16. Do not touch the cooking surface when the oven is in use and as long as it remains hot after being switched off.
17. During the initial operating cycles the oven will smoke. This is absolutely normal and will disappear after it has been used for some time.
18. Do not place the appliance on/near to sources of heat or electrical parts. Do not position it on other appliances.
19. Do not cover the insides of the oven with aluminium foil.
20. Only use the oven to cook or heat foods.
21. Do not place cloths or plates on the appliance.
22. Do not use the oven in kitchen units or built into furniture.
23. Do not use the appliance near to walls or curtains.
24. After use, switch off, before moving or cleaning it.
25. **The outer surfaces of the appliance can become very hot while it is operating.**
26. **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.**
27.  **WARNING – Danger of burns. Do not touch the hot surfaces while the oven is in use.**
28. This product is not to be intended to operate by means of an external timer or separate remote-control system.
29. 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.
30. 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.
31. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
32. 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.
33. 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.
34. 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.

35. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
36. This appliance is intended to be attended during the usage. In case of fault of the appliance, switch off the power plug.
37. Do not use extension cords but plug the appliance always directly to the power socket.
38. This appliances is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas shop, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments.
 - bed and breakfast type environments.



39.  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

Power consumption in off mode: 0,0W

APPLIANCE DESCRIPTION (Fig. 1)

- A Baking stone plate
- B Pizza cutter
- C Appliance body
- D Assembled pizza peel
- E Screws supplied (4 pcs.) for assembling pizza peel
- F Heating elements
- G Handle
- H Control panel
- I Timer dial
- L Function selection dial
- M Thermostat dial
- N Power on light

AT FIRST USE

Carry out an "empty" cooking cycle so as to remove any smell and smoke from the protective coatings on metal parts:

- switch the oven on by rotating the dial (L) to the sign , then set the temperature to the maximum and the timer on 15 minutes;
- allow the appliance to operate with the door open in a well-ventilated environment.

During this operation, it is normal that smoke is emitted from metal parts and side openings. After this operation, ventilate the room.

CAUTION:

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.

ASSEMBLY OF PIZZA PEEL (D)

- Assemble the lower handle with the peel by inserting the pins into the apposite holes (Fig. 2).
- Fit the upper handle on the lower one and press it slightly to engage the lower handle pins with the apposite holes of the upper one (Fig. 3).
- Insert the four fixing screws (E) and tighten them so as to lock the upper handle on the lower one (Fig. 4).

HOW TO OPERATE

- Prepare pizza or the food to be baked.
- Use the handle (G) to open the oven and insert the plate (A) for pre-heating (Fig 5).
Inside the oven is a roller on left and rights side. Place the plate on the roller, then push it with care into the oven (Fig 6).
- Close the oven and plug it in.
- Select the required baking type by means of the function selection dial (I):



upper baking;



lower baking;



full-power baking.

- Turn the thermostat dial (M) and set the required baking temperature, as required.
- Rotate the timer dial (I); the ON light (N) and the inner one will go on.
- For baking pizza, it is advisable to pre-heat the oven empty at the highest temperature (430 degrees) for about 10-12 minutes, with both heating elements on (full power)
- Then, open the oven and use the peel (D) to put pizza on the baking stone inside the oven (Fig. 7). Close the cover again.
- The reference time for baking pizza is about 2 minutes, based on dough and ingredients.

CAUTION: Monitor food while cooking.

- At the end of the baking time, the oven stops automatically, sending out an alarm. Baking can be stopped manually by rotating the timer dial (I) to the position "0".
- Open the oven and use the peel (D) to take pizza out of the baking stone (Fig. 7). Close the cover again.
- Serve pizza by cutting it in slices with the apposite cutter (B).
- Turn the oven off by positioning the timer dial (I) to "0" and unplug it.

CAUTION:

Do not touch the oven after baking to prevent burns.

Make sure appliance is properly closed during baking phase or that food inside isn't in contact with the heating element.

Do not open lid 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.

The food on the plate must not exceed the plate surface for a proper baking.

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 plate during baking phase.

The pizza oven is heated with hot air. Do not pour oil, fat, or other liquids in the plate.

Do not overfill the plate with food since it might obstruct the air flow, thus reducing the baking results.

It is possible to bake other food by using oven trays placed on the baking stone.

TIPS FOR PIZZA BAKING

- The two heating elements can be activated separately by means of the function selection dial: full control of pizza baking to always obtain a fragrant base and a properly-baked pizza.
- Pizza ingredients can be personalised to your own taste.
- The average baking time is about 2 minutes but it can vary according to the ingredients and the dough type.

CLEANING AND MAINTENANCE

CLEANING THE OVEN

CAUTION:

Proceed with cleaning of the oven only after checking that it is unplugged and completely cold.

- Remove any baking residues with a spatula.
- Avoid the use of abrasive products or any other cleaning agent.
- 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 oven operation or the baking quality.
- Clean the appliance external part with a damp cloth. Also the baking stone plate (A) can be cleaned with a damp cloth.

CAUTION:

Never put the peel (D) in the dishwasher since its aggressive washing damages aluminium and makes it dark and opaque.

CLEANING BAKING STONE

The baking stone plate is removable and to make cleaning easier, proceed as described below:

- the stone must never be washed. Never use detergents for cleaning the baking surface and do not pour cold water on the stone to avoid its breaking owing to a thermal shock.
- It is normal that the baking stone becomes dark with use. It is a feature of the natural stone.
- If there are no encrustations, just clean using a damp cloth.
- In case of encrustations, it is possible to use a scraper to rub them away gently. Wipe clean with a damp cloth.

CLEANING THE STONE (A) WITH BAKING SODA

Baking soda is an excellent aid for cleaning the oven stone and is a natural and effective remedy for removing the stubborn stains and residues. 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.

- Remove the cold stone from the oven and place it on the surface.
- Remove food residues from the stone (A) with a spatula.
- Dampen the stone (A) with a sponge soaked in water.
- Put 1 or 2 tbsp of baking soda in the middle of the stone (A).
- Sprinkle the baking soda on the stone (A), especially on dark stains, using a sponge.
- A paste of water and baking soda will form on the stone (A).
- Leave it work for about 5 minutes.
- Clean and wipe the stone (A) with the sponge.
- Remove the residues and the baking soda from the stone (A).
- 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 jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
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 MARCHÉ, 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. 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.
12. Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.

13. 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.**
14. Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
15. 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.
16. Ne pas toucher le plan de cuisson quand le four est en fonction et tant qu'il conserve une température élevée, même après avoir été débranché.
17. 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.
18. Ne jamais placer l'appareil sur ou près des sources de chaleur ou d'éléments électriques. Ne pas le superposer sur d'autres appareils.
19. Ne pas couvrir les parois internes du four avec du papier d'aluminium.
20. Utiliser le four uniquement pour la cuisson ou le réchauffement d'aliments.
21. Ne pas poser de chiffons ou d'assiettes sur le four.
22. En aucun cas le four ne doit être encastré ou inséré dans un meuble de cuisine.
23. Ne pas utiliser l'appareil à proximité de murs et de rideaux.
24. 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.
25. **Lorsque l'appareil est en marche, la température de la surface externe peut être très élevée.**
26. **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.**
27.  **ATTENTION - Risque de brûlures. Ne pas toucher les surfaces chaudes pendant l'utilisation du produit.**
28. Le produit ne doit pas être alimenté à travers des timer externes ou avec des installations séparées commandées à distance.
29. 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.
30. 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.
31. 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.

32. 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.
33. 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.
34. 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.
35. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.
36. Cet appareil doit être surveillé pendant son fonctionnement. Si l'appareil tombe en panne, éteignez-le et débranchez la fiche d'alimentation.
37. N'utilisez pas de rallonges mais branchez toujours l'appareil directement à l'aide de sa prise.
38. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique ou similaire, comme par exemple :
 - les zones destinées à la cuisine dans les magasins, les bureaux et autres lieux professionnels;
 - habitations rurales ;
 - à l'usage de clients en hôtel, motel et autres lieux résidentiels ;
 - chambres d'hôtes.



39.  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

Consommation d'énergie en modalité off : 0,0 W

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

- A Plat en pierre réfractaire
- B Roulette coupe-pizza
- C Corps de l'appareil
- D Pelle à pizza assemblée
- E Vis fournies (x4) pour assemblage de la pelle à pizza
- F Résistances
- G Poignée
- H Panneau de contrôle
- I Bouton minuterie
- L Bouton de sélection des fonctions
- M Bouton thermostat
- N Voyant allumage

LORS DU PREMIER EMPLOI

Effectuer un cycle de cuisson « à vide » afin d'éliminer l'odeur et la fumée que peuvent dégager les substances protectrices des parties métalliques :

- allumez le four en tournant le bouton (L) sur le symbole  , réglez la température au maximum et la minuterie sur 15 minutes ;
- laissez le four avec la porte ouverte dans un endroit ventilé.

Pendant cette opération, il est normal que de la fumée se dégage des parties métalliques et des fentes latérales. Après cette opération, aérez la pièce.

ATTENTION :

Vérifier que la plaque de cuisson soit propre et exempte de poussière avant utilisation. Si nécessaire, nettoyez-la avec un chiffon humide.

Il est recommandé de nettoyer la résistance et la base avant de commencer le processus de chauffe et de cuisson, afin d'éliminer les petits résidus de poussière qui ont pu se former pendant la phase de refroidissement et d'inactivité du produit.

ASSEMBLAGE DE LA PELLE À PIZZA (D)

- Assemblez le manche inférieur avec la lame en insérant les goupilles dans les trous prévus à cet effet (Fig. 2).
- Insérez le manche supérieur sur le manche inférieur et appuyez légèrement pour que les goupilles du manche inférieur s'engagent dans les trous du manche supérieur (Fig. 3).
- Insérez les quatre vis de fixation (E) et vissez-les de manière à ce que la poignée supérieure soit verrouillée sur la poignée inférieure (Fig. 4).

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

- Préparez la pizza ou les aliments à cuire.
- Utilisez la poignée (G) pour ouvrir le four et insérez la plaque (A) pour le préchauffage (Fig 5).
- À l'intérieur du four, il y a un rouleau sur les côtés gauche et droit ; placez la plaque sur les rouleaux et poussez-la délicatement dans le four (Fig. 6).

- Fermez le four et insérez la fiche dans la prise de courant.
- A l'aide du bouton de sélection des fonctions (I), sélectionnez le type de cuisson souhaité :



cuisson par le haut ;



cuisson par le bas ;



cuisson à pleine puissance.

- Tournez le bouton du thermostat (M) et, en fonction de vos exigences personnelles, réglez la température de cuisson souhaitée.
- Tournez le bouton de la minuterie (I) ; le voyant d'alimentation (N) et l'éclairage intérieur s'allument.
- Pour cuire la pizza, il est recommandé de préchauffer le four à la température maximale (430 degrés) pendant environ 10 à 12 minutes, avec les deux éléments chauffants allumés (à pleine puissance).
- Ouvrez ensuite le four et, à l'aide de la pelle à pizza (D), placez la pizza sur la pierre de cuisson à l'intérieur du four pour la faire cuire (Fig. 7). Fermez le four.
- Le temps de cuisson d'une pizza est d'environ 2 minutes, en fonction de la pâte et des ingrédients.

ATTENTION : Surveillez les aliments pendant la cuisson.

- À la fin du temps de cuisson, le four s'éteint automatiquement et un signal sonore retentit. Vous pouvez terminer manuellement le temps de cuisson en tournant le bouton de la minuterie (I) sur la position "0".
- Ouvrez le four et, à l'aide de la pelle (D), retirez la pizza de la pierre de cuisson (Fig. 7). Fermez le four.
- Servez la pizza en la découpant en tranches à l'aide du coupe-pizza (B).
- Éteignez le four en plaçant le bouton de la minuterie (I) sur la position "0" et débranchez la fiche de la prise de courant.

ATTENTION:

Ne touchez pas le four immédiatement après la cuisson pour éviter les brûlures.

Veillez à ce que l'appareil soit bien fermé pendant la cuisson ou à ce que les aliments qu'il contient n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant.

Il est déconseillé d'ouvrir le couvercle pendant la cuisson afin d'éviter la dispersion de la chaleur et donc de risquer de prolonger le temps de cuisson.

La sauce utilisée pour préparer la pizza (huile, fromage, tomate, mozzarella, etc.) ne doit pas tomber sur la pierre réfractaire, afin d'éviter l'absorption et les émissions désagréables de fumées et d'odeurs.

Les aliments contenus dans le plat ne doivent pas dépasser la surface du plat lui-même, sous peine de nuire à la cuisson.

Si l'on utilise de la pâte fraîche pour préparer la pizza, il faut fariner la surface où l'on prépare la pâte, afin d'éviter qu'elle n'adhère à la pierre de cuisson pendant la cuisson.

Le four à pizza est chauffé à l'air chaud. Ne versez pas d'huile, de graisse ou d'autres liquides sur la plaque.

Ne chargez pas trop la plaque d'aliments, car cela obstruerait le flux d'air et réduirait les résultats de la cuisson.

IL EST également possible de cuire d'autres aliments à l'aide de plats à four placés sur la pierre de cuisson.

CONSEILS DE CUISSON POUR LA PIZZA

- Les deux éléments chauffants peuvent être actionnés séparément à l'aide du bouton de sélection des fonctions : contrôle total de la cuisson des pizzas pour obtenir toujours une base parfumée et une pizza bien cuite.
- Vous pouvez personnaliser les ingrédients de la pizza en fonction de vos goûts.
- Le temps de cuisson moyen est d'environ 2 minutes mais peut varier en fonction des ingrédients et du type de pâte.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

NETTOYAGE DU FOUR

ATTENTION :

Ne procédez au nettoyage du four qu'après vous être assuré qu'il est débranché et qu'il a complètement refroidi.

- Éliminez à l'aide d'une spatule les éventuels résidus de cuisson.
- Évitez d'utiliser des produits abrasifs ou tout autre produit de nettoyage.
- La plaque en pierre réfractaire a naturellement tendance à s'assombrir à l'usage et à présenter des taches et de petites fissures. Cela ne compromet en aucun cas le fonctionnement du four, ni la qualité de cuisson.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. La plaque de cuisson (A) peut également être nettoyée à l'aide d'un chiffon humide.

ATTENTION :

Ne pas laver la pelle (D) au lave-vaisselle, car un lavage agressif abîme l'aluminium, le rendant sombre et terne.

NETTOYAGE DE LA PIERRE RÉFRACTAIRE

La plaque de pierre réfractaire est amovible, pour faciliter le nettoyage, suivez les instructions ci-dessous :

- la pierre ne doit jamais être lavée. N'utilisez pas de détergents pour nettoyer la plaque de cuisson et ne versez pas d'eau froide sur la pierre afin d'éviter d'éventuelles ruptures dues à un choc thermique.
- Il est normal que la pierre réfractaire devienne foncée à l'usage. C'est une caractéristique de la pierre naturelle.

- S'il n'y a pas d'incrustations, un coup de chiffon humide suffit pour le nettoyage.
- Si des incrustations se sont formées, un grattoir peut être utilisé pour les enlever délicatement. Terminez le nettoyage avec un chiffon humide.

NETTOYAGE DE LA PIERRE (A) AVEC DE LA POUDRE DE BICARBONATE

La poudre de bicarbonate de soude est un excellent allié pour le nettoyage de la pierre réfractaire, un remède naturel et efficace pour éliminer les taches et les résidus difficiles à enlever. Toutefois, après cette opération, il peut rester des traces sur la pierre, ce qui est normal.

La procédure de nettoyage doit être effectuée sur la pierre froide, le four doit être débranché de la prise électrique.

- Retirez la pierre froide du four et placez-la sur une surface plane.
- Retirez les résidus alimentaires de la pierre (A) à l'aide d'une spatule.
- Humidifiez la pierre (A) avec une éponge imbibée d'eau.
- Déposez 1 ou 2 grosses cuillères de bicarbonate de soude en poudre au centre de la pierre (A).
- Saupoudrez la pierre (A) de bicarbonate de soude en poudre, surtout sur les taches noires, à l'aide d'une éponge.
- Une pâte d'eau et de bicarbonate se formera sur la pierre (A).
- Laissez agir le mélange pendant environ 5 minutes.
- Nettoyez et frottez la pierre (A) avec l'éponge.
- Nettoyez la pierre (A) des résidus et du bicarbonate.
- 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. Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
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. 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.
12. Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
13. Aus Sicherheitsgründen darf Ihr Gerät nur an eine nach den einschlägigen Normvorschriften geerdete Steckdose angeschlossen werden. JEDE DAVON ABWEICHENDE INSTALLATION IST ZU VERMEIDEN.
14. Das Gerät darf während der Benutzung nicht verlagert werden.
15. Das Stromkabel darf nicht von der Kante des Tisches oder Stellfläche herunter

hängen. Vermeiden Sie den Kontakt des Kabels mit heißen Oberflächen.

16. Die Backplatte solange der Ofen eingeschaltet ist und auch gleich nach dem Abschalten nicht berühren, da sie lange Zeit sehr heiß bleibt.
17. Während der ersten Anwendungen entwickelt der Ofen Rauch. Das ist absolut normal und verschwindet mit der Zeit.
18. Das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Hitzequellen oder elektrischen Elementen aufstellen. Nicht auf andere Geräte stellen.
19. Die Innenwände des Pizzaofens dürfen nicht mit Aluminiumfolie verkleidet werden.
20. Verwenden Sie den Ofen nur zum Garen oder Erhitzen von Nahrungsmitteln.
21. Auf dem Gerät dürfen weder Küchentücher abgelegt noch Teller abgestellt werden.
22. Der Backofen darf nicht eingebaut oder in ein Möbelstück eingesetzt werden.
23. Das Gerät nicht in der Nähe von Wänden oder Gardinen benutzen
24. Wenn es nicht benutzt wird und vor dem Reinigen das Gerät abschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- 25. Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Temperatur der Außenflächen sehr hoch sein.**
- 26. 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.**
27.  **ACHTUNG – Verbrennungsgefahr. Bei Gebrauch niemals die heißen Oberflächen des Geräts berühren.**
28. Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate, ferngesteuerte Anlagen gespeist werden.
29. 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.
30. Zur Gefahrenvorbeugung darf das eventuell beschädigte Stromkabel nur vom Hersteller oder seiner Kundendienststelle, d.h. nur von einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden.
31. Das Gerät ist **AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH** und nicht für Handels- oder Industriebetriebe bestimmt.
32. 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.
33. Änderungen an diesem Produkt, einschließlich Änderungen der Thermostateinstellung, können den Betrieb des Produkts beeinträchtigen und

zum Erlöschen der Garantie des Benutzers führen.

34. Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
35. Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.
36. Dieses Gerät muss während des Betriebs überwacht werden. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker.
37. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel, sondern schließen Sie das Gerät immer direkt an die Steckdose an.
38. Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z. B.:
 - Küchenbereiche für Mitarbeiter in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
 - Ferienwohnungen;
 - zur Nutzung durch Kunden von Hotels, Motels und anderen Unterkunftsarten;
 - Bed and Breakfasts.



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

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

Energieverbrauch im Off-Modus: 0,0 W

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

- A Feuerfeste Steinplatte
- B Pizzaroller
- C Gehäuse
- D Zusammengebauter Pizzaschieber
- E Mitgelieferte Schrauben (x4) für die Montage des Pizzaschiebers
- F Heizelemente
- G Griff
- H Bedienfeld
- I Timer-Drehknopf
- L Funktionswähler
- M Thermostat-Drehknopf
- N Einschalt-Kontrolllampe

BEI ERSTMALIGER VERWENDUNG

Führen Sie einen Backvorgang „leer“ durch, um den Geruch und den Rauch zu beseitigen, die durch die Substanzen entstehen, mit denen die Metallteile geschützt wurden:

- Schalten Sie den Backofen ein, drehen Sie den Funktionswähler (L) auf das Symbol  und stellen Sie die Temperatur auf Höchststufe und den Timer auf 15 Minuten ein;
- Sie das Gerät mit offener Tür in einem gut belüfteten Raum laufen.

Während dieses Vorgangs ist es ganz normal, dass sich an den Metallteilen und den seitlichen Schlitzen Rauch bildet. Lüften Sie danach den Raum.

ACHTUNG:

Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass die Steinplatte sauber und staubfrei ist. Falls erforderlich, mit einem feuchten Tuch reinigen.

Es empfiehlt sich, den Widerstand und den Sockel vor Beginn des Heiz- und Garvorgangs zu reinigen, um kleine Staubrückstände zu entfernen, die sich während der Abkühl- und Ruhephase gebildet haben könnten.

MONTAGE DES PIZZASCHIEBERS (D)

- Montieren Sie den unteren Griff mit dem Schieber, indem Sie die Stifte in die entsprechenden Löcher stecken (Abb. 2).
- Setzen Sie den oberen Griff auf den unteren und drücken Sie ihn leicht an, damit die Stifte des unteren Griffs in die entsprechenden Löcher des oberen Griffs einrasten (Abb. 3).
- Setzen Sie die vier Befestigungsschrauben (E) ein und schrauben Sie sie fest, um den oberen Griff am unteren zu befestigen (Fig. 4).

BEDIENUNGSANWEISUNG

- Bereiten Sie die Pizza oder die zu garenden Speisen vor.
- Öffnen Sie den Pizzaofen mit dem Griff (G) und schieben Sie die Platte (A) zum Vorheizen hinein (Abb. 5). Im Inneren des Pizzaofens befindet sich sowohl auf der linken als auch auf der rechten Seite eine Rolle; legen Sie die Platte auf die Rollen und schieben Sie sie vorsichtig in den Pizzaofen (Abb. 6).
- Schließen Sie den Pizzaofen und stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Wählen Sie mit dem Funktionswahlknopf (I) die gewünschte Garart:



Oberhitze;



Unterhitze;



Volle Leistung.

- Drehen Sie den Thermostat-Drehknopf (M) und stellen Sie die gewünschte Gartemperatur ein.
- Den Timer-Drehknopf (I) drehen; die entsprechende Kontrollleuchte (N) und das Innenlicht leuchten auf.
- Zum Backen von Pizza empfiehlt es sich, den leeren Pizzaofen bei maximaler Temperatur (430 Grad) etwa 10-12 Minuten lang vorzuheizen, wobei beide Heizelemente eingeschaltet sein müs-

sen (volle Leistung)

- Öffnen Sie anschließend den Pizzaofen und legen Sie die Pizza mit Hilfe des Schiebers (D) auf die Steinplatte im Ofen (Abb. 7). Schließen Sie den Pizzaofen.
- Die ungefähre Backzeit für eine Pizza beträgt je nach Teig und Belag etwa 2 Minuten.

ACHTUNG: Die Speisen während des Garvorgangs überwachen.

- Ablauf der Garzeit schaltet der Ofen automatisch ab und gibt ein Tonsignal. Sie können den Backvorgang manuell beenden, indem Sie den Timer-Drehknopf (I) auf die Position „0“ drehen.
- Öffnen Sie den Pizzaofen und nehmen Sie die Pizza mit Hilfe des Schiebers (D) von der Steinplatte (Abb. 7). Schließen Sie den Pizzaofen.
- Servieren Sie die Pizza, indem Sie sie mit dem Pizzaroller (B) in Dreiecke schneiden.
- Schalten Sie den Pizzaofen aus, indem Sie den Timer-Knopf (I) auf „0“ stellen, und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

ACHTUNG:

Berühren Sie den Pizzaofen nach dem Backen nicht sofort, um Verbrennungen zu vermeiden.

Stellen Sie sicher, dass das Gerät während des Backvorgangs vollständig geschlossen ist und dass die Speisen im Inneren nicht mit dem Heizelement in Berührung kommen.

Es wird davon abgeraten, den Deckel während des Garvorgangs zu öffnen, um einen Wärmeverlust 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.

Die Speisen auf dem Blech dürfen nicht über den Rand des Blechs hinausragen, da sonst das Garergebnis beeinträchtigt werden kann.

Wenn Sie frischen Teig für die Zubereitung der Pizza verwenden, bestäuben Sie die Oberfläche, auf der Sie den Teig zubereitet haben, mit Mehl, damit er beim Backen nicht an der Steinplatte kleben bleibt.

Der Pizzaofen wird mit Heißluft beheizt. Gießen Sie kein Öl, Fett oder andere Flüssigkeiten auf die Platte.

Die Platte nicht mit Lebensmitteln überfüllen, da dies den Luftstrom behindert und das Backergebnis beeinträchtigt.

MIZT Hilfe von Backblechen, die auf die Steinplatte gelegt werden, können auch andere Speisen gebacken werden.

TIPPS ZUM BACKEN VON PIZZA

- Die beiden Heizelemente können über den Funktionswahlknopf separat betätigt werden: volle Kontrolle über den Garvorgang der Pizza, um stets einen knusprigen Boden und eine gut durchgebackene Pizza zu erhalten.
- Die Zutaten der Pizza können nach Belieben angepasst werden.
- Die durchschnittliche Garzeit beträgt ca. 2 Minuten, kann jedoch je nach Zutaten und Teigart variieren.

REINIGUNG UND WARTUNG

REINIGUNG DES PIZZAOFEN

ACHTUNG:

Reinigen Sie den Pizzaofen erst, nachdem Sie sich vergewissert haben, dass er vom Stromnetz getrennt und vollständig abgekühlt ist.

- Entfernen Sie eventuelle Backreste mit einem Spachtel.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder andere Reinigungsmittel.
- Die feuerfeste Steinplatte neigt bei Gebrauch dazu, sich zu verfärben und Flecken und kleine Risse zu zeigen. Dies hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Pizzaofens oder die Qualität des Garvorgangs.
- Reinigen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch. Auch die feuerfeste Steinplatte (A) kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

ACHTUNG:

Waschen Sie den Schieber (D) nicht in der Spülmaschine, da das aggressive Spülprogramm das Aluminium angreift und es dunkel und matt werden lässt.

REINIGUNG DER FEUERFESTEN STEINPLATTE

Die feuerfeste Steinplatte ist herausnehmbar. Befolgen Sie zur einfachen Reinigung die folgenden Anweisungen:

- Der Stein darf niemals gewaschen werden. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel für die Reinigung der Kochfläche und gießen Sie kein kaltes Wasser auf den Stein, um einen Bruch durch den Temperaturschock zu vermeiden.
- Es ist normal, dass die feuerfeste Steinplatte mit der Zeit dunkel wird. Dies ist eine Eigenschaft des Natursteins.
- Wenn keine Verkrustungen vorhanden sind, reicht es aus, die Platte mit einem feuchten Tuch abzuwischen.
- Bei Verkrustungen können Sie diese vorsichtig mit einem Schaber abkratzen. Die Reinigung mit einem feuchten Tuch abschließen.

REINIGUNG DES STEINS (A) MIT NATRONPULVER

Natron ist ein hervorragendes Mittel zur Reinigung des Pizzaofensteins und ein natürliches und wirksames Mittel zur Entfernung von Flecken und hartnäckigen Rückständen. Allerdings können nach diesem Verfahren einige Flecken auf dem Stein zurückbleiben, das ist normal.

Die Reinigung muss auf dem kalten Stein durchgeführt werden, das Gerät muss vom Stromnetz getrennt sein.

- Nehmen Sie den kalten Stein aus dem Pizzaofen und legen Sie ihn auf eine ebene Fläche.
- Entfernen Sie Speisereste (A) mit einem Spachtel von der Steinplatte.
- Befeuchten Sie den Stein (A) mit einem in Wasser getränkten Schwamm.
- Geben Sie 1 bis 2 Esslöffel Natronpulver in die Mitte des Steins (A).
- Streuen Sie das Natronpulver mit Hilfe eines Schwamms auf den Stein (A), insbesondere auf die schwarzen Flecken.
- Auf dem Stein (A) entsteht eine Paste aus Wasser und Natronpulver.
- Lassen Sie die Mischung etwa 5 Minuten einwirken.
- Den Stein (A) mit dem Schwamm reinigen und abreiben.
- Den Stein (A) von Rückständen und Natronpulver reinigen.
- 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 dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
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. 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.
12. Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
13. 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.

- 14.No transporte el aparato cuando está en funcionamiento.
- 15.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.
- 16.No toque el plano de cocción cuando el horno está en funcionamiento y, una vez desenchufado, mientras se mantenga a temperatura elevada.
- 17.Durante los primeros ciclos de funcionamiento el horno producirá humo. Esto es completamente normal y desaparecerá con el uso.
- 18.No coloque el aparato encima o cerca de fuentes de calor o elementos eléctricos. No lo ponga encima de otros aparatos.
- 19.No cubrir las paredes internas del horno con hojas de aluminio.
- 20.Utilizar el horno solamente para cocinar o calentar alimentos.
- 21.No poner paños ni platos encima del aparato.
- 22.En ningún caso el horno se debe utilizar empotrado o introducido en un mueble.
- 23.No utilice el aparato cerca de paredes o cortinas.
- 24.Apague el aparato y quite el enchufe de la toma de corriente cuando no se utiliza y antes de las operaciones de limpieza.
- 25.**Cuando el aparato está en marcha la temperatura de la superficie externa puede ser elevada.**
- 26.**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.**
27.  **ATENCIÓN – Peligro de quemaduras. No toque las superficies calientes durante el uso del producto.**
- 28.El producto no debe alimentarse a través de temporizadores externos o mediante instalaciones separadas controladas a distancia.
- 29.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.
- 30.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 calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.
- 31.El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.
32. 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.
- 33.Cualquier cambio en este producto, incluidas las modificaciones en la configura-

ción del termostato, podría afectar al funcionamiento del producto y provocar la anulación de la garantía del usuario.

34. 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.
35. Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
36. Este aparato deberá vigilarse durante su funcionamiento. En caso de fallo del aparato, apague y desconecte el enchufe de alimentación.
37. No utilice prolongaciones; conecte siempre el aparato directamente en la toma.
38. Este aparato está diseñado para uso doméstico y para aplicaciones similares, como:
 - áreas de cocina en tiendas, oficinas y otros ambientes de trabajo;
 - turismos rurales;
 - por los clientes en hoteles, moteles y otros ambientes residenciales;
 - bed and breakfast.



39.  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

Consumo energético en modo off: 0,0 W

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

- A Plato de piedra refractaria
- B Cortador de pizza
- C Cuerpo del aparato
- D Pala de pizza ensamblada
- E Tornillos suministrados (x4) para el montaje de la pala de pizza
- F Resistencias
- G Manilla
- H Panel de mandos
- I Mando del temporizador
- L Mando de selección de funciones
- M Pomo termostato
- N Testigo de encendido

ANTES DEL PRIMER USO

Efectuar un ciclo de cocción sin comida en el interior para eliminar el olor y el humo que podrían emanar de las sustancias protectoras presentes en las piezas metálicas:

- encienda el horno girando el mando (L) en el símbolo , configure la temperatura al máximo y el temporizador a 15 minutos;
- dejar en marcha el aparato con la portezuela abierta en un ambiente ventilado.

Durante esta operación es normal que salga humo de las piezas metálicas y por las ranuras laterales. Después de esta operación, ventilar el local.

ATENCIÓN:

Antes del uso, verificar que el plato de cocción esté limpio y sin rastro de polvo. De ser necesario, limpiar 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.

ENSAMBLAJE DE LA PALA DE PIZZA (D)

- Ensamble el mango inferior con la pala insertando los pernos en los pertinentes orificios (Fig. 2).
- Inserte el mango superior en el mango inferior y presione ligeramente para que los pernos del mango inferior se acoplen en los correspondientes orificios del mango superior (Fig. 3).
- Inserte los cuatro tornillos de fijación (E) y atorníllelos para bloquear el mango superior en el mango inferior (Fig. 4).

INSTRUCCIONES PARA EL USO

- Preparar la pizza o los alimentos que desea cocer.
- Usando la manilla (G), abra el horno e introduzca el plato (A) para precalentarlo (Fig. 5).
Dentro del horno hay un rodillo, tanto del lado izquierdo como del derecho; apoye el plato sobre los rodillos y luego empújelo con cuidado dentro del horno (Fig. 6).
- Cierre el horno y conecte el enchufe en la toma de corriente.
- Con el mando de selección de funciones (I), seleccione el tipo de cocción deseado:



cocción superior;



cocción inferior;



cocción a plena potencia.

- Girar el pomo del termostato (C) y, según sus necesidades, configurar la temperatura de cocción deseada.
- Gire el mando del temporizador (I); se encenderá el correspondiente testigo de encendido (N) y la luz interna.
- Para hornear la pizza, se recomienda precalentar el horno vacío a la temperatura máxima (430 grados) durante unos 10-12 minutos, con ambas resistencias encendidas (a plena potencia).
- A continuación, abra el horno y, usando la pala (D), coloque la pizza dentro del horno, sobre la piedra refractaria, para su cocción (Fig. 7). Cierre el horno.

- El tiempo aproximado de cocción para una pizza es de aproximadamente 2 minutos, dependiendo de la masa y los ingredientes.

ATENCIÓN: Vigilar el alimento durante la cocción.

- Una vez terminado el tiempo de cocción, el horno se detiene automáticamente y emite una señal acústica. Se puede terminar manualmente la cocción girando el mando del temporizador (I) en la posición "0".
- Abra el horno y, usando la pala (D), retire la pizza de la piedra refractaria (Fig. 7). Cierre el horno.
- Sirva la pizza cortándola en porciones usando el pertinente cortador (B).
- Apague el horno colocando el mando del temporizador (I) en la posición "0" y desconecte el enchufe de la toma de corriente.

ATENCIÓN:

No toque el horno inmediatamente después de la cocción para evitar quemaduras.

Asegúrese de que el aparato esté bien cerrado durante la fase de cocción o que la comida en su interior no entre en contacto con la resistencia.

Se desaconseja abrir la tapa durante la cocción a fin de evitar la dispersión de calor y, por tanto, provocar una probable prolongación de los tiempos de cocción.

Evite que el condimento utilizado para la preparación de la pizza (aceite, queso, tomate, mozzarella, etc.) caiga sobre la piedra refractaria, a fin de impedir que se impregne y produzca humo y olores desagradables.

El alimento no debe desbordar del plato, de lo contrario la cocción puede verse afectada.

Cuando se utilice una masa fresca para la preparación de la pizza, esparza harina sobre la superficie en la que se prepara la masa, para evitar que durante la cocción se pegue a la piedra refractaria.

El horno de pizza se calienta mediante aire caliente. No vierta aceite, grasa ni otros líquidos en el plato.

No llene en exceso el plato, ya que esto podría obstruir el flujo de aire y afectar la cocción.

ES posible hornear otros alimentos también, usando bandejas de hornear apoyadas sobre la piedra refractaria.

CONSEJOS PARA COCER LA PIZZA

- Las dos resistencias son operables por separado mediante el mando de selección de las funciones: control total de la cocción de la pizza, para lograr siempre una base fragante y una pizza bien cocida.
- Se pueden personalizar los ingredientes de la pizza según el gusto de cada uno.
- El tiempo medio de cocción es de unos 2 minutos, pero puede variar dependiendo de los ingredientes y del tipo de masa.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA DEL HORNO

ATENCIÓN:

Limpie el horno solo tras cerciorarse de que esté desenchufado de la toma de corriente y completamente frío.

- Elimine los posibles residuos de cocción con una espátula.
- Evite el uso de productos abrasivos o de cualquier otro detergente.
- ¡El plato de piedra refractaria tiende a oscurecerse con el uso y a presentar manchas y pequeñas grietas. Esto no perjudica el funcionamiento del horno ni la calidad de cocción.
- Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo. La placa de piedra refractaria (A) también se puede limpiar con un paño húmedo.

ATENCIÓN:

No lave la pala (D) en el lavavajillas, ya que el lavado agresivo del lavavajillas estropea el aluminio, volviéndolo oscuro y opaco.

LIMPIEZA DE LA PIEDRA REFRACTARIA

El plato de piedra refractaria es desmontable, para facilitar la limpieza siga los pasos a continuación:

- la piedra no se debe lavar nunca. No use detergentes para limpiar la placa de cocción y no vierta agua fría sobre la piedra para evitar roturas debido a choque térmico.
- Es normal que, con el uso, la piedra refractaria se oscurezca. Es una característica de la piedra natural.
- Si no hay incrustaciones, es suficiente pasar un paño húmedo.
- Si se han formado incrustaciones, se puede utilizar un rascador para rascarlas suavemente. Finalice la limpieza con un paño húmedo.

LIMPIEZA DE LA PIEDRA (A) CON POLVO DE BICARBONATO DE SODIO

El polvo de bicarbonato es un excelente aliado para la limpieza de la piedra del horno, 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 desenchufarse de la toma de corriente.

- Extraiga la piedra fría del horno, colóquela sobre una superficie plana.
- Retire los residuos de comida de la piedra (A) con una espátula.
- Humedezca la piedra (A) con una esponja empapada en agua.
- Coloque 1 o 2 cucharadas grandes de polvo de bicarbonato de sodio en el centro de la piedra (A).
- Espolvoree el polvo de bicarbonato de sodio sobre la piedra (A), especialmente sobre las manchas negras, ayudándose con una esponja.
- Se creará una pasta de agua y bicarbonato sobre la piedra (A).
- Deje actuar el compuesto por unos 5 minutos.
- Limpie y frote la piedra (A) con la esponja.
- Elimine los residuos y el bicarbonato de la piedra (A).
- Deje 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 deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
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 efetuadas 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. 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.
12. Para desligar a ficha, segurá-la directamente e retirá-la da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-a pelo cabo.
13. 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.

14. Não desloque o aparelho quando estiver a funcionar.
15. 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.
16. Não toque no plano de cozedura quando o forno estiver a funcionar e mesmo depois de desligado pois este conserva uma temperatura elevada por algum tempo.
17. Durante os primeiros ciclos de funcionamento, o forno emitirá fumo. Esse facto é absolutamente normal e desaparecerá com o uso.
18. Não coloque o aparelho em contacto ou nas proximidades de fontes de calor ou elementos eléctricos, nem em cima de outros aparelhos.
19. Não cubra as paredes internas do forno com papel de alumínio.
20. Use o forno somente para cozer /assar / aquecer alimentos.
21. Não coloque panos de cozinha nem pratos em cima do aparelho.
22. O forno nunca deverá ser utilizado encastrado ou embutido num móvel.
23. Não utilize o aparelho junto a paredes ou cortinas.
24. Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada de corrente quando não estiver a ser utilizado e antes da sua limpeza.
25. **Com o forno ligado, a superfície externa pode atingir uma temperatura elevada.**
26. **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.**
27.  **ATENÇÃO – Risco de queimaduras. Não tocar as superfícies quentes durante o uso do produto.**
28. O produto não deve ser alimentado através de temporizadores externos ou com sistemas separados controlados à distância.
29. 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.
30. 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.
31. O aparelho foi concebido **SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO** e não deve ser

utilizado para fins comerciais ou industriais.

32. Este aparelho está em conformidade com a diretiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU e com o regulamento (EC) N.º1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais em contacto com os alimentos.
33. Eventuais modificações neste produto, incluindo as modificações na configuração do termóstato, poderiam invalidar o funcionamento do produto e provocar a perda do direito à garantia do produto.
34. 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.
35. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.
36. Este aparelho deve ser vigiado durante o funcionamento. Em caso de mau funcionamento, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada elétrica.
37. Não utilize extensões elétricas: ligue sempre o aparelho diretamente à tomada.
38. Este aparelho foi concebido para uso doméstico e aplicações semelhantes, tais como:
 - áreas de refeição em lojas, escritórios e outros locais de trabalho;
 - turismo rural;
 - pelos clientes de hotel, motel e outros ambientes residenciais;
 - bed and breakfast.



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

CONSERVAR ESTAS INSTRUÇÕES

Consumo de energia no modo desligado (off): 0,0 W

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

- A Prato de cozedura em pedra refratária
- B Roda de corte de pizza
- C Corpo do aparelho
- D Pá de pizza montada
- E Parafusos (4) fornecidos para montar a pá de pizza
- F Resistências
- G Puxador
- H Painel de comandos
- I Botão temporizador
- L Botão de seleção das funções
- M Botão do termostato
- N Luz indicadora de ligação

NA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Efetue um ciclo de cozedura “em vazio” para remover o cheiro e o fumo que as substâncias de proteção presentes nas partes metálicas podem emitir:

- ligue o forno rodando o botão (L) para o símbolo , programe a temperatura ao máximo e o temporizador em 15 minutos;
- deixe o forno funcionar com a porta aberta em local arejado.

Durante esta operação, é normal notar a emissão de fumo pelas partes metálicas e fendas laterais. Após esta operação, areje o local.

CUIDADO:

Antes de usar o forno, verifique se o prato de cozedura está limpo e sem vestígios de pó. Se necessário, limpe com um pano húmido.

Recomenda-se limpar a resistência e a base antes de iniciar o aquecimento e prosseguir com a cozedura, para eliminar quaisquer pequenos resíduos de pó que se tenham formado durante a fase de arrefecimento e repouso do produto.

MONTAGEM DA PÁ DE PIZZA (D)

- Monte o cabo inferior na pá, inserindo os pinos nos orifícios apropriados (Fig. 2).
- Monte o cabo superior sobre o inferior pressionando-o ligeiramente de modo a que os pinos do cabo inferior se encaixem nos orifícios do cabo superior (Fig. 3).
- Insira os quatro parafusos de fixação (E) e aparafuse de modo a bloquear o cabo superior naquele inferior (Fig. 4).

MODO DE UTILIZAÇÃO

- Prepare a pizza ou os alimentos a assar.
- Segurando na pega (G), abra o forno e introduza o prato de cozedura (A) para o pré-aquecimento do forno (Fig 5).

Dentro do forno existe um rolo do lado esquerdo e direito; apoie o prato sobre os rolos, empurrando-o devagar para dentro do forno (Fig 6).

- Feche o forno e insira a ficha na tomada elétrica.
- Pelo botão de seleção das funções (I), selecione o tipo de cozedura desejado:



cozedura superior;



cozedura inferior;



cozedura à plena potência.

- Rode o botão do termostato (M) e, com base nas próprias exigências, defina a temperatura de cozedura desejada.
- Rode o botão do temporizador (I); a luz indicadora de ligação (N) e a luz interna acendem-se.
- Para assar a pizza, recomenda-se pré-aquecer o forno em vazio à máxima temperatura (430 graus) durante cerca 10-12 minutos, com as duas resistências acesas (potência máxima).
- Em seguida, abra o forno e, utilizando a pá (D), coloque a pizza dentro do forno sobre a pedra refratária (Fig. 7). Feche o forno.
- O tempo indicativo para assar a pizza é de cerca de 2 minutos, com base na massa e nos ingredientes.

CUIDADO: Vigie o preparado durante a cozedura.

- Terminado o tempo de cozedura, o forno desliga-se automaticamente e emite um sinal sonoro. É possível terminar antes o tempo de cozedura manualmente, rodando o botão temporizador (I) para a posição “0”.
- Abra o forno e, utilizando a pá (D), retire a pizza da pedra refratária (Fig. 7). Feche o forno.
- Sirva a pizza cortando-a em fatias com a roda de corte (B).
- Desligue o forno, rodando o botão temporizador (I) para a posição “0” e desligando a ficha da tomada.

ATENÇÃO:

Não toque no forno imediatamente após a cozedura para evitar queimaduras.

Certifique-se de que o forno esteja bem fechado durante a cozedura e que os alimentos no seu interior não entrem em contacto com a resistência.

Não é recomendável abrir a tampa do forno durante a cozedura para evitar a dispersão do calor, consequentemente, provocar um provável aumento do tempo de cozedura.

Evite que os ingredientes utilizados na preparação da pizza (azeite, queijo, tomate, mozzarella, etc.) caiam sobre a pedra refratária, para evitar absorção e emissões desagradáveis de fumo e odores.

Os alimentos no prato não devem ultrapassar a superfície do próprio prato, caso contrário, a cozedura poderá ser comprometida.

Se utilizar massa fresca para preparar a pizza, polvilhe farinha sobre a superfície onde massa é preparada, para evitar que, durante a cozedura, ela grude na pedra refratária.

O forno de pizza é aquecido com ar quente. Não deite óleo, gordura ou outros líquidos no prato.

Não encha excessivamente o prato com alimentos, pois isso obstruiria o fluxo de ar e reduziria os resultados da cozedura.

É possível assar também outros alimentos, utilizando um tabuleiro ou travessa de forno apoiados sobre a pedra refratária.

CONSELHOS PARA ASSAR PIZZA

- As duas resistências podem ser acionadas separadamente através do botão de seleção das funções, permitindo um controlo total da cozedura da pizza de modo a obter sempre uma base crocante e uma pizza bem cozida.
- É possível personalizar os ingredientes da pizza de acordo com o próprio gosto.
- O tempo médio de cozedura é de cerca de 2 minutos, mas pode variar de acordo com os ingredientes e o tipo de massa.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

LIMPEZA DO FORNO

CUIDADO:

Limpe o forno apenas depois de se certificar de que está desligado da tomada e já completamente frio.

- Elimine eventuais resíduos de cozedura com uma espátula.
- Evite o uso de produtos abrasivos ou de qualquer outro detergente.
- O prato em pedra refratária tende naturalmente a escurecer com o uso e a apresentar manchas e pequenas fissuras. Isso não compromete o funcionamento do forno nem a qualidade da cozedura.
- Limpe a parte externa do forno com um pano húmido. O prato em pedra refratária (A) também pode ser limpo com um pano húmido.

CUIDADO:

Não lave a pá (D) na máquina de lavar loiça, pois a lavagem agressiva da máquina danifica o alumínio, tornando-o escuro e opaco.

LIMPEZA DA PEDRA REFRACTÁRIA

O prato em pedra refratária é removível para facilitar a limpeza; siga as instruções abaixo:

- a pedra não pode ser lavada. Não use detergentes de limpeza para limpar a pedra e não lave a pedra em água fria para evitar eventuais rachaduras causadas pelo choque térmico.
- É normal que, com o uso, a pedra refratária escureça. É uma característica da pedra natural.
- No caso de incrustações, passe um pano húmido.
- Caso se tenham formado incrustações, é possível utilizar um raspador para removê-las delicadamente. Conclua a limpeza com um pano húmido.

LIMPEZA DA PEDRA (A) COM BICARBONATO EM PÓ

O bicarbonato em pó é um excelente aliado para limpar a pedra do forno, um remédio natural e eficaz para eliminar manchas e resíduos difíceis de remover. No entanto, após esse processo, podem permanecer algumas manchas na pedra, o que é normal.

O procedimento de limpeza deve ser realizado com a pedra fria e com o forno desligado da tomada elétrica.

- Retire a pedra fria do forno, apoiando-a sobre uma superfície plana.
- Remova da pedra (A) os resíduos de comida com uma espátula.
- Humedeça a pedra (A) com uma esponja embebida em água.
- Coloque no centro da pedra (A) 1 ou 2 colheres de sopa de bicarbonato em pó.
- Espalhe o bicarbonato em pó sobre a pedra (A), especialmente sobre as manchas pretas, utilizando uma esponja.
- Uma pasta de água e bicarbonato forma-se sobre a pedra (A).
- Deixe a mistura atuar durante cerca de 5 minutos.
- Limpe e esfregue a pedra (A) com a esponja.
- Limpe a pedra (A) removendo os resíduos de 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 apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz.).
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. 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.
12. 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.
13. 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!

14. Verplaats het in werking zijnde toestel niet.
15. Laat de voedingskabel niet van de tafelkant of een ander oppervlak hangen.
Vermijdt de aanraking met hete oppervlakten.
16. Raak het kookoppervlak gedurende de werking van de oven niet aan en wacht na het uitschakelen af, totdat de temperatuur vermindert is.
17. De oven geeft gedurende de eerste werksomloop rook af. Het is een normale werkwijze en verdwijnt met ieder verder gebruik.
18. Zet het apparaat niet in de buurt of boven warmtebronnen of elektrische elementen. Zet het niet boven andere apparaten.
19. De wanden aan de binnenkant van de oven niet bedekken met aluminiumfolie.
20. Gebruik de oven alleen voor het bakken en verwarmen van etenswaren.
21. Geen droogdoeken of borden bovenop het apparaat zetten.
22. De oven mag in geen enkel geval in een meubel gebouwd worden.
23. Het apparaat niet gebruiken in de buurt van wanden en gordijnen.
24. Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact als het niet wordt gebruikt en voordat het gereinigd wordt.
- 25. Als het apparaat in werking staat kan de temperatuur van de buitenkant hoog zijn.**
- 26. 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.**
27.  **ATTENTIE – Gevaar voor brandwonden. Raak tijdens het gebruik de hete onderdelen niet aan.**
28. Het product mag niet aangezet worden met een externe timer of door een afzonderlijk systeem met afstandbediening.
29. 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.
30. 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.
31. Het apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK GEBRUIK en is dus niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
32. 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.

33. 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.
34. 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.
35. Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevaarbron kunnen zijn.
36. 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.
37. Gebruik geen verlengsnoer. Sluit het apparaat altijd met zijn eigen snoer aan op het stopcontact.
38. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en soortgelijk gebruik zoals:
 - in de keukens voor het winkelpersoneel of de werknemers of op andere werkplekken;
 - toeristische accommodaties;
 - voor de klanten van hotels, motels en andere tijdelijke verblijfplaatsen;
 - in omgevingen zoals B&B's.



39.  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

Energieverbruik in uitgeschakelde stand (off): 0,0 W

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

- A Vuurvaste stenen pizzaplaat
- B Pizzawiel
- C Body van het apparaat
- D Geassembleerde pizzaschep
- E Meegeleverde schroeven (x4) om de pizzaschep te assembleren
- F Weerstanden
- G Handvat
- H Bedieningspaneel
- I Timerknop
- L Selectieschakelaar voor functies
- M Thermostaatknop
- N Lampje “aan”

BIJ HET EERSTE GEBRUIK

De oven “leeg” laten werken om de geur en rook van de beschermlagen op de metalen delen te verwijderen.

- zet de oven aan door de knop (L) op het symbool  te draaien, stel de temperatuur in op het maximum en de timer op 15 minuten;
- laat de oven werken met open deur in een geventileerde ruimte.

Het is normaal dat er tijdens deze procedure rook uit de metalen delen en zijspelen komt. Na afloop moet u de ruimte ventileren.

OPGELET:

Voordat u het apparaat gebruikt, controleert u of de pizzaplaat schoon is en er geen stof op zit. Reinig de plaat indien nodig met een vochtige doek.

Wij raden aan om de weerstand en het onderstel te reinigen voordat u de verwarming aanzet en begint te bakken om eventueel stof te verwijderen dat in het apparaat is blijven zitten tijdens het afkoelen en de periode waarin het niet werd gebruikt.

DE PIZZASCHEP ASSEMBLEREN (D)

- Assembleer het onderste steelgedeelte met de schep. Steek hiervoor de pennen in de daarvoor bestemde gaten (Afb. 2).
- Steek het bovenste steelgedeelte in het onderste en druk het lichtjes aan totdat de pennen in het onderste gedeelte in de gaten van het bovenste gedeelte klikken (Afb. 3).
- Monteer de vier borgschroeven (E) en haal ze aan om het bovenste gedeelte te blokkeren op het onderste gedeelte van de steel (Afb. 4).

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

- Bereid de pizza of de andere ingrediënten.
- Open de oven met de handgreep (G) en plaats de plaat (A) erin om die voor te verwarmen (Afb 5). In de oven zitten links en rechts rollen; leg de plaat op de rollen en duw de plaat dan voorzichtig in de oven (Afb 6).

- Sluit de oven en steek de stekker in het stopcontact.
- Selecteer met de functieknop (I) de gewenste bereiding:



bovenaan;



onderaan;



op vol vermogen.

- Draai e thermostaatknop (M) op de gewenste bereidingstemperatuur.
- Als u de timerknop (I) gebruikt, begint het lampje “aan” (N) te branden, samen met de lamp in de oven.
- Voor de bereiding van pizza raden wij aan de oven leeg voor te verwarmen op de hoogste temperatuur (430 graden) en dit voor een tijdspanne van ongeveer 10 tot 12 minuten, met beide weerstanden ingeschakeld (hoogste vermogen)
- Hierma opent u de oven en gebruikt u de pizzaschep (D) om de pizza op de vuurvaste stenen plaat te leggen in de oven (Afb. 7). Sluit de oven.
- De aanbevolen bereidingstijd voor pizza is ongeveer 2 minuten, afhankelijk van het deeg en de ingrediënten.

OPGELET: Houd een oogje op het eten in de oven tijdens de bereiding.

- Na afloop zal de oven zichzelf automatisch uitschakelen en hoort u een akoestisch signaal. U kunt de bereiding met de hand eindigen door de timerknop (I) op “0” te draaien.
- Open de oven en gebruik de pizzaschep (D) om de pizza te verwijderen van de vuurvaste stenen plaat (Afb. 7). Sluit de oven.
- Snijd de pizza in punten met het daarvoor bedoelde pizzawieltje (B).
- Draai de timerknop (I) op “0” om de oven uit te zetten en haal de stekker uit het stopcontact.

OPGELET:

Raak de oven niet meteen na de bereiding aan. De oven kan brandwonden veroorzaken.

Controleer of het apparaat perfect gesloten is tijdens het bakken en dat de ingrediënten in de oven niet tegen de weerstand komen.

Wij raden af om de bedekking te openen tijdens de bereiding om warmteverlies te vermijden , waardoor de bereidingstijd langer wordt.

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.

Ingrediënten op de plaat mogen niet hoger komen dan de plaat zelf omdat anders de bereiding kan mislukken.

Als u vers bereid pizzadeeg gebruikt, bestuift u het blad waarop u het deeg heeft bereid met bloem om te voorkomen dat het deeg tijdens het bakken aan de vuurvaste steen blijft plakken.

De pizzaoven wordt verwarmd met hete lucht. Giet geen olie, vet of andere vloeistoffen op de plaat.

Vul de plaat niet te veel omdat dit de luchtstroom kan verhinderen en de bereidingsresultaten in gevaar kan brengen.

ER kunnen ook andere ingrediënten worden gebakken in de oven, in ovenschalen die u op de vuurvaste steen zet.

TIPS VOOR DE BEREIDING VAN PIZZA

- De twee weerstanden kunnen afzonderlijk worden ingeschakeld met de functieknop: dit geeft u volledige controle over de bereiding van pizza met een krokante bodem en een gaar gebakken pizza.
- De ingrediënten op de pizza kunt u naar smaak zelf kiezen.
- De gemiddelde bereidingstijd is ongeveer 2 minuten maar dit varieert afhankelijk van de ingrediënten en het deeg.

REINIGING EN ONDERHOUD

DE OVEN REINIGEN

OPGELET:

Reinig de oven pas nadat u de stekker uit het stopcontact heeft gehaald en nadat het apparaat helemaal is afgekoeld.

- Elimineer eventuele resten met een spatel.
- Gebruik geen schuurmiddelen of andere reinigingsproducten.
- De vuurvaste stenen plaat kan naarmate de tijd verstrijkt donkerder worden of vlekken en barstjes vertonen. Dit wijzigt niets aan de werking van de oven of aan de kwaliteit van de bereidingen.
- Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek. Ook de vuurvaste stenen plaat (A) kan worden gereinigd met een vochtige doek.

OPGELET:

Was de pizzaschep (D) niet in de vaatwasmachine omdat deze methode het aluminium gedeelte donker en mat kan maken.

DE VUURVASTE STEEN REINIGEN

De vuurvaste stenen plaat kan afzonderlijk worden gereinigd op de volgende manier:

- was de vuurvaste stenen plaat nooit. Gebruik geen producten om kookplaten te reinigen en giet geen koud water op de stenen plaat. Het grote temperatuurverschil kan de plaat doen breken.
- Het is normaal dat de vuurvaste stenen plaat mettertijd donker wordt. Dit is een kenmerk van natuurlijk steen.
- Als er niets aangekoekt is, reinigt u de plaat gewoon met een vochtige doek.
- Als er aangekoekte resten zijn, mag u die voorzichtig verwijderen met een schraper. Werk af met een vochtige doek.

DE STENEN PLAAT (A) REINIGEN MET BICARBONAAT IN POEDERVORM

Bicarbonaat in poedervorm is ideaal om de ovensteen te reinigen. Het is een natuurlijk en doeltreffend middel 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.

- Leg de afgekoelde plaat op een werkblad.
- Verwijder etensresten op de steen (A) met een spatel.
- Maak de steen (A) vochtig met een nat sponsje.
- Strooi in het midden van de steen (A) 1 of 2 lepels grote lepels bicarbonaat,
- Verspreid het poeder op de steen (A), vooral op de zwarte vlekken, met een sponsje.
- Het bicarbonaat vormt samen met het water een papje op de steen (A).
- Laat dit papje ongeveer 5 minuten lang inwerken.
- Reinig en schuur de steen (A) met het sponsje.
- Veeg alle resten en bicarbonaat die nog op de steen (A) 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 apparatet for vejmæssige påvirkninger (regn, sol, osv.).
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. 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.
12. Tag direkte om stikket, når det skal trækkes ud af stikkontakten på væggen. Træk det aldrig ud ved at hive det i ledningen.
13. I må, af sikkerhedsmæssige årsager, kun tilslutte Jeres apparat til en stikkontakt med jordforbindelse, der opfylder de nuværende standarder vedrørende elektriske artikler. UNDGA ENHVER IKKE GODKENDT EL-INSTALLATION.
14. Flyt ikke apparatet, mens det er i brug.
15. Fødeledningen må ikke hænge løst udover bordets eller støttefladens kant. Forhindre ledningen i at komme i kontakt med varme overflader.
16. Undlad at berøre bagepladen, når ovnen er i funktion, og heller ikke efter den

er slukket, så længe den stadig er varm.

17. Ovnen udsender røg i løbet af de første funktionscyklusser. Det er helt normalt og forsvinder efterhånden som den bruges.
18. Placér ikke apparatet ovenpå eller i nærheden af varmekilder eller el-elementer. Placér det ikke ovenpå andre apparater.
19. Tildæk ikke ovnens indre vægge med stanniol.
20. Anvend kun ovnen til madlavning eller -opvarmning.
21. Læg hverken viskestykker eller tallerkner ovenpå apparatet.
22. Ovnen må under ingen omstændigheder anvendes, hvis den er indbygget eller indsat i et møbel.
23. Brug ikke apparatet i nærheden af vægge eller gardiner.
24. Sluk apparatet og tag stikket ud af stikkontakten, når det ikke anvendes og inden det rengøres.
25. **Temperaturen kan være meget høj på den ydre overflade, når apparatet er i funktion.**
26. **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.**
27.  **BEMÆRK - fare for forbrænding. Rør ikke de varme overflader, når produktet bruges.**
28. Produktet må ikke forsynes gennem eksterne timere eller adskilte fjernstyrede anlæg.
29. 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.
30. Hvis strømledningen er beskadiget, skal den skiftes ud af fabrikanten eller af en af dennes tekniske assistanceservice, eller under alle omstændigheder af en person med lignende kvalifikationer, således at enhver risiko forhindres.
31. Apparatet er UDELUKKENDE beregnet til HUSHOLDNINGSBRUG, og må ikke anvendes til kommercielt eller industrielt formål.
32. 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.
33. Eventuelle ændringer på produktet, herunder ændringer i termostatindstillingen, kunne påvirke produktets funktion og ugyldiggøre brugerens garanti.
34. 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.

35. Emballageelementer må ikke efterlades indenfor børns rækkevidde, eftersom de udgør en potentiel farekilde.
36. Apparatet skal overvåges under dets funktion. I tilfælde af fejl på apparatet, skal man slukke det og tage stikket ud af stikkontakten.
37. Brug ikke forlængerledninger, men tilslut altid apparatet direkte til stikkontakten.
38. Apparatet er designet til hjemligt eller lignende brug, såsom:
 - madlavningsområde til butikspersonale, kontorer eller andre arbejdsmæssige områder;
 - bondegårdsferiesteder;
 - til brug på hoteller, moteller eller andre indlogeringsfaciliteter;
 - bed and breakfast.



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

GEM VEJLEDNINGERNE

Strømforbrug i slukket tilstand: 0,0 W

BESKRIVELSE AF APPARATET (Fig. 1)

- | | |
|---|---|
| A | Bagesten |
| B | Pizzahjul |
| C | Apparatlegeme |
| D | Samlet pizzaspade |
| E | Medleverede skruer (x4) til samling af pizzaspade |
| F | Modstande |
| G | Håndtag |
| H | Kommandopanel |
| I | Timer-knap |
| L | Knap til funktionsvalg |
| M | Termostatknap |
| N | Kontrollampe, tænding |

VED FØRSTE BRUG

Foretag en "tom" tilberedning, således at de lugte og røgen, som de beskyttende stoffer der findes på metaldelene kunne danne, forsvinder:

- tænd ovnen ved at dreje knappen (L) hen på symbolet , indstil temperaturen på maksimum og timeren på 15 minutter;
- lad kun apparatet fungere med åben låge i et ventileret miljø.

Det er normalt, at der kommer røg ud fra metaldelene og fra ventilationshullerne under denne handling. Udluft rummet efter denne handling.

BEMÆRK:

Man skal kontrollere, om bagepladen er ren og uden støvrestes, 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 støvrestes, der var dannet under produktets afkølingsfase og hvile.

SAMLING AF PIZZASPADE (D)

- Sæt det nederste håndtag sammen med spaden, ved at sætte tapperne i hullerne der til (Fig. 2).
- Sæt den øverste del af håndtaget ovenpå det nederste, pres let, til det nederste håndtags tapper passer ind i hullerne på det øverste (Fig. 3).
- Sæt de fire monteringsskruer i (E), og lås disse, så den øverste del af håndtaget fastlåses på den nederste del (Fig. 4).

BRUGERVEJLEDNINGER

- Forbered pizzaen og fødevarerne der skal bages.
- Via håndtaget (G) skal du nu åbne ovnen og sætte bagestenen (A) i til forvarmning (Fig 5). Indeni ovnen findes der en rulle både på venstre side, som på højre; placér bagestenen på rullerne, hvorefter du forsigtigt skal skubbe den ind i ovnen (Fig 6).
- Luk ovnen igen, og sæt stikket i stikkontakten.
- Via funktionsvalg-knappen (I) skal man vælge dén tilberedningstype man ønsker:



øvre tilberedning;



nedre tilberedning;



tilberedning med fuld styrke.

- Drej termostatkappen (M) og alt efter egne behov, skal man indstille den ønskede tilberedningstemperatur.
- Drej timer-knappen (I); kontrollampen til tænding (N) og lyset indvendigt tændes.
- Det anbefales, at forvarme ovnen tom til den maksimale temperatur (430 grader) i cirka 10-12 minutter til pizzabagning, med begge modstande tændte (fuld styrke)
- Derefter skal man åbne ovnen, og vha. spaden (D) placere pizzaen på bagestenen indeni ovnen til bagning (Fig. 7). Luk ovnen igen.

- Den vejledende bagetid for en pizza er cirka 2 minutter, alt afhængigt af dejen og ingredienser.

BEMÆRK: Hold øje med maden under tilberedning.

- Når bagetiden er slut, slukker ovnen automatisk og udsender et akustisk signal. Man kan manuelt afslutte bagetiden ved at dreje timer-knappen (I) hen i position "0".
- Åbn ovnen, og træk pizzaen ud fra bagestenen (Fig. 7) ved brug af spaden (D). Luk ovnen igen.
- Servér pizzaen, efter den er skåret i skiver med pizzahjulet (B).
- Sluk ovnen, ved at stille timer-knappen (I) i position "0", og træk stikket ud af stikkontakten.

BEMÆRK:

Rør ikke ved ovnen lige efter bagning, således undgår du forbrændinger.

Vær sikker på, at apparatet er perfekt lukket under tilberedning, og at maden indeni ikke kommer i berøring med modstanden.

Det anbefales ikke at åbne låget under bagning, for at undgå varmetab og derfor en mulig forlænget bagetid.

Sørg for, at de anvendte ingredienser til pizzatilberedningen (olie, ost, tomat, mozzarella, osv.) ikke falder ned på bagestenen, for at undgå at disse absorberes, og der frigives ubehagelig røg og duft.

Maden på tallerkenen må ikke gå ud over selve bagestenens overflade, der så ellers vil kompromittere bagningen.

I tilfælde, hvor man anvender frisk dej til pizzatilberedning, skal man drysse mel på overfladen, så pizzaen ikke klæber sig fast på bagestenen under bagefasen.

Pizzaovnen varmes med varm luft. Hæld ikke olie, fedtstoffer eller andre væsker på bagestenen.

Kom ikke for meget mad på bagestenen, eftersom luftstrømmen så kunne formindskes og reducere bageresultaterne.

MAN kan også tilberede andre fødevarer ved brug af bageplader, der stilles på bagestenen.

RÅD TIL PIZZABAGNING

- De to modstande kan aktiveres hver for sig gennem knappen til funktionsvalg: så er der fuld kontrol over pizzaens bagning, så man får en sprød bund og en velbagt pizza.
- Man kan personalisere pizzaens ingredienser, alt efter egen smag.
- Gennemsnitsbagetiden er cirka 2 minutter, men kan variere alt efter ingredienser og dejtype.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

RENGØRING AF OVNE

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 ridende produkter eller af enhver type rengøringsmiddel.
- Bagestenen 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. Bagestenen (A) kan ligeledes rengøres med en fugtig klud.

BEMÆRK:

Vask ikke spaden (D) i opvaskemaskine, eftersom opvaskemaskinens aggressive vask ødelægger aluminiummet, og gør den mørk og mat.

RENGØRING AF BAGESTEN

Bagestenen er aftagelig, og for at gøre rengøringen nemmere skal man følge hvad der følgende beskrives:

- bagestenen må aldrig opvaskes. Brug ikke rengøringsmidler til bagepladen, og hæld ikke koldt vand på stenen, idet den kunne ødelægges af det termiske chok.
- Det er normalt, at bagestenen bliver mørkere når den bruges. Det er en egenskab, som naturlige sten har.
- Hvis der ikke findes aflejringer, er det tilstrækkeligt blot at tørre af med en fugtig klud.
- Hvis der findes aflejringer, kan man bruge en skraber til forsigtig at fjerne disse. Færdiggør rengøringen med en fugtig klud.

RENGØRING AF BAGESTENEN (A) MED NATRON I PULVERFORM

Natron i pulverform er udmærket til rengøring af bagestenen, det er et naturligt og effektivt middel til fjernelse af rester, der er besværlige at fjerne. Dog kunne der stadig være skygger tilbage på bagestenen, men det er ganske normalt.

Rengøringsproceduren skal foretages på bagestenen mens den er kold, og apparatet skal frakobles strømmen.

- Tag den kolde bagesten ud af ovnen, og stil den på en flade.
- Fjern resterne på bagestenen (A) med en spatel.
- Fugt bagestenen (A) med en svamp vædet med vand.
- Kom 1 eller 2 store skeer natron i pulverform midt på bagestenen (A).
- Drys natronet i pulverform på bagestenen (A), især på de sorte pletter ved hjælp af en svamp.
- Så dannes der en vand- og natronmasse på bagestenen (A).
- Lad blandingen virke i cirka 5 minutter.
- Rengør og gnid bagestenen (A) med en svamp.
- Rengør bagestenen (A) for rester og natron.
- 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 αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
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 συναίσθηση 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. 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.
12. Για την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τούχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.

13. Για λόγους ασφαλείας, πρέπει οπωσδήποτε να συνδέετε τη συσκευή σας σε γειωμένες πρίζες, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. ΑΠΟΦΥΓΕΤΕ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΑΣΥΜΒΑΤΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.
14. Μην μετακινείτε τη συσκευή όταν είναι αναμμένη.
15. 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.
16. Μην ακουμπάτε την πλάκα ψησίματος όταν ο φούρνος λειτουργεί και έως ότου, αφού τον έχετε αποσυνδέσει, διατηρείται ακόμη σε υψηλή θερμοκρασία.
17. Τις πρώτες φορές που θα λειτουργήσετε τη συσκευή, μπορεί να βγάλει λίγο καπνό. Πρόκειται για ένα φυσιολογικό φαινόμενο, που θα εξαφανιστεί με τη χρήση.
18. Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε πηγές θερμότητας ή ηλεκτρικά σώματα. Μην την τοποθετείτε επάνω σε άλλες συσκευές.
19. Μην καλύπτετε τα εσωτερικά τοιχώματα με φύλλα αλουμινίου.
20. Χρησιμοποιείτε το φούρνο αποκλειστικά για το ψήσιμο ή το ζέσταμα τροφίμων.
21. Μην τοποθετείτε πετσέτες ούτε πιάτα επάνω στη συσκευή.
22. Ο φούρνος αυτός δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιείται εντοιχισμένος ή μέσα σε έπιπλα.
23. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε τοίχους και κουρτίνες.
24. Σβήνετε τη συσκευή και αποσυνδέετε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και πριν τις διαδικασίες καθαρισμού.
25. Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία η θερμοκρασία στην εξωτερική επιφάνεια μπορεί να είναι υψηλή.
26. **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.
27.  **ΠΡΟΣΟΧΗ: Κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες κατά τη χρήση του προϊόντος.**
28. Το προϊόν δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω εξωτερικών χρονοδιακοπών ή με χωριστά συστήματα τηλεχειρισμού.
29. 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 πιο κοντινό Εξουσιοδοτημένο Τεχνικό Κέντρο.
30. 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.

31. Η συσκευή έχει επινοηθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί για εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
32. 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.
33. 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.
34. 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.
35. Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
36. Η παρούσα συσκευή πρέπει να παρακολουθείται κατά τη λειτουργία. Σε περίπτωση βλάβης της συσκευής, απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε το ρευματολήπτη.
37. Μη χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης αλλά συνδέετε πάντα τη συσκευή απευθείας στην πρίζα.
38. Η παρούσα συσκευή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση και παρόμοιες εφαρμογές, όπως:
 - χώρος κουζίνας για το προσωπικό των καταστημάτων, των γραφείων και άλλων χώρων εργασίας,
 - αγροτουριστικές μονάδες
 - για χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλων τύπων καταλυμάτων,
 - σε χώρους τύπου bed and breakfast.



39.  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

Κατανάλωση ενέργειας σε κατάσταση off: 0,0 W

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)

- A Πιάτο από πυρίμαχη πέτρα
- B Ροδέλα κοπής πίτσας
- C Σώμα της συσκευής
- D Συναρμολογημένο φυτάρι για πίτσα
- E Παρεχόμενες βίδες (x4) για τη συναρμολόγηση του φυταριού για πίτσες
- F Αντιστάσεις
- G Χειρολαβή
- H Πίνακας Ελέγχου
- I Επιλογέας χρονοδιακόπτη
- L Κουμπί επιλογής λειτουργιών
- M Κουμπί θερμοστάτη
- N Ενδεικτική λυχνία ανάμματος

ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

Πραγματοποιήστε έναν «άδειο» κύκλο μαγειρέματος για να αφαιρέσετε τη μυρωδιά και τον καπνό που μπορεί να δημιουργήσουν οι προστατευτικές ουσίες που υπάρχουν στα μεταλλικά μέρη:

- ανάψτε τον φούρνο γυρίζοντας το κουμπί (L) στο σύμβολο , ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο μέγιστο και το χρονόμετρο στα 15 λεπτά.
- Αφήστε τη συσκευή να λειτουργεί με την πόρτα ανοιχτή σε αεριζόμενο περιβάλλον.

Κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας, η εκπομπή καπνού από τα μεταλλικά μέρη και από τις πλαϊνές σχισμές είναι φυσιολογική. Μετά από αυτή τη λειτουργία, αερίστε το χώρο.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Πριν από τη χρήση, ελέγξτε ότι το πιάτο μαγειρέματος είναι καθαρό και χωρίς ίχνη σκόνης. Εάν χρειάζεται, 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 μη λειτουργίας του προϊόντος.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΜΑ ΤΟΥ ΦΥΤΑΡΙΟΥ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ (D)

- Συναρμολογήστε την κάτω λαβή με το φυτάρι εισάγοντας τους πείρους στις σχετικές οπές (Εικ. 2).
- Εισαγάγετε την επάνω λαβή πάνω από την κάτω και πιέστε την ελαφρά έτσι ώστε οι πείροι της κάτω λαβής να εφαρμόσουν στις σχετικές οπές της επάνω (Εικ. 3).
- Εισαγάγετε τις τέσσερις βίδες στερέωσης (E) και βιδώστε τις έτσι ώστε να ασφαλίσει η επάνω λαβή στην κάτω (Εικ. 4).

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

- Προετοιμάστε την πίτσα ή το φαγητό που θα μαγειρέψετε.
- Χρησιμοποιώντας τη λαβή (G) ανοίξτε τον φούρνο και τοποθετήστε το πιάτο (A) για την προθέρμανση (Εικ. 5).

Μέσα στον φούρνο υπάρχει ένας κύλινδρος τόσο στην αριστερή όσο και στη δεξιά πλευρά. Τοποθετήστε το πιάτο στους κύλινδρους και στη συνέχεια πιέστε το προσεκτικά μέσα στον

φούρνο (Εικ. 6).

- Κλείστε τον φούρνο και συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα.
- Χρησιμοποιώντας το κουμπί επιλογής λειτουργίας (I) επιλέξτε τον επιθυμητό τύπο μαγειρέματος:



επάνω μαγείρεμα;



κάτω μαγείρεμα;



μαγείρεμα με πλήρη ισχύ.

- Γυρίστε το κουμπί του θερμοστάτη (E) και ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία μαγειρέματος.
- Γυρίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη (I). Θα ανάψει η σχετική ενδεικτική λυχνία λειτουργίας (N) και η εσωτερική λυχνία.
- Για το ψήσιμο της πίτσας, συνιστάται η προθέρμανση του άδειου φούρνου στη μέγιστη θερμοκρασία (430 βαθμοί) για περίπου 10-12 λεπτά, με ενεργοποιημένες και τις δύο αντιστάσεις (πλήρης ισχύς)
- Στη συνέχεια, ανοίξτε τον φούρνο και, χρησιμοποιώντας το φτυάρι (D), τοποθετήστε την πίτσα στην πυρίμαχη πέτρα μέσα στον φούρνο για το ψήσιμο (Εικ. 7). Κλείστε ξανά τον φούρνο.
- Ο ενδεικτικός χρόνος ψησίματος για μια πίτσα είναι περίπου 2 λεπτά, ανάλογα με τη ζύμη και τα υλικά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Προσέχετε το παρασκεύασμα κατά το μαγείρεμα.

- Στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, ο φούρνος σταματά αυτόματα, εκπέμποντας ένα ακουστικό σήμα. Είναι δυνατόν να τερματίσετε το μαγείρεμα χειροκίνητα γυρίζοντας τον χρονοδιακόπτη (I) στη θέση «0».
- Στη συνέχεια, ανοίξτε τον φούρνο και, χρησιμοποιώντας το φτυάρι (D), τοποθετήστε την πίτσα στην πυρίμαχη πέτρα μέσα στον φούρνο για το ψήσιμο (Εικ. 7). Κλείστε ξανά τον φούρνο.
- Σερβίρετε την πίτσα κόβοντάς την σε φέτες χρησιμοποιώντας την ειδική ροδέλα κοπής (B).
- Απενεργοποιήστε τον φούρνο στρέφοντας τον χρονοδιακόπτη (I) στη θέση «0» και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα του ρεύματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Μην αγγίζετε τον φούρνο αμέσως μετά το ψήσιμο, για να αποφύγετε εγκαύματα.

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι τέλεια κλειστή κατά τη φάση του ψησίματος ή ότι το φαγητό στο εσωτερικό της δεν έρχεται σε επαφή με την αντίσταση θέρμανσης.

Δεν συνιστάται το άνοιγμα του καπακιού κατά τη διάρκεια του ψησίματος, για να αποφευχθεί η διασπορά της θερμότητας και, ως εκ τούτου, η πιθανή παράταση του χρόνου μαγειρέματος.

Αποφεύγετε την πτώση των υλικών που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή της πίτσας (λάδι, τυρί, ντομάτα, μοτσαρέλα κλπ.) πάνω στην πυρίμαχη πέτρα, ώστε να αποφευχθεί η απορρόφηση και οι δυσάρεστες εκπομπές καπνού και οσμών.

Το φαγητό στο πιάτο δεν πρέπει να υπερβαίνει την επιφάνεια του ίδιου του πιάτου, διαφορετικά το μαγείρεμα μπορεί να επηρεαστεί αρνητικά.

Αν χρησιμοποιήσετε φρέσκια ζύμη για να φτιάξετε πίτσα, αλευρώστε την επιφάνεια όπου θα την προετοιμάσετε, για να αποφευχθεί να κολλήσει, κατά τη διάρκεια του ψησίματος, στην πυρίμαχη πέτρα.

Ο φούρνος πίτσας θερμαίνεται με ζεστό αέρα. Μην ρίχνετε λάδι, λίπη ή άλλα υγρά στο πιάτο.

Μην γεμίζετε υπερβολικά το σκεύος με φαγητό, καθώς αυτό θα εμποδίσει τη ροή του αέρα και θα μειώσει τα αποτελέσματα του ψησίματος.

ΕΙΝΑΙ δυνατόν να μαγειρέψετε και άλλα φαγητά, χρησιμοποιώντας ταψιά τοποθετημένα πάνω στην πυρίμαχη πέτρα.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΤΗΣ ΠΙΤΣΑΣ

- Οι δύο αντιστάσεις μπορούν να λειτουργήσουν ξεχωριστά χρησιμοποιώντας το κουμπί επιλογής λειτουργίας: πλήρης έλεγχος του ψησίματος της πίτσας για να επιτυγχάνεται πάντα μια μυρωδάτη βάση και μια καλοψημμένη πίτσα.
- Μπορείτε να προσαρμόσετε τα υλικά της πίτσας ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.
- Ο μέσος χρόνος ψησίματος είναι περίπου 2 λεπτά, αλλά μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τα υλικά και τον τύπο της ζύμης.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΦΟΥΡΝΟΥ

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Προχωρήστε στον καθαρισμό του φούρνου μόνον αφού βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένος από την πρίζα και ότι έχει κρυώσει εντελώς.

- Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα μαγειρέματος με μια σπάτουλα.
- Αποφύγετε τη χρήση λειαντικών προϊόντων ή οποιουδήποτε άλλου απορρυπαντικού.
- Με τη χρήση, η πυρίμαχη πλάκα από πέτρα τείνει φυσικά να σκουραίνει και να εμφανίζει λεκέδες και μικρές ρωγμές. Αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργία του φούρνου ούτε την ποιότητα του ψησίματος.
- Καθαρίζετε το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί. Και η πλάκα από πυρίμαχη πέτρα (Α) μπορεί επίσης να καθαριστεί με ένα υγρό πανί.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Μην πλένετε το φτυάρι (D) στο πλυντήριο πιάτων, δεδομένου ότι το επιθετικό πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων καταστρέφει το αλουμίνιο, κάνοντάς το σκούρο και αδιαφανές.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΠΥΡΙΜΑΧΗΣ ΠΕΤΡΑΣ

Η πλάκα από πυρίμαχη πέτρα είναι αποσπώσιμη, για να διευκολυνθεί ο καθαρισμός ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

- Η πέτρα δεν πρέπει ποτέ να πλένεται. Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά για να καθαρίσετε την εστία και μην ρίχνετε κρύο νερό στην πλάκα για να αποφύγετε πιθανή θραύση που προκαλείται από θερμικό σοκ.
- Είναι φυσιολογικό η πυρίμαχη πέτρα να σκουραίνει με τη χρήση. Είναι χαρακτηριστικό της φυσικής πέτρας.

- Εάν δεν υπάρχουν κρούστες, αρκεί ένα πέρασμα με ένα υγρό πανί.
- Εάν έχουν σχηματιστεί κρούστες, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια ξύστρα για να τις ξύσετε απαλά. Ολοκληρώστε τον καθαρισμό με ένα υγρό πανί.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΠΕΤΡΑΣ (Α) ΜΕ ΔΙΤΤΑΝΘΡΑΚΙΚΟ ΣΕ ΣΚΟΝΗ

Το διττανθρακικό σε σκόνη είναι ένας εξαιρετικός σύμμαχος για τον καθαρισμό της πέτρας του φούρνου, 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 την ηλεκτρική πρίζα.

- Αφαιρέστε την κρύα πέτρα από τον φούρνο και τοποθετήστε την σε μια επίπεδη επιφάνεια.
- Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα τροφών από την πέτρα (Α) με μια σπάτουλα.
- Βρέξτε την πέτρα (Α) με ένα σφουγγάρι βρεγμένο σε νερό.
- Τοποθετήστε 1 ή 2 μεγάλες κουταλιές διττανθρακικού στο κέντρο της πέτρας (Α).
- Πασπαλίστε την σκόνη του διττανθρακικού στην πέτρα (Α), ειδικά στους μαύρους λεκέδες, χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι.
- Θα δημιουργηθεί μια πάστα από νερό και διττανθρακικού πάνω στην πέτρα (Α).
- Αφήστε το μείγμα να δράσει για περίπου 5 λεπτά.
- Καθαρίστε και τρίψτε την πέτρα (Α) με το σφουγγαράρι.
- Καθαρίστε την πέτρα (Α) από τα υπολείμματα του διττανθρακικού.
- 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 wystawiać urządzenia na działanie czynników atmosferycznych (deszcz, słońce, itp.).
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. Przed posłużeniem się lub regulacją przełączników znajdujących się na urządzeniu albo przed dotknięciem wtyczki i przewodów upewnić się, że dłonie są suche.
12. Aby odłączyć wtyczkę należy chwycić ją i wysunąć ze ściennego gniazda elektrycznego. Nie odłączać wtyczki ciągnąc za przewód.

13. Ze względu na bezpieczeństwo, musicie bezwzględnie połączyć Wasze urządzenie z gniazdkiem uziemiającym zgodnie z aktualnymi normami elektrycznymi. **UNIKAĆ KAŻDEJ NIEZGODNEJ Z PRZEPISAMI INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ.**
14. Nie przesuwaj urządzenia podczas jego funkcjonowania.
15. Nie pozostawiajcie przewodu zasilającego dyndającego z boku stołu lub przy płaszczyźnie oparcia. Unikać stykania się przewodu z gorącymi powierzchniami.
16. Nie dotykać płaszczyzny pieczenia podczas działania pieca, do momentu, gdy po wyłączeniu zachowuje on wysoką temperaturę.
17. Podczas pierwszych cykli funkcjonowania z pieca wydostaje się dym. Fakt ten jest absolutnie normalny i zniknie po pewnym czasie użytkowania.
18. Nie umieszczaj urządzenia ponad oraz w pobliżu źródeł ciepła lub elementów elektrycznych. Nie ustawiaj go ponad innymi przyrządami.
19. Nie przykrywaj wewnętrznych boków pieca za pomocą arkuszy z folii aluminiowej.
20. Używać pieca tylko do pieczenia lub podgrzewania artykułów.
21. Nie układać ścierek ani talerzy na urządzeniu.
22. Pod żadnym względem nie może być używana piec zabudowany lub zamocowany w meblu.
23. Nie używać urządzenia w pobliżu ścian i zasłon.
24. Wyłączyć urządzenie i wyjąć wtyczkę z gniazdka, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem.
25. **Kiedy urządzenie pracuje temperatura powierzchni zewnętrznej może być wysoka.**
26. **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.**
27.  **UWAGA - Zagrożenie oparzeniami. Podczas używania produktu nie dotykać gorących powierzchni.**
28. Produkt nie jest zasilany za pomocą timerów zewnętrznych lub za pomocą oddzielnych instalacji sterowanych na odległość.
29. 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.
30. Jeżeli przewód zasilania jest uszkodzony, musi być wymieniony przez pro-

ducenta lub jego serwis obsługi technicznej albo przez osobę z podobnymi kwalifikacjami, w taki sposób, aby zapobiec każdemu rodzajowi ryzyka.

31. Urządzenie przeznaczone jest WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO i nie może być wykorzystywane do celów handlowych lub przemysłowych.
32. 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.
33. Ewentualne zmiany tego produktu, w tym zmiany ustawienia termostatu, mogą wpłynąć na działanie produktu i spowodować utratę gwarancji użytkownika.
34. 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.
35. Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią źródło zagrożenia.
36. Urządzenie to musi być monitorowane podczas pracy. W przypadku awarii urządzenia, należy je wyłączyć i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
37. Nie używać przedłużaczy, zawsze podłączać urządzenie bezpośrednio do gniazdka.
38. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - aneksy kuchenne dla personelu pracującego w sklepach, biurach lub innych miejscach pracy;
 - gospodarstwa agroturystyczne;
 - do użytku klientów hoteli, moteli i innych rodzajów lokali;
 - bed and breakfast;
39.  W celu prawidłowej utylizacji na podstawie Dyrektywy europejskiej 2012/19/EU prosimy o zapoznanie się z informacją załączoną z produktem.

NALEŻY PRZECHOWYWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

Zużycie energetyczne w trybie off: 0,0 W

OPIS URZĄDZENIA (Rys. 1)

- A Płyta ognioodporna
- B Nóż do krojenia pizzy
- C Korpus urządzenia
- D Złożona łopatką do pizzy
- E Dołączone śruby (x4) do montażu łopatką do pizzy
- F Oporniki
- G Uchwyt
- H Panel sterowania
- I Pokrętko timera
- L Pokrętko wyłącznika funkcji
- M Pokrętko termostatu
- N Lampka kontrolna włączenia

PIERWSZE UŻYCIE

Wykonać cykl pieczenia „na pusto”, aby pozbyć się zapachu i dymów wydzielanych przez substancje zabezpieczające, nałożone na metalowe ścianki urządzenia:

- włączyć piekarnik, ustawiając pokrętko (L) na symbolu , ustawić temperaturę maksymalną oraz czasomierz na 15 minut;
- pozostawić pracujące urządzenie z otwartymi drzwiami w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Podczas tej czynności wydzielanie dymów przez metalowe ścianki i boczne prowadnice jest normalnym zjawiskiem. Po zakończeniu czynności, wywietrzyć pomieszczenie.

UWAGA:

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.

ZESPÓŁ ŁOPATKI DO PIZZY (D)

- Zamontować dolny uchwyt z łopatką poprzez włożenie sworzni w przewidziane do tego otwory (Rys. 2).
- Nałożyć górny uchwyt na dolny uchwyt i lekko docisnąć, tak aby sworznie dolnego uchwyty zatrzaśnęły się w otworach górnego uchwyty (Rys. 3).
- Włożyć cztery śruby mocujące (E) i dokręć je tak, aby górny uchwyt został zablokowany na dolnym (Rys. 4).

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

- Przygotować pizzę lub potrawy do przyrządzenia.
- Za pomocą uchwyty (G) otworzyć piekarnik i włożyć płytę (A) do wstępnego ogrzewania (Rys. 5). Wewnątrz piekarnika znajduje się rolka po lewej i prawej stronie; umieścić płytę na rolkach, a następnie ostrożnie wprowadzić do piekarnika (Rys. 6).

- Zamknąć piekarnik i włączyć wtyczkę do gniazdka prądu.
- Obrócić pokrętkę wyboru funkcji (I) i wybrać żądany rodzaj pieczenia:



pieczenie od góry;



pieczenie od dołu;



pieczenie z pełną mocą.

- Obrócić pokrętkę termostatu (M), i na podstawie własnych preferencji, ustawić żądaną temperaturę pieczenia.
- Przekręcić pokrętkę wyłącznika czasowego (I); zaświeci się kontrolka zasilania (N) i światło wewnętrzne.
- Do pieczenia pizzy zalecamy rozgrzanie piekarnika do maksymalnej temperatury (430 stopni) przez około 10-12 minut, przy włączonych obu elementach grzejnych (pełna moc).
- Następnie otworzyć piekarnik i za pomocą łopatk (D) umieścić pizzę na płycie ogniotrwałej wewnątrz piekarnika w celu pieczenia (Rys. 7). Zamknąć piekarnik.
- Przybliżony czas pieczenia pizzy wynosi około 2 minut, w zależności od ciasta i składników.

UWAGA: Nadzorować potrawę podczas pieczenia.

- Po zakończeniu czasu pieczenia, piekarnik wyłącza się automatycznie, emitując sygnał dźwiękowy. Proces pieczenia można zakończyć ręcznie, obracając pokrętkę timera (I) do pozycji „0”.
- Otworzyć piekarnik i za pomocą łopatk (D) wyjąć pizzę z płyty ognioodpornej (Rys. 7). Zamknąć piekarnik.
- Podawać pizzę, krojąc ją na kawałki za pomocą noża do pizzy (B).
- Wyłączyć piekarnik umieszczając pokrętkę timera (I) do pozycji “0” i wysunąć wtyczkę z gniazda zasilania.

UWAGA:

Nie dotykać piekarnika bezpośrednio po zakończeniu pieczenia, aby uniknąć poparzeń.

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

Odradza się otwieranie pokrywy podczas smażenia w celu uniknięcia rozprzestrzenienia się ciepła i tym samym prawdopodobne spowodowanie przedłużenia czasu pieczenia.

Unikać, aby dodatki używane do przygotowania pizzy (olej, ser, pomidor, twaróg, itp.) nie upadły na płytę żaroodpornej (D), aby nie spowodowały przypalenia i nieprzyjemnego wydzielania się dymów i zapachów.

Jedzenie na talerzu nie może przekraczać powierzchni samego talerza, w przeciwnym razie pieczenie może zostać zakłócone.

W przypadku, gdy zastosowano świeże ciasto do przygotowania pizzy, należy posypać mąką powierzchnię, gdzie przygotowywane jest ciasto, aby zapobiec, by w fazie pieczenia nie przy-

lepiała się ona do płyty ognioodpornej.

Piekarnik do pizzy jest ogrzewany gorącym powietrzem. Nie wlewać oleju, smaru ani innych płynów do naczyń.

Nie należy przepelniać talerza potrawami, ponieważ spowoduje to zablokowanie przepływu powietrza i pogorszenie wyników gotowania.

MOŻLIWE JEST również pieczenie innych produktów spożywczych, dzięki zastosowaniu blach do pieczenia umieszczonych na płycie ogniotrwałej.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PIECZENIA PIZZY

- Dwa elementy grzewcze mogą być obsługiwane oddzielnie za pomocą pokrętki wyboru funkcji: pełna kontrola nad pieczeniem pizzy w celu uzyskania aromatycznego spodu i dobrze upieczonej pizzy za każdym razem.
- Można dostosować składniki pizzy do własnych preferencji.
- Średni czas pieczenia wynosi około 2 minut, ale może się różnić w zależności od składników i rodzaju ciasta.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

CZYSZCZENIE PIEKARNIKA

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.
- Płyta ognioodporna wskutek użytkowania staje się naturalnie coraz ciemniejsza i ukazuje plamy i małe pęknięcia. Nie ma to wpływu na działanie piekarnika ani na jakość procesu pieczenia.
- Oczyszczyć stronę zewnętrzną urządzenia za pomocą wilgotnej szmatki. Także talerz z płyty ogniotrwałej (A) można również czyścić zwilżoną szmatką.

UWAGA:

Nie myć łopatk (D) w zmywarce, ponieważ agresywne mycie w zmywarce zniszczy aluminium, sprawiając, że stanie się ono ciemne i matowe.

CZYSZCZENIE PŁYTY OGNIOTRWAŁEJ

Talerz z płyty ogniotrwałej jest zdejmowany, aby ułatwić czyszczenie postępować zgodnie z poniższymi instrukcjami:

- płyta nigdy nie może być myta. Nie używać detergentów do czyszczenia płyty i nie polewać kamienia zimną wodą, aby uniknąć możliwego pęknięcia spowodowanego szokiem termicznym.
- To normalne, że płyta ogniotrwała ciemnieje podczas użytkowania. Jest to cecha charakterystyczna kamienia naturalnego.
- Jeśli nie ma zanieczyszczeń, wystarczy przetrzeć wilgotną szmatką.
- Jeśli powstało zanieczyszczenie, można użyć skrobaka, aby delikatnie je zeszkobać. Zakończyć czyszczenie zwilżoną szmatką.

CZYSZCZENIE KAMIENIA (A) SODĄ OCZYSZCZONĄ W PROSZKU

Soda oczyszczona w proszku jest doskonałą substancją do czyszczenia kamienia do pieczenia pizzy, 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.

- Wyjąć zimny kamień z piekarnika i umieścić go na płaskiej powierzchni.
- Usunąć z kamienia (A) resztki jedzenia za pomocą szpatułki.
- Kamień zwilżyć (A) gąbką nasączoną wodą.
- Na środek kamienia (A) nasypać 1 lub 2 łyżki sody oczyszczonej w proszku.
- Sodę oczyszczoną rozprowadzić na kamieniu (A), szczególnie na czarnych plamach, pomagając sobie gąbką.
- Na kamieniu utworzy się pasta z wody i sody oczyszczonej (A).
- Pozostawić mieszaninę na ok. 5 minut.
- Czyścić, pocierając kamień (A) za pomocą gąbki.
- Oczyszczyć kamień (A) 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 оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
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. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
12. При отсоединении от электрической розетки браться руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
13. В целях безопасности разрешается подключать прибор только к розетке, имеющей заземление, которое соответствует действующим электро-

техническим нормам. ИЗБЕГАЙТЕ НЕПРАВИЛЬНОГО ПОДКЛЮЧЕНИЯ ПРИБОРА К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ.

14. Не переносить прибор во время его работы.
15. Электрический провод не должен свисать со стала или со столешницы. Избегать контакта провода с горячими поверхностями.
16. Не дотрагиваться до рабочей поверхности печи во время её работы, а также после её выключения, пока она сохраняет высокую температуру.
17. При первых включениях из печи будет выходить дым. Это абсолютно нормальное явление, которое пройдёт по мере использования прибора.
18. Не ставьте прибор на источники тепла или электрические элементы или вблизи их. Не ставьте его на другие приборы.
19. Не выстилать внутренние стенки печи алюминиевой фольгой.
20. Печь разрешается использовать только для приготовления пищи и разогревания продуктов.
21. Не класть тряпки и не ставить тарелки сверху печи.
22. Ни в коем случае нельзя встраивать или вставлять печь в мебель.
23. Не пользоваться прибором вблизи стен и занавесок.
24. Выключить прибор и вынуть вилку из электрической розетки, если прибор не используется и прежде чем приступить к его чистке.
25. **Во время работы печи её внешний корпус очень сильно нагревается.**
26. **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.
27.  **ВНИМАНИЕ – риск ожёга. Не дотрагивайтесь до горячих стенок во время работы прибора.**
28. Прибор нельзя подключать через таймер или систему, имеющую дистанционное управление.
29. 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.
30. 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.
31. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.

32. 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.
33. Любые изменения в изделии, включая изменения настроек термостата, могут повлиять на работу изделия и привести к аннулированию гарантии пользователя.
34. 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.
35. Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
36. Прибор необходимо контролировать во время работы. В случае выхода прибора из строя выключите его и выньте вилку из розетки.
37. Не используйте удлинители, а всегда подключайте прибор непосредственно к розетке.
38. Прибор предназначен для бытового использования и аналогичных применений, таких как:
- кухонная зона для персонала магазинов, офисов и других рабочих помещений;
 - агротуризм;
 - для использования клиентами гостиниц, moteley и других видов размещения;
 - гостиницы типа «bed and breakfast».
- 
39.  В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU, прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

Потребляемая мощность в выключенном состоянии: 0,0 Вт

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

- A Тарелка из огнеупорного камня
- B Нож для резки пиццы
- C Корпус прибора
- D Монтированная лопата для пиццы
- E Винты в комплекте (x4) для сборки лопаты для пиццы
- F Нагревательные элементы
- G Ручка
- H Панель управления
- I Регулятор таймера
- L Ручка выбора функций
- M Ручка термостата
- N Индикатор включения

ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Выполните «холостой» цикл приготовления, чтобы удалить запах и дым, которые могут образовывать защитные вещества, присутствующие на металлических деталях:

- включите печь, повернув ручку (L) на символ , установите температуру на максимальное значение, а таймер на 15 минут;
- прибор должен поработать с открытой дверцей в проветриваемом помещении.

Во время этой операции дым от металлических частей и из боковых щелей является нормальным явлением. После этой операции проветрите помещение.

ВНИМАНИЕ:

Перед использованием убедитесь, что варочная тарелка чистая и не пыльная. При необходимости протрите влажной тряпкой.

Перед нагреванием и приготовлением пищи рекомендуется очистить сопротивление и базу, удалив остатки пыли, образовавшиеся во время фазы охлаждения и покоя продукта.

СБОРКА ЛОПАТЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ (D)

- Монтируйте нижнюю рукоятку с лопатой, вставив штифты в соответствующие отверстия (рис. 2).
- Вставьте верхнюю рукоятку поверх нижней и слегка нажмите на нее, чтобы штифты нижней рукоятки вошли в соответствующие отверстия верхней (рис. 3).
- Вставьте четыре крепежных винта (E) и затяните их так, чтобы зафиксировать верхнюю рукоятку на нижней (рис. 4).

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

- Подготовьте пиццу или пищу для приготовления.
- С помощью ручки (G) откройте духовку и вставьте тарелку (A) для предварительного нагрева (рис. 5).

Внутри печи с левой и правой стороны имеются ролики; поместите тарелку на ролики,

затем осторожно вставьте ее в духовку (рис. 6).

- Закройте духовку и вставьте вилку в розетку.
- С помощью ручки выбора функций (I) выберите нужный тип приготовления пищи:



верхний нагрев;



нижний нагрев;



полная мощность.

- Поверните ручку термостата (M) и, в соответствии с вашими потребностями, установите нужную температуру приготовления.
- Поверните ручку таймера (I); загорится индикатор включения/выключения (N) и внутренняя подсветка.
- Для приготовления пиццы рекомендуется предварительно разогреть пустую печь до максимальной температуры (430 градусов) в течение примерно 10-12 минут, при этом оба нагревательных элемента должны быть включены (полная мощность).
- Затем откройте печь и с помощью лопаты (D) поместите пиццу на огнеупорный камень внутри духовки (рис. 7). Закройте духовку.
- Примерное время приготовления пиццы составляет около 2 минут в зависимости от теста и ингредиентов.

ВНИМАНИЕ: Проверяйте состояние готовящегося продукта.

- По истечении времени приготовления печь автоматически останавливается, издавая звуковой сигнал. Можно вручную завершить приготовление, повернув ручку таймера (I) в положение «0».
- Откройте печь и с помощью лопаты (D) снимите пиццу с огнеупорного камня (рис. 7). Закройте духовку.
- Подавайте пиццу, разрезав ее на клинья дисковым ножом (B).
- Выключите печь, установив регулятор таймера (I) в положение «0» и выньте вилку из розетки.

ВНИМАНИЕ:

Во избежание ожогов не прикасайтесь к печи сразу после приготовления.

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

Не рекомендуется открывать крышку во время приготовления пищи для предотвращения потерь тепла и, следовательно, к возможному увеличению времени приготовления.

Избегайте попадания начинки, используемой для приготовления пиццы (масла, сыра, помидоров, моцареллы и т. д.), на огнеупорный камень, чтобы избежать выпитывания и неприятного выделения дыма и запахов.

Пицца не должна выходить за пределы поверхности самой тарелки во избежание нарушения процесса приготовления.

В случае использования свежего теста для пиццы, посыпьте тарелку под пиццей мукой во избежание ее прилипания к огнеупорному камню во время запекания.

Печь для пиццы нагревается горячим воздухом. Не наливайте масло, жир или другие жидкости на тарелку.

Не кладите на тарелку слишком много продуктов, так как это затруднит циркуляцию воздуха и ухудшит результат приготовления.

МОЖНО готовить и другие блюда, используя противни, разместив их на огнеупорном камне.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ

- Два нагревательных элемента могут работать по отдельности с помощью ручки выбора функций: полный контроль над приготовлением пиццы, чтобы всегда получать ароматную основу и хорошо прожаренную пиццу.
- Вы можете использовать любые ингредиенты для наполнения пиццы по своему вкусу.
- Среднее время приготовления составляет около 2 минут, но может варьироваться в зависимости от ингредиентов и типа теста.

ЧИСТКА И УХОД

УХОД ЗА ПЕЧЬЮ

ВНИМАНИЕ:

Чистите печь только после того, как убедитесь, что она отключена от сети и полностью остыла.

- Удаляйте остатки пищи лопаткой.
- Избегайте использования абразивных средств или любых других моющих средств.
- Огнеупорная каменная тарелка естественным образом темнеет со временем, на ней появляются пятна и небольшие трещины. Это не влияет на работу печи или качество приготовления.
- Протирайте внешнюю часть прибора влажной тканью. Огнеупорную каменную тарелку (А) также можно очистить влажной тканью.

ВНИМАНИЕ:

Не мойте лопату (D) в посудомоечной машине, так как агрессивное мытье в посудомоечной машине портит алюминий, делая его темным и матовым.

ОЧИСТКА ОГНЕУПОРНОГО КАМНЯ

Плита из огнеупорного камня съемная. Чтобы облегчить очистку, следуйте инструкциям ниже:

- камень ни в коем случае нельзя мыть. Не используйте моющие средства для чистки варочной поверхности и не лейте на камень холодную воду во избежание повреждения

камня, вызванного термическим ударом.

- Потемнение огнеупорного камня при использовании является нормальным. Это характерно для натурального камня.
- Если накипи нет, достаточно протереть влажной тканью.
- Если образовалась накипь, можно аккуратно ее соскоблить с помощью скребка. Затем протрите влажной тканью.

ЧИСТКА КАМНЯ (А) 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 и при отключенном от электросети приборе.

- Выньте холодный камень из печи и положите его на ровную поверхность.
- Лопаткой удалите с камня (А) остатки пищи.
- Увлажните камень (А) смоченной в воде губкой.
- Поместите в центр камня (А) 1 или 2 столовые ложки порошка пищевой соды.
- С помощью губки распределите порошок по камню (А), особенно на черные пятна.
- На камне образуется паста из воды и пищевой соды (А).
- Оставьте смесь действовать примерно на 5 минут.
- Потрите камень (А) губкой.
- Очистите камень (А) от загрязнений и бикарбоната.
- Дайте высохнуть.

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/yrabcdefg,
где wk – неделя производства

yr – 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 2200Вт Класс I IPX0

Сделано в Китае

Импортёр и ответственный за рекламации потребителей:

ООО «Делонги», Россия, 127055, г. Москва, Сушёвская 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 електроживлення.
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 залишайте прилад під дією атмосферних явищ (дощ, сонце тощо...).
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. **НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ КОРПУС ВИРОБУ, ВИЛКУ ТА ПРОВІД ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ У ВОДУ ЧИ ІНШІ РІДИНИ. ЩОБ ПОМИТИ ЇХ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ВОЛОГУ ГАНЧІРКУ.**
10. **НАВІТЬ ЯКЩО ПРИСТРІЙ НЕ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ, ВІД'ЄДНАЙТЕ ЙОГО ВІД РОЗЕТКИ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ ПЕРЕД ТИМ, ЯК МОНТУВАТИ АБО ДЕМОНТУВАТИ ОКРЕМІ ДЕТАЛІ, А ТАКОЖ ПЕРЕД МИТТЯМ.**
11. 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.
12. Щоб від'єднати вилку, візьміться безпосередньо за неї та витягніть із розетки. Ніколи не від'єднуйте її, тягнучи за провід.
13. З міркувань безпеки підключайте прилад виключно до заземленої розетки, яка відповідає чинним стандартам електробезпеки. УНИКАЙТЕ

ВСТАНОВЛЕННЯ БУДЬ-ЯКОГО ЕЛЕКТРОУСТАТКУВАННЯ, ЩО НЕ ВІДПОВІДАЄ НОРМАМ.

14. Не пересувайте прилад, коли він працює.
15. Шнур живлення не повинен звисати з краю столу або стільниці. Уникайте контакту шнура живлення з гарячими поверхнями.
16. Не торкайтеся до поверхонь для приготування їжі, коли піч працює, а також, поки вона зберігає високу температуру після вимкнення.
17. Під час перших циклів роботи з печі буде виділятися дим. Це нормальне явище, яке з часом зникає.
18. Не ставте прилад на джерела тепла та інші електричні прилади чи поблизу них. Не розміщуйте його на інших пристроях.
19. Не накривайте внутрішні стінки печі алюмінієвою фольгою.
20. Використовуйте піч лише для приготування або розігрівання їжі.
21. Не кладіть кухонні рушники чи посуд на прилад.
22. У жодному разі не можна вбудовувати піч або вставляти її в меблі.
23. Не використовуйте пристрій, розмістивши його поблизу стін і штор.
24. Вимкніть пристрій і від'єднайте вилку від розетки, коли він не використовується, а також перед миттям.
25. **Під час роботи зовнішні поверхні приладу можуть сильно нагріватися.**
26. **УВАГА! Розміщуйте піч на робочій поверхні, яка може витримувати температуру щонайменше 90°C, переконавшись, що зверху немає предметів, які блокують циркуляцію повітря.**
27.  **УВАГА! Небезпека отримання опіків. Не торкайтеся гарячих поверхонь під час використання виробу.**
28. Цей виріб не призначений для експлуатації із зовнішнім таймером або окремою системою дистанційного керування.
29. Не використовуйте прилад, якщо провід електроживлення чи вилку пошкоджено, або якщо сам прилад несправний.
30. Якщо провід електроживлення пошкоджено, його повинен замінити Виробник або служба технічної підтримки чи особа з аналогічною кваліфікацією, щоб запобігти виникненню будь-яких ризиків.
31. Прилад призначений **ТІЛЬКИ** для **ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ**; він не підходить для комерційного чи промислового використання.
32. 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.

33. Будь-які модифікації цього виробу, зокрема зміни налаштувань термостата, можуть вплинути на роботу виробу та призвести до втрати користувачем гарантії.
34. Якщо ви вирішите утилізувати цей прилад як сміття, рекомендується вивести його з ладу, перерізавши провід електроживлення. Також рекомендується знешкодити потенційно небезпечні частини приладу (особливо для дітей, що можуть використовувати його для власних ігор).
35. Елементи пакування не можна залишати в доступних для дітей місцях, оскільки це потенційні джерела небезпеки.
36. Під час роботи за цим приладом необхідно наглядати. У разі несправності приладу вимкніть його та від'єднайте вилку від джерела живлення.
37. Не використовуйте подовжувачі, але завжди підключайте прилад безпосередньо до розетки.
38. Цей пристрій призначений для домашнього (і подібного) використання, наприклад:
 - кухонні зони для персоналу магазинів, офісів та інших робочих приміщень;
 - заклади сільського зеленого туризму;
 - використання клієнтами готелів, мотелів та інших подібних закладів;
 - готелі типу «ліжко та сніданок»;
39.  Щоб належним чином утилізувати продукт відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС, прочитайте відповідну брошуру, що додається.

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ

Споживана потужність у вимкненому стані: 0,0 Вт

ОПИС ПРИСТРОЮ (рис. 1)

- A Плита з вогнетривкого каменя
- B Різак для піци
- C Корпус приладу
- D Змонтована лопата для піци
- E Гвинти в комплекті (x4) для монтування лопати для піци
- F Нагрівальні елементи
- G Ручка
- H Панель керування
- I Ручка таймера
- L Ручка вибору функцій
- M Ручка терморегулятора
- N Світлоіндикатор вмикання

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Проведіть прожарювання духовки, щоб позбутися запаху й диму, джерелом яких можуть бути захисні речовини, наявні на металевих частинах:

- увімкніть духовку, повернувши регулятор (L) до символу , установіть температуру на максимум, а таймер на 15 хвилин;
- залишіть прилад працювати з відкритими дверцятами у провітрюваному приміщенні.

Під час цієї операції виділення диму з поверхонь металевих частин і бічних отворів є нормальним явищем. Після цієї операції провітріть приміщення.

УВАГА!

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.

МОНТУВАННЯ ЛОПАТИ ДЛЯ ПІЦИ (D)

- Закріпіть нижню частину ручки на лопаті, вставивши штифти у відповідні отвори (мал. 2).
- Установіть верхню частину ручки поверх нижньої та злегка натисніть на неї, щоб штифти нижньої частини ручки увійшли у відповідні отвори верхньої (мал. 3).
- Вставте чотири кріпильні гвинти (E) і закрутіть їх, щоб зафіксувати верхню частину ручки на нижній (мал. 4).

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

- Приготуйте піцу або їжу для випікання.
- За допомогою ручки (G) відкрийте піч та вставте плиту (A) для попереднього розігрівання (мал. 5).

Усередині печі є напрямні ролики як зліва, так і справа. Помістіть плиту на ролики, потім обережно проштовхніть її в піч (мал. 6).

- Закрийте піч і вставте вилку в розетку електроживлення.

- За допомогою ручки вибору функцій (I) виберіть потрібний тип приготування:



нагрівання зверху;



нагрівання знизу;



приготування їжі на повній потужності.

- Поверніть ручку термостата (M) і, відповідно до потреб, установіть бажану температуру приготування.
- Поверніть ручку таймера (I); загориться індикатор увімкнення (N) і внутрішнє освітлення.
- Для приготування піци рекомендується попередньо розігрівати порожню піч до максимальної температури (430 градусів) упродовж приблизно 10–12 хвилин, увімкнувши обидва нагрівальні елементи (повна потужність).
- Далі відкрийте піч і за допомогою лопати (D), помістіть піцу на вогнетривкий камінь усередині печі для приготування (мал. 7). Закрийте піч.
- Орієнтовний час приготування піци становить приблизно 2 хвилини, залежно від тіста та інгредієнтів.

УВАГА: Стежте за стравами під час приготування.

- Після закінчення встановленого часу приготування піч автоматично вимкнеться та пролунає звуковий сигнал. Завершити процес приготування можна вручну, повернувши ручку таймера (I) в положення «0».
- Відкрийте піч і за допомогою лопати (D) зніміть піцу з вогнетривкого каменя (мал. 7). Закрийте піч.
- Подавайте піцу, нарізавши її на шматочки за допомогою спеціального різачка (B).
- Вимкніть піч, встановивши ручку таймера (I) у положення «0», і від'єднайте вилку від розетки електроживлення.

УВАГА!

Не торкайтеся до печі відразу після використання, щоб уникнути опіків.

Переконайтеся, що під час приготування пристрій добре закритий і що їжа всередині не контактує з нагрівальним елементом.

Не рекомендується відкривати дверцята під час приготування, щоб запобігти розсіюванню тепла та можливому збільшенню часу приготування.

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.

Оптимальне приготування можливе лише тоді, коли їжа на плиті не перевищує розміри самої плити.

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

Піч для піци нагрівається гарячим повітрям. Не наливайте на плиту олію, жир або інші рідини.

Не слід переповнювати плиту продуктами, оскільки це може перешкоджати циркуляції повітря і негативно вплинути на якість приготування.

У печі можна приготувати й інші страви, розміщуючи деко на вогнетривкому камені.

ПОРАДИ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ ПІЦИ

- Ручка вибору функцій дає змогу незалежно керувати двома нагрівальними елементами, що забезпечує повний контроль над приготуванням піци для ароматної основи та рівномірного пропікання.
- Інгредієнти для піци можна підбирати відповідно до власних смаків.
- Середній час приготування становить близько 2 хвилин, але він може змінюватися залежно від інгредієнтів і типу тіста.

МИТТЯ ТА ДОГЛЯД

ОЧИЩЕННЯ ПЕЧІ

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 каменя 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. Плиту з вогнетривкого каменя (А) також можна очистити вологою ганчіркою.

УВАГА!

Не мийте лопату (D) у посудомийній машині, оскільки агресивне миття в посудомийній машині руйнує алюміній, роблячи його темним і тьмяним.

ОЧИЩЕННЯ ВОГНЕТРИВКОГО КАМЕНЯ

Плита з вогнетривкого каменя знімна; щоб полегшити очищення, дотримуйтеся наведених нижче інструкцій.

- За жодних умов не мийте камінь. Не використовуйте мийні засоби для очищення плити та не лийте на неї холодну воду, щоб уникнути можливих пошкоджень через термічний удар.
- Потемніння вогнетривкого каменя під час використання - це нормальне явище, характерне для цього природного матеріалу.
- Якщо пригару немає, достатньо протерти поверхню вологою ганчіркою.

- Якщо з'явився пригар, його можна обережно зішкребти шпателем. Щоб завершити очищення скористайтеся вологою ганчіркою.

ОЧИЩЕННЯ КАМЕНЯ (А) ХАРЧОВОЮ СОДОЮ

Харчова сода – чудовий природний засіб для очищення каменя печі для піци, ефективний у видаленні 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; виріб потрібно від'єднати від розетки електроживлення.

- Витягніть холодний камінь із печі та поставте його на рівну поверхню.
- Видаліть залишки їжі з каменя (А) шпателем.
- Зволожте камінь (А) губкою, змоченою у воді.
- Насипте 1–2 столові ложки харчової соди по центру каменя (А).
- За допомогою губки розподіліть соду на камені (А), особливу увагу приділяючи місцям із темними плямами.
- На камені (А) утвориться суміш із води та соди.
- Залиште суміш діяти приблизно 5 хвилин.
- Очистіть камінь (А), потерши його губкою.
- Завершіть очищення каменя (А), прибравши залишки 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 تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،).
٦. تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
٧. هذا الجهاز لم يتم إعداده ليتم استخدامه بواسطة الأشخاص (بما فيهم الأطفال) الذين يعانون من ضعف في القدرات البدنية أو الإحساس أو القدرات العقلية، أو قليلي الخبرة والدراية، ما لم يتلقوا تعليمات وإشراف يتعلق باستخدامه بواسطة شخص مسؤول عن سلامتهم. يجب مراقبة الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.
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. تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربائي.
١٢. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابداً سحبها من عن بعد.
١٣. 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.
١٤. لا تقم بتحريك الجهاز أثناء عمله.
١٥. لا يجب ترك كابل التغذية يتدلى من حافة المنضدة أو من سطح الارتكاز. تجنب ملامسة الكابل للأسطح الساخنة.
١٦. لا تلمس سطح الطهي أثناء عمل الفرن وكذلك بعد أن تفصله نظراً لاحتفاظه بدرجة حرارة مرتفعة.

١٧. أثناء دورات التشغيل الأولى سوف ينبعث من الفرن دخاناً. يُعد هذا شيئاً طبيعياً للغاية وسوف ينتهي بتعدد الاستخدام.
١٨. لا تضع الجهاز فوق أو بالقرب من مصادر الحرارة والعناصر الكهربائية. لا تضع الجهاز فوق أجهزة أخرى.
١٩. لا تغطي الجدران الداخلية للفرن بأوراق الألومنيوم.
٢٠. استخدم الفرن فقط لطهي أو لتسخين الأطعمة.
٢١. لا تضع أية مفارش أو أطباق فوق الجهاز.
٢٢. لا يجب استخدام الفرن بأي شكل من الأشكال بإدخاله أو تركيبه في قطعة من الأثاث.
٢٣. لا تستخدم الجهاز بالقرب من الجدران والستائر.
٢٤. أطفئ الجهاز وانزع القابس من مأخذ التيار عند عدم استخدامه وقبل عمليات التنظيف.
٢٥. أثناء عمل الجهاز قد تكون درجة حرارة السطح الخارجي مرتفعة.
٢٦. تنبيه: ضع الفرن فوق سطح عمل يتحمل درجة حرارة ٩٠ مئوية على الأقل، مع الانتباه لعدم وجود أية أغراض فوقه قد تعيق مرور الهواء.
٢٧. تنبيه - الأسطح الساخن . لا تلمس الأسطح الساخن أثناء استخدام المنتج. 
٢٨. يتم تشغيل هذا الجهاز يدوياً. وبالتالي لا يوصل الجهاز أبداً بمؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد مستقل.
٢٩. تجنبوا استعمال 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.
٣٠. في حالة تلف سلك التوصيل (سلك الطاقة الكهربائية)، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنعة أو بواسطة وكيل الخدمة وذلك لتجنب أي أخطار .
٣١. تم تصنيع الجهاز لإستعمال منزلي فقط و لذا يجب عدم إستعماله في إطار صناعي أو تجاري.
٣٢. هذا الجهاز يطابق التوجيهات الأوروبية EC/٣٥/٢٠١٤ و EMC ٣٠/٢٠١٤/EC، وكذلك يطابق القاعدة (EC) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ الخاصة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.
٣٣. أي تعديلات في هذا المنتج، بما في ذلك التعديلات في ضبط الترموستات، يمكن أن تؤثر على عمل المنتج وقد تؤدي إلى سقوط ضمان المستخدم.
٣٤. في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح اولاً 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.
٣٥. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.
٣٦. يجب مراقبة هذا الجهاز أثناء عمله. في حالة وجود عطل بالجهاز، أوقف تشغيله وافصل

قابس التيار الكهربائي.

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

٣٨. هذا الجهاز مصمم للاستخدام المنزلي والاستخدامات المشابهة، مثل:

- منطقة المطبخ المخصصة لموظفي المتاجر والمكاتب، وغيرها من أماكن العمل؛
- نزل السياحة الزراعية؛
- لاستخدام نزلاء الفنادق، والاستراحات (الموتيلات)، وغيرها من الأماكن السكنية؛
- أماكن المبيت والإفطار.



٣٩.  للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً لللائحة الأوروبية ٢٠٠٩/٩٦/CE، نرجو قراءة النشرة الخاصة المُلحقة بالمنتج.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

استهلك الطاقة في وضع إيقاف التشغيل: ٠,٠ واط

وصف الجهاز (الشكل ١)

- A لوح من حجر حراري
- B عجلة تقطيع البييتزا
- C جسم الجهاز
- D مجرفة للبييتزا مُجمعة
- E براغي مرفقة (عدد ٤) لتجميع مجرفة البييتزا
- F المقاومات
- G المقبض
- H لوحة أوامر التحكم
- I مقبض المؤقت
- L مفتاح اختيار طرق الطهي
- M مفتاح الترموستات
- N مؤشر التشغيل

عند الاستخدام الأول

قم بتنفيذ دورة طهي «على الفارغ» لكي تتخلص من الرائحة والدخان الذي قد ينتج عن وجود مواد واقية على الأجزاء المعدنية:

- قم بتشغيل الفرن من خلال تدوير المقبض (L) على الرمز ، اضبط درجة الحرارة على الدرجة القصوى والمؤقت على ١٥ دقائق؛
 - الجهاز يعمل مع فتح باب الفرن في مكان جيد التهوية.
- أثناء هذه العملية يعد من الطبيعي انبعاث دخان من الأجزاء المعدنية والفتحات الجانبية. قم بتهوية الغرفة بعد الانتهاء من هذه العملية.

تنبيه:

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

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

تجميع مجرفة البييتزا (D)

- قم بتجميع المقبض السفلي مع المجرفة من خلال إدخال المسامير في الفتحات المخصصة (الشكل ٢).
- ضع المقبض العلوي فوق المقبض السفلي واضغط عليه برفق إلى أن يتم تشبيك مسامير المقبض السفلي في الفتحات المخصصة في المقبض العلوي (الشكل ٣).
- أدخل البراغي الأربعة للتثبيت (E) وقم بربطها بإحكام لتثبيت المقبض العلوي على المقبض السفلي (الشكل ٤).

تعليمات الاستخدام

- قم بتحضير البييتزا أو الأطعمة المراد طهيها.
- باستخدام المقبض (G)، افتح الفرن وأدخل الصحن (A) للتسخين المسبق (الشكل ٥).
- توجد داخل الفرن بكرتان على الجانبين الأيسر والأيمن؛ ضع الصحن فوقهن، ثم ادفعه بحذر إلى داخل الفرن (الشكل ٦).
- أعد إغلاق الفرن وأدخل القابض في مأخذ التيار الكهربائي.
- أدخل القابض في مأخذ التيار الكهربائي و، عن طريق مقبض اختيار الوظائف (E)، اختر نوع الطهي المطلوب:

 الطهي بالشواية العلوية؛

 الطهي بالشعلة السفلية؛

 الطهي باستخدام الطاقة الكاملة.

- أدر مقبض الترموستات (M)، حسب احتياجاتك، واضبط درجة حرارة الطهي المطلوبة.
 - قم بتدوير مقبض المؤقت (I)؛ سيضيء مؤشر التشغيل المخصص (N) وسيضيء الضوء الداخلي.
 - لطهي البييتزا، يُنصح بتسخين الفرن مسبقاً على درجة الحرارة القصوى (٤٣٠ درجة مئوية) لمدة ١٠ إلى ١٢ دقيقة، مع تشغيل كلا عنصرَي التسخين (أقصى طاقة).
 - افتح الفرن وباستخدام المجرفة (D)، أخرج البييتزا من فوق الحجر الحراري (الشكل ٧). أعد إغلاق الفرن.
 - المدة التقريبية لطهي البييتزا هي حوالي دقيقتين، حسب نوع العجينة والمكونات.
- تنبيه: راقب الأغذية أثناء عملية الطهي.

- عند انتهاء مدة الطهي سينطفئ الفرن تلقائياً، وسيصدر إشارة صوتية. يمكن إنهاء الطهي يدوياً عن طريق تدوير مقبض المؤقت (I) إلى الوضع «٠».
- افتح الفرن وباستخدام المجرفة (D)، أخرج البييتزا من فوق الحجر الحراري (الشكل ٧). أعد إغلاق الفرن
- قَدِّم البييتزا بعد تقطيعها إلى مثلثات باستخدام العجلة المخصصة (B).

- قم بإيقاف تشغيل الفرن من خلال إدارة مقبض المؤقت (I) على الوضع «0» وافصل القابس عن مأخذ التيار الكهربائي.

تنبيه:

لا تلمس الفرن مباشرة بعد الطهي لتجنب الإصابة بحروق.

تحقق من أن الجهاز مغلق تمامًا أثناء مرحلة الطهي أو أن الطعام لا يتلامس في الداخل مع عنصر التسخين لا ينصح بفتح الغطاء أثناء مرحلة الطهي لمنع تشتت الحرارة مما يؤدي بالتالي إلى التمديد المحتمل لوقت الطهي.

تجنب سقوط المكونات المستخدمة لإعداد البيتزا (الزيت، والجبن، والطماطم، والموزاريلا، وغيرهم) على الحجر الحراري، من أجل تجنب امتصاصهم وانبعاث الدخان والروائح الكريهة

يجب ألا يتجاوز الطعام الموجود في الصحن مستوى سطحه، وإلا قد تتأثر جودة الطهي.

في حالة استخدام العجينة الطازجة لإعداد البيتزا، رش السطح حيث يتم إعداد العجين بالدقيق لتجنب التصاقه بالحجر الحراري أثناء مرحلة الطهي.

يعمل فرن البيتزا باستخدام الهواء الساخن. لا تصب زيت، أو دهن، أو أي سوائل أخرى في الصحن.

لا تملأ الصحن بالطعام بشكل مفرط، لأن ذلك قد يعيق تدفق الهواء ويقتل من جودة الطهي.

يمكن طهي أطعمة أخرى أيضاً، باستخدام صواني فرن توضع فوق الحجر الحراري.

نصائح لطهي البيتزا:

- يمكن تشغيل عنصري التسخين بشكل مستقل من خلال مقبض اختيار الوظائف: مما يتيح تحكماً كاملاً في الطهي للحصول على قاعدة مقرمشة وبيتزا مطهية جيداً دائماً.
- يمكن تخصيص مكونات البيتزا حسب الذوق الشخصي.
- مدة الطهي المتوسطة هي حوالي دقيقتين، وقد تختلف حسب المكونات ونوع العجينة.

التنظيف والصيانة

تنظيف الفرن

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 ملوق.
- تجنب استخدام منتجات كاشطة أو أي منظف آخر.
- يميل اللوح المصنوع من الحجر الحراري بطبيعة الحال مع الاستخدام إلى اللون الداكن وإلى إظهار بقع وتشققات صغيرة. وهذا لا يضر بعمل الفرن أو جودة الطهي.
- قم بتنظيف الجزء الخارجي من الجهاز باستخدام قطعة قماش مبللة. يمكن أيضاً تنظيف الحجر الحراري (A) بقطعة قماش مبللة.

تنبيه:

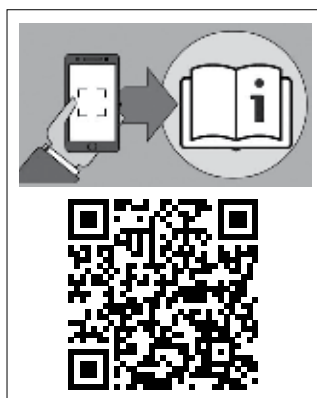
لا تغسل المجرفة (D) في غسالة الصحون، لأن الغسيل القاسي يُتلف الألمنيوم ويجعله داكنًا وباهتًا.

تنظيف الحجر الحراري

- يمكن إزالة الصحن المصنوع من الحجر الحراري لتسهيل التنظيف، يُنصح باتّباع الإرشادات التالية:
- يجب عدم غسل الحجر مطلقًا. لا تستخدم مواد تنظيف لتنظيف سطح الطهي، ولا تصب ماءً باردًا على الحجر لتجنّب كسره نتيجة الصدمة الحرارية.
- من الطبيعي أن يصبح لون الحجر الحراري داكنًا مع الاستخدام. هذه خاصية من خصائص الحجر الطبيعي.
- إذا لم تكن هناك ترسبات، يكفي مسحه بقطعة قماش مُبللة.
- في حال وجود ترسبات، يمكن استخدام مكشّطة لإزالتها بلطف. أكمل التنظيف باستخدام قطعة قماش غير مُبللة.

تنظيف الحجر (A) باستخدام مسحوق بيكربونات الصوديوم

- يُعد مسحوق بيكربونات الصوديوم خيارًا ممتازًا لتنظيف حجر الفرن، فهو حل طبيعي وفعال لإزالة البقع والرواسب الصعبة. 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.
- قم بإخراج الحجر بعد أن يبرد تمامًا من الفرن، وضعه على سطح مستوٍ.
- قم بإزالة بقايا الطعام من الحجر (A) باستخدام ملوق،
- بلل الحجر (A) بإسفنجة مبللة بالماء،
- ضع ملعقة أو ملعقتين كبيرتين من مسحوق البيكربونات في منتصف الحجر (A)،
- رش مسحوق البيكربونات على الحجر (B)، وخاصة على البقع السوداء، باستخدام إسفنجة،
- سيتم تكوين عجينة من الماء وبيكربونات الصوديوم على الحجر (A).
- دع الخليط يعمل لمدة ٥ دقائق
- قم بتنظيف وفرك الحجر (A) بالإسفنجة
- قم بتنظيف الحجر (A) من البقايا والبيكربونات
- دعه يجف



Numero Verde
800-809065

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



IT - USO APPROPRIATO A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Ispezionare regolarmente il prodotto per individuare eventuali segni di deterioramento dei materiali che potrebbero renderli non idonei al contatto con gli alimenti. Tali segni includono microfessurazioni, formazione di bolle, delaminazione, restringimento, appiccicosità, perdita di trasparenza, corrosione, o qualsiasi altra alterazione della struttura o consistenza del materiale.

Consultare sempre le istruzioni d'uso del prodotto per una corretta pulizia e manutenzione dei materiali a contatto con gli alimenti, al fine di prevenire o rallentare il deterioramento dei materiali stessi.

Per un uso sicuro e appropriato del prodotto con gli alimenti, fare sempre riferimento alle istruzioni di sicurezza e/o d'uso, dove vengono riportate eventuali limitazioni d'uso nella preparazione degli alimenti.

EN - APPROPRIATE USE IN CONTACT WITH FOOD

Inspect the product regularly for signs of material deterioration that may render it unsuitable for food contact. Indicators include crazing, blistering, delamination, shrinkage, tackiness, loss of transparency, corrosion, or any other structural and textural deformations.

Always refer to the product user instruction for proper cleaning and maintenance of food contact materials to prevent or slow down material deterioration.

For safe and appropriate use of the product with food/s always refer to product safety and/or user instruction, which also may detail any necessary limitations of use with food/s.

DE - VORSCHRIFTSMÄSSIGER GEBRAUCH IN KONTAKT MIT LEBENSMITTELN

Überprüfen Sie das Produkt regelmäßig auf Anzeichen einer Materialverschlechterung, durch die es für den Kontakt mit Lebensmitteln nicht geeignet sein könnte. Dazu gehören Mikrorisse, Blasenbildung, Delaminierung, Schrumpfung, Klebrigkeit, Transparenzverlust, Korrosion oder jede andere Veränderung der Struktur oder Konsistenz des Materials.

Beachten Sie stets die Bedienungsanleitung des Produkts für die korrekte Reinigung und Pflege der Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, um deren Verschlechterung zu verhindern oder zu verlangsamen.

Beachten Sie für den sicheren und sachgemäßen Gebrauch des Produkts mit Lebensmitteln stets die Sicherheitshinweise und/oder die Bedienungsanleitung, in denen eventuelle Einschränkungen bei der Zubereitung von Lebensmitteln angegeben sind.

FR - UTILISATION APPROPRIÉE AU CONTACT DES ALIMENTS

Inspectez régulièrement le produit pour détecter des signes de détérioration du matériau qui pourraient le rendre impropre au contact alimentaire. De tels signes se manifestent sous forme de craquelage, cloquage, délaminage, contraction, adhésivité, perte de transparence, corrosion ou toute autre déformation structurelle et texturale.

Reportez-vous toujours aux instructions d'utilisation du produit pour un nettoyage et un entretien appropriés des matériaux entrant en contact avec les aliments, afin d'éviter ou de ralentir la détérioration des matériaux.

Pour une utilisation sûre et appropriée du produit avec des aliments, reportez-vous toujours aux instructions de sécurité et/ou d'utilisation du produit, qui devraient également décrire en détail toutes les limites nécessaires d'utilisation au contact des aliments.

NL - GESCHIKT VOOR GEBRUIK BIJ CONTACT MET VOEDSEL

Inspecteer het product regelmatig op tekenen van materiaalverslechtering die het ongeschikt kunnen maken voor contact met voedsel. Indicatoren zijn scheuren, blaarvorming, delaminatie, krimp, kleverigheid, verlies van transparantie, corrosie of andere structurele en textuurafwijkingen.

Raadpleeg altijd de gebruiksaanwijzing van het product voor een goede reiniging en onderhoud van materialen die met levensmiddelen in contact komen om materiaalverslechtering te voorkomen of te vertragen.

Raadpleeg voor veilig en correct gebruik van het product met voedsel (en) noodzaak de productveiligheid en/of gebruiksaanwijzing, die ook eventuele noodzakelijke gebruiksbependingen met voedsel kunnen beschrijven.

ES - USO APROPIADO EN CONTACTO CON ALIMENTOS

Inspeccione el producto con regularidad para detectar signos de deterioro del material que puedan hacerlo inadecuado para el contacto con alimentos. Los indicadores incluyen grietas, ampollas, delaminación, contracción, pegajosidad, pérdida de transparencia, corrosión o cualquier otra deformación de estructura y textura.

Consulte siempre las instrucciones del usuario del producto para una limpieza y mantenimiento adecuados de los materiales en contacto con alimentos para prevenir o ralentizar el deterioro del material.

Para un uso seguro y apropiado del producto con alimentos, siempre consulte la seguridad del producto y/o las instrucciones de uso, que también pueden detallar cualquier limitación necesaria de uso con alimentos.

CA - ÚS ADEQUAT EN CONTACTE AMB ELS ALIMENTS

Inspeccioneu el producte periòdicament per detectar signes de deteriorament del material que puguin fer que no sigui adequat per al contacte amb aliments. Alguns indicadors inclouen la formació de butllofes, la deslaminació, la contracció, l'adhesivitat, la pèrdua de transparència, la corrosió o qualsevol altra deformació estructural o de la textura.

Consulteu sempre les instruccions de l'usuari del producte per saber netejar i mantenir adequadament els materials en contacte amb aliments i prevenir o alentir el deteriorament del material.

Per a un ús segur i adequat del producte amb aliments, consulteu sempre les instruccions de seguretat i/o d'ús del producte, que també poden detallar qualsevol limitació necessària d'ús amb aliment(s).

PT - UTILIZAÇÃO CORRETA EM CONTATO COM ALIMENTOS

Inspeccione o produto regularmente com relação a sinais de uma deterioração do material que possa torná-lo inadequado para o contato com alimentos. Entre os indicadores, estão microfissuras, formação de bolhas, delaminação, encolhimento, pegajosidade, perda de transparência, corrosão ou qualquer outra deformação na estrutura ou na textura.

Consulte sempre as instruções de utilização do produto para uma limpeza e uma manutenção adequadas dos materiais em contato com alimentos para evitar ou retardar a deterioração do material.

Para uma utilização segura e adequada do produto com alimentos, consulte sempre as instruções de segurança e/ou de utilização do produto, que também podem detalhar eventuais limitações necessárias para a utilização com alimentos.



EL - ΚΑΤΑΛΛΗΛΗ ΧΡΗΣΗ ΓΙΑ ΕΠΑΦΗ ΜΕ ΤΡΟΦΙΜΑ

Ελέγχετε τακτικά το προϊόν για σημάδια φθοράς του υλικού που μπορεί να το καταστήσουν ακατάλληλο για επαφή με τρόφιμα. Τα σημάδια αυτά περιλαμβάνουν σχισμές, φρισκωμα, αποκόλληση, συρρίκνωση, κολλώδη υφή, απώλεια της διαφάνειας, διάβρωση ή οποιαδήποτε άλλη παραμόρφωση στη δομή και στην υφή.

Πρέπει πάντα να συμβουλευέστε τις οδηγίες χρήσης του προϊόντος για τον σωστό καθαρισμό και συντήρηση των υλικών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα για την πρόληψη ή την επιβράδυνση της φθοράς των υλικών. Για την ασφαλή και σωστή χρήση του προϊόντος με τρόφιμα, ανατρέχετε πάντα στις οδηγίες ασφαλείας του προϊόντος ή/και στις οδηγίες χρήσης, οι οποίες μπορεί επίσης να αναφέρουν τυχόν απαραίτητους περιορισμούς ως προς τη χρήση με τρόφιμα.

RU - НАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИ КОНТАКТЕ С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ

Регулярно проверяйте изделие на наличие признаков износа материала, которые могут сделать его непригодным для контакта с пищевыми продуктами. Такие признаки включают растрескивание, образование пузырей, расслоение, усадку, липкость, потерю прозрачности, коррозию или любые другие структурные и текстурные деформации.

Всегда обращайтесь к инструкции пользователя продукта для правильной очистки и обслуживания материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, чтобы предотвратить или замедлить износ материала.

Для безопасного и надлежащего использования изделия с пищевыми продуктами всегда обращайтесь к инструкции по безопасности изделия и/или инструкциям пользователя, в которых также могут быть подробно описаны любые необходимые ограничения использования с пищевыми продуктами.

KZ - ТАҒАММЕН ЖАНАСҚАНДА ДҰРЫС ПАЙДАЛАНУ

Әнімде тағаммен жанасуға жарамсыз етуі мүмкін материалдың тозу белгілерінің бар-жоғын жүйелі түрде тексеріп тұрыңыз. Белгілерге сызаттану, көпіршіктену, қабаттану, шөгү, жабысқақтық, мөлдірліктің жоғалуы, коррозия немесе кез келген басқа құрылымдық және текстуралық деформация жатады.

Материалдың тозуын болдырмау немесе баяулату үшін әрқашан тағаммен жанасатын материалдарды дұрыс тазалау және күтіп ұстау туралы өнімнің пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз.

Өнімді тағам(дар)мен қауіпсіз және дұрыс пайдалану үшін әрқашан өнімнің қауіпсіздік және/немесе пайдаланушы нұсқаулығын қараңыз, онда тағам(дар)мен пайдалануға қатысты қажетті шектеулер де көрсетілуі мүмкін.

UK - НАЛЕЖНЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИ КОНТАКТІ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ

Регулярно перевіряйте виріб на наявність ознак погіршення стану матеріалу, які можуть зробити його непридатним для контакту з харчовими продуктами. До таких ознак належать: поява тріщин, утворення пухирів, розшарування, усадка, липкість, втрата прозорості, корозія або будь-які інші структурні та текстурні деформації.

Завжди дотримуйтеся інструкції з експлуатації виробу щодо

належного очищення та догляду за матеріалами, що контактують з харчовими продуктами, щоб запобігти або уповільнити погіршення стану матеріалу.

Для безпечного та належного використання продукту з харчовими продуктами завжди звертайтеся до інструкції з безпеки продукту та/або інструкції користувача, в якій також можуть бути детально описані будь-які необхідні обмеження щодо використання з харчовими продуктами.

HU - MEGFELELŐ HASZNÁLAT ÉLELMISZERREL ÉRINTKEZVE

Rendszeresen ellenőrizze a terméket, hogy nincsenek-e rajta olyan anyagkárosodásra utaló jelek, amelyek alkalmatlanná tehetik az élelmiszerrel való érintkezésre. Az indikátorok közé tartozik a repedés, a hólyagképződés, a rétegenkénti leválás, a zsugorodás, a ragacsosság, az átlátszóság elvesztése, a korrózió vagy bármely más szerkezeti és texturális deformáció.

Mindig olvassa el a termék használati utasítását az élelmiszerrel érintkező anyagok megfelelő tisztításához és karbantartásához az anyag romlásának megelőzése vagy lassítása érdekében.

A termék élelmiszerrel/élelmiszerekkel történő biztonságos és megfelelő használata érdekében mindig olvassa el a termékbiztonsági és/vagy a felhasználói utasításokat, amelyek részletezhetik az élelmiszerekkel való használat szükséges korlátozásait is.

CS - VHODNÉ PRO STYK S POTRAVINAMI

Výrobek pravidelně kontrolujte, zda nevykazuje známky poškození materiálu, které by jej mohlo učinit nevhodným pro styk s potravinami. Mezi tyto příznaky patří vznik prasklin, tvorba bublin, odlupování materiálu, smršťování, lepkavost, ztráta průhlednosti, koroze nebo jakékoli jiné strukturální a texturní deformace.

Vždy se řiďte pokyny pro uživatele výrobku pro řádné čištění a údržbu materiálu přicházejících do styku s potravinami, aby se zabránilo nebo zpomalilo znehodnocení materiálu.

Pro bezpečné a správné používání výrobku v kombinaci s potravinami se vždy řiďte bezpečnostními pokyny a/nebo návodem k použití, které mohou rovněž obsahovat podrobné informace o případných omezeních při používání s potravinami.

SK - VHODNÉ POUŽITIE V STYKU S POTRAVINAMI

Výrobok pravidelne kontrolujte, či nevykazuje známky poškodenia materiálu, v dôsledku ktorých by bol nevhodný na styk s potravinami. Indikátory zahŕňajú popraskanie, bubliny, odlupovanie, zmrštenie, lepkavosť, stratu priehľadnosti, koróziu alebo akékoľvek iné deformácie štruktúry a textúry.

Pri správnom čistení a údržbe materiálov prichádzajúcich do styku s potravinami sa vždy riadte pokynmi pre používateľa výrobku, aby sa zabránilo alebo sa spomalilo znehodnotenie materiálu.

Pre bezpečné a vhodné používanie výrobku s potravinami sa vždy riadte pokynmi na bezpečnosť výrobku a/alebo používateľskými pokynmi, ktoré môžu tiež podrobne uvádzať všetky potrebné obmedzenia použitia s potravinami.

PL - WŁAŚCIWE STOSOWANIE W PRZYPADKU KONTAKTU Z ŻYWNOSCIĄ

Regularnie sprawdzaj produkt czy nie ma żadnych oznak zużycia materiału, które mogą sprawić, że nie będzie się on nadawał do kontaktu z



żywnością. Oznakami są pęknięcia, pęcherze, rozwarstwienia, skurcz, kleistość, utrata przezroczystości, korozja lub wszelkie inne deformacje strukturalne i materiałowe.

Zawsze zapoznaj się z instrukcją obsługi produktu w celu prawidłowego czyszczenia i konserwacji materiałów wchodzących w kontakt z żywnością, aby zapobiec lub ograniczyć ich degradację.

W celu bezpiecznego i właściwego stosowania produktu w kontakcie z żywnością/productami spożywczymi zawsze zapoznaj się z zasadami dotyczącymi bezpiecznego stosowania produktu i/lub instrukcją obsługi, która może również szczegółowo określać wszelkie niezbędne ograniczenia stosowania z żywnością/productami spożywczymi.

NO- EGNET BRUK I KONTAKT MED MATVARER

Foreta jevnligte inspeksjoner av produktet for tegn på materialforringelse som kan gjøre det uegnet for kontakt med matvarer. Se etter tegn på sprekkdannelser, blemmer, avskalling, krymping, klebrighet, uklarhet, korrosjon eller andre strukturelle og teksturmessige misdannelser.

Kontroller alltid bruksanvisningen til produktet for riktig rengjøring og vedlikehold av materialer som kommer i kontakt med matvarer, for å forhindre eller forsinke materialforringelse.

For sikker og hensiktsmessig bruk av produktet sammen med matvarer, må man alltid forholde seg til produktsikkerhets- og bruksanvisningene, som vil ta for seg nødvendige begrensninger for bruk med matvarer.

SV - LÄMPLIG ANVÄNDNING I KONTAKT MED LIVSMEDEL

Inspektera produkten regelbundet för tecken på materiell försämrning som kan göra den olämplig för kontakt med livsmedel. Indikatorer inkluderar krackelering, blåsbildning, delaminering, krympning, klibbighet, förlust av transparens, korrosion eller andra strukturella och texturala deformationer.

Se alltid bruksanvisningen för produkten för korrekt rengöring och underhåll av material som kommer i kontakt med livsmedel för att förhindra eller bromsa materialförföringelse.

För säker och lämplig användning av produkten med livsmedel, se alltid produktsäkerhets- och/eller bruksanvisning, som också kan beskriva eventuella nödvändiga begränsningar för användning med livsmedel.

DA - HENSIGTSMÆSSIG BRUG I KONTAKT MED FØDEVARER

Efterse produktet regelmæssigt for tegn på materialeforringelse, der kan gøre det uegnet til kontakt med fødevarer. Indikatorer omfatter krakelering, bobler, delaminering, krympning, klæbrighed, tab af gennemsigthed, korrosion eller andre strukturelle og teksturelle deformationer. Se altid produktbrugervejledningen for korrekt rengøring og vedligeholdelse af materialer i kontakt med fødevarer for at forhindre eller bremse materialeforringelse.

For sikker og korrekt brug af produktet med fødevarer henvises altid til produktsikkerheds- og/eller brugervejledning, som også kan angive eventuelle nødvendige begrænsninger for brug med fødevarer.

FI - ASIANMUKAINEN KÄYTTÖ KOSKETUKSISSA ELINTARVIKKEIDEN KANS-SA

Tarkasta säännöllisesti, onko tuotteessa merkkejä materiaalin pilaantumisesta, joka voi tehdä siitä soveltumattoman elintarvikkeikäyttöön. Merkkejä ovat säröily, pullistumat, kerrosten irtoaminen, kutistuminen, takertuvuus, läpinäkyvyyden menetys, korroosio tai muut rakenteelliset vääntymät.

Katso aina tuotteen käyttöohjeesta elintarvikkepakkausmateriaalien asianmukainen puhdistus ja huolto materiaalin heikkenemisen estämiseksi tai hidastamiseksi.

Tuotteen turvallista ja asianmukaista käyttöä varten elintarvikkeiden kanssa tutustu tuoteturvallisuuden tietoihin ja/tai käyttöohjeisiin, joissa voi myös olla yksityiskohtaisia tietoja tarvittavista käyttörajoituksista elintarvikkeiden kanssa.

HR- ODGOVARAJUĆA UPORABA U DODIRU S HRANOM

Redovito provjeravajte ima li znakova oštećenja materijala koji ga mogu učiniti neprikladnim za kontakt s hranom. Indikatori uključuju pukotine, mjehuriće, raslojavanje, skupljanje, ljepljivost, gubitak prozornosti, koroziju ili bilo koje druge strukturne i teksturne deformacije.

Uvijek pogledajte upute za korisnika proizvoda za pravilno čišćenje i održavanje materijala koji dolaze u dodir s hranom kako biste spriječili ili usporili propadanje materijala.

Za sigurnu i odgovarajuću uporabu proizvoda s hranom/namirnicama uvijek pogledajte sigurnosnu i/ili korisničku uputu, koja također može detaljno opisati sva potrebna ograničenja uporabe s hranom/namirnicama.

SL - PRIMERNA UPORABA V STIKU Z ŽIVILI

Izdelek redno pregledujte glede znakov poslabšanja materiala, zaradi katerih morda ni več primeren za stik z živilii. Med takšne znake spadajo razpoke v površini, mehurjenje, razslojevanje, krčenje, lepljivost, izguba prosojnosti, korozija ali kakršne koli druge strukturne in teksturne deformacije.

Za pravilno čiščenje in vzdrževanje materialov, ki prihajajo v stik z živilii, vedno upoštevajte navodila za uporabo izdelka, saj lahko s tem preprečite ali upočasnite poslabšanje materiala.

Za varno in ustrezno uporabo izdelka z živilii vedno upoštevajte varnostna navodila in/ali navodila za uporabo izdelka, kjer so lahko navedene tudi morebitne omejitve glede uporabe z živilii.

BG - ПОДХОДЯЩА УПОТРЕБА ПРИ КОНТАКТ С ХРАНИ

Редовно проверявайте продукта за признаци на увреждане на материала, което може да го направи неподходящ за контакт с храни. Индикаторите включват фини пукнатини, образуване на мехурчета, разслояване, свиване, лепкавост, загуба на прозрачност, корозия или други структурни и текстурни деформации.

Винаги се консултирайте с инструкциите на потребителя за правилното почистване и поддръжка на материалите, предназначени за контакт с храни, за да предотвратите или забавите влошаването на материала.

За безопасна и подходяща употреба на продукта с храна/и винаги се обръщайте към указанията за безопасност на продукта и/или инструкциите за потребителя, в които също могат да са описани подробно евентуални необходими ограничения за употреба с храна/и.

RO- UTILIZARE CORESPUNZĂTOARE ÎN CONTACT CU ALIMENTELE

Inspectați periodic produsul pentru a identifica eventuale semne de deteriorare a materialului care l-ar putea face nepotrivit pentru contactul cu alimentele. Indicatorii pot include fisurare fină, bășicare, delaminare, contracție, lipiciozitate, pierderea transparenței, coroziune sau orice alte



deformāri structurāle šī de tekstūrā. Konsultāti īntotdeauna instrucciūnile de utilizare ale produsului pentru curāţarea ū īntreţinerea corespunzātoare a materialelor care īntrā īn contact cu alimentele, pentru a preveni sau īncetini deteriorarea materialului. Pentru utilizarea sigurā ū corespunzātoare a produsului īn contact cu alimentele, consultaţi īntotdeauna instrucciūnile de siguranţā ū/sau de utilizare ale produsului, care pot include ū eventuale limitāri privind utilizarea cu alimente.

SR- ODGOVARAJUĆA UPOTREBA U KONTAKTU S HRANOM

Redovno proveravajte da li na proizvodu ima znakova oštećenja materijala koji ga mogu učiniti neprikladnim za kontakt s hranom. Indikatori uključuju pukotine, plikove, delaminaciju, skupljanje, lepljivost, gubitak transparentnosti, koroziju ili bilo koje druge strukturne i teksturne deformacije. Uvek pogledajte uputstvo za korisnika proizvoda za pravilno čišćenje i održavanje materijala koji dolaze u kontakt s hranom kako biste sprečili ili usporili propadanje materijala. Za bezbednu i odgovarajuću upotrebu proizvoda s hranom/namirnicama uvek pogledajte uputstvo za bezbednost proizvoda i/ili uputstvo za korisnika u kojem se, takođe, mogu nalaziti detaljno opisana sva neophodna ograničenja upotrebe s hranom/namirnicama.

МК- СООДВЕТНА УПОТРЕБА ПРИ КОНТАКТ СО ХРАНА

Редовно проверувајте го производот за знаци на дотраеност на материјалот што може да го направат несоодветен за контакт со храна. Показателите вклучуваат напукнување, создавање меурчиња, раслојување, собирање, лепливост, губење на проѕирност, корозија или какви било други структурни и текстурни деформации.

Секогаш следете го упатството за употреба на производот за правилно чистење и одржување на материјалите што доаѓаат во контакт со храна, за да се спречи или забави дотраеност на материјалот.

За безбедна и соодветна употреба на производот со храна, секогаш следете ги безбедносните и/или корисничките упатства за производот, каде што може да бидат наведени и неопходните ограничувања за употреба со храна.

TR- GIDA İLE TEMAS HALİNDE UYGUN KULLANIM

Ürünü, gıda ile temas için uygun olmayan hale getirebilecek malzeme bozulma belirtileri açısından düzenli olarak inceleyin. Göstergeler arasında çatlama, kabarma, delaminasyon, büzülme, yapışkanlık, şeffaflık kaybı, korozyon veya diğer yapısal ve dokusal deformasyonlar bulunur.

Malzemenin bozulmasını önlemek veya yavaşlatmak için gıda ile temas eden malzemelerin uygun şekilde temizlenmesi ve bakımı için her zaman ürün kullanıcı talimatlarına bakın.

Ürünün gıda(lar) ile güvenli ve uygun kullanımı için her zaman gıda(lar) ile gerekli kullanım sınırlamalarını da detaylandırabilecek ürün güvenliğine ve/veya kullanıcı talimatlarına bakın.

ET- TOIDUGA KOKKUPUTEKS SOBIV KASUTAMINE

Kontrollige toodet korrapäraselt materjali kulumismärkide suhtes, mis võivad muuta selle toiduga kokkupuuteks sobimatuks. Märkideks võivad olla peened praod, mullide teke, kihistumine, kokkutõmbumine, kleepuvus, läbipaistvuse kadu, korrosioon või muud struktuuri- ja tekstuurimuutused.

Toiduga kokkupuutuvate materjalide õigeks puhastamiseks ja hooldamiseks järgige alati toote kasutusjuhendit – nii vältide või aeglustate materjali kulumist.

Toote koos toiduga ohutuks ja nõuetekohaseks kasutamiseks järgige alati toote ohutus- ja/või kasutusjuhendit, kus võivad olla toodud vajalikud piirangud toiduga kasutamisel.

LV- PIEMĒROTS LIETOJUMS SASKARĒ AR PĀRTIKU

Regulāri pārbaudiet, vai izstrādājumā nav materiāla pasliktināšanās pazīmju, kas varētu to padarīt nepiemērotu saskarei ar pārtiku. Šādas pazīmes ietver plaisāšanu, pūsišu veidošanos, atslāņošanos, saraušanos, lipīgumu, caurspīdības zudumu, koroziju vai jebkādas citas struktūras un tekstūras deformācijas.

Informāciju par to, kā pareizi tīrīt un kopt saskarē ar pārtiku esošus materiālus, lai nepieļautu vai palēninātu to pasliktināšanos, vienmēr skatiet norādījumos izstrādājuma lietotājam.

Informāciju par drošu un atbilstošu izstrādājuma lietojumu saskarē ar pārtiku vienmēr skatiet norādījumos par izstrādājuma drošumu un/vai norādījumos lietotājam, kuros var būt uzskaitīti arī visi nepieciešamie lietojuma ierobežojumi saskarē ar pārtiku.

LT- TINKA LIESTIS SU MAISTU

Reguliariai tikrinkite, ar nėra gaminio medžiagų susidėvėjimo požymių, dėl kurių jis gali tapti netinkamas liestis su maistu. Tarp šių požymių gali būti smulkūs įtrūkimai, iškilimai, sluoksniavimasis, susitraukimas, lipnumas, skaidrumo praradimas, korozija arba bet kokios kitos struktūros ar tekstūros deformacijos.

Visada vadovaukitės gaminio naudojimo instrukcija dėl tinkamo su maistu besiliečiančių medžiagų valymo ir priežiūros, norėdami išvengti arba sulėtinti medžiagų susidėvėjimą.

Kad gaminį būtų galima saugiai ir tinkamai naudoti su maistu, visada vadovaukitės gaminio saugos ir (arba) naudojimo instrukcija, kurioje taip pat gali būti nurodyti būtini naudojimo su maistu apribojimai.

عربي - الاستخدام المناسب للملامسة الطعام

افحص المنتج بانتظام بحثاً عن علامات تدهور في المواد، والتي قد تجعله غير مناسب للتلامس مع الطعام. تشمل المؤشرات التشققات الدقيقة وظهور بثور وتتشقق الطبقات والانكماش وفقدان مقاومة الالتصاق وفقدان الشفافية والتآكل أو أي تنوهات أخرى في البنية أو الملمس.

ارجع دائماً إلى تعليمات مستخدم المنتج بشأن التنظيف والصيانة المناسبين للمواد الملامسة للطعام لمنع أو إبطاء تدهور المواد.

للاستخدام الآمن والمناسب للمنتج مع الطعام/الأطعمة، يرجى الرجوع دائماً إلى تعليمات سلامة المنتج و/أو تعليمات المستخدم، والتي قد تعرض تفصيلاً أية قيود ضرورية للاستخدام مع الطعام/الأطعمة.