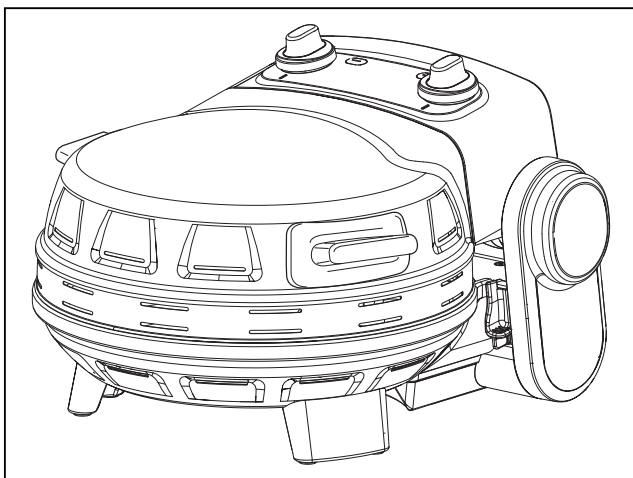


Ariete



Forno per pizza
Pizza maker
Four à pizza
Pizzaofen
Horno de pizza
Forno de pizza
Pizzaoven
Pizzaovn
Φούρνος για πίτσα
Piec do pizzy
Печь для пиццы
Піч для піци
فرن بيتزا

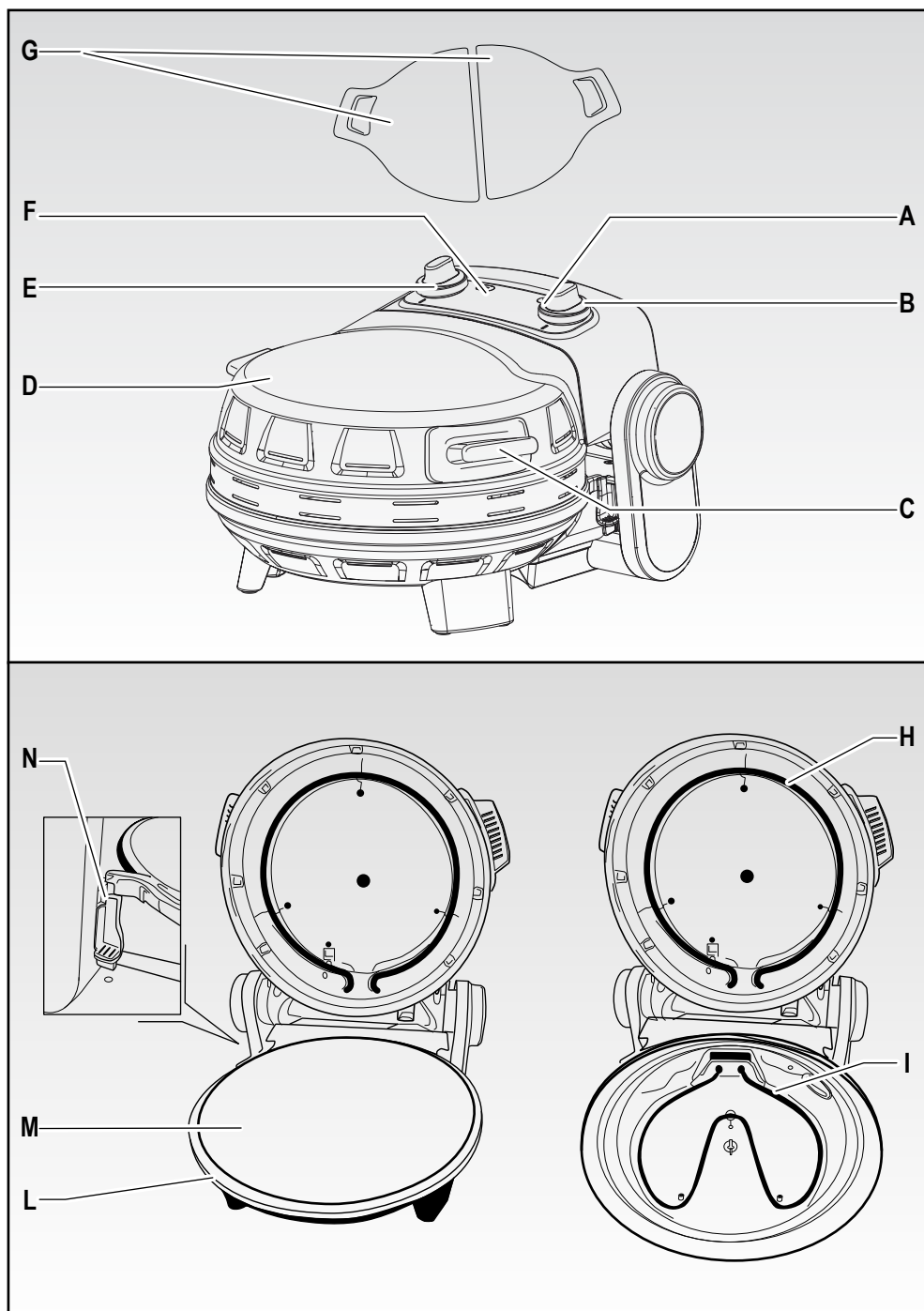


Fig. 1

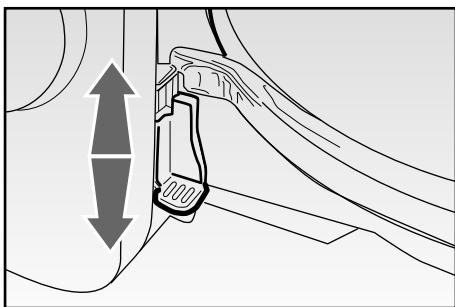


Fig. 2

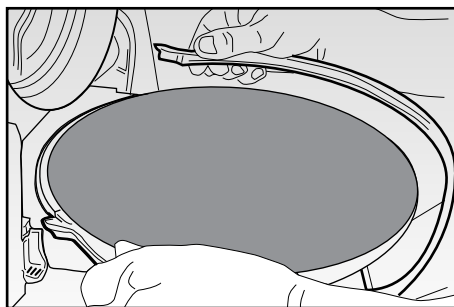


Fig. 3

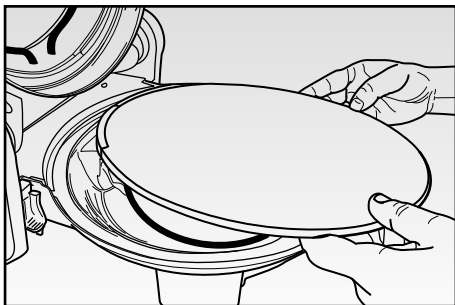


Fig. 4

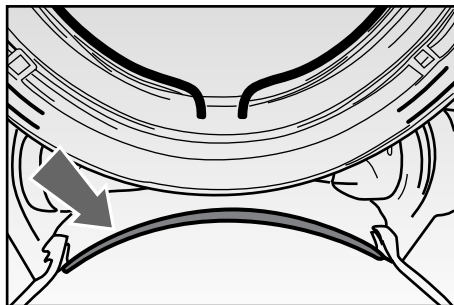


Fig. 5

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. Spingere 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 prolunghes ma collegare sempre l'apparecchio direttamente alla presa.



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

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

- A Spia pronto temperatura per resistenza inferiore
- B Manopola accensione e regolazione temperatura per resistenza inferiore
- C Maniglie
- D Corpo dell'apparecchio
- E Manopola accensione e regolazione temperatura per resistenza superiore
- F Spia pronto temperatura per resistenza superiore
- G Palette per aggiunta/rimozione pizza
- H Resistenza superiore
- I Resistenza inferiore
- L Guida per piatto
- M Piatto in pietra refrattaria
- N Leve blocco / sblocco guida per piatto (una per ogni lato)

ISTRUZIONI PER L'USO

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 le resistenze (vedere prima paragrafo "Rimozione piatto in pietra refrattaria") e la base prima di avviare il riscaldamento e procedere alla cottura per eliminare eventuali piccoli residui di polvere che si sono formati nella fase di raffreddamento e riposo del prodotto.

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

- Inserire la spina nella presa di corrente.
- Mediante la manopola (B), per la resistenza inferiore, e la manopola (E), per la resistenza superiore, accendere il forno e, in base alle proprie esigenze, impostare il grado di temperatura desiderato (nr. 5 livelli). Si accenderà l'apposita spia per la resistenza superiore (F) od inferiore (A) ad indicare l'inizio della fase di preriscaldamento.
- Dopo circa 10/15 minuti le spie (A-F) si spegneranno e l'apparecchio è pronto per l'uso.

Nota: a seconda delle esigenze l'apparecchio può essere utilizzato anche adoperando una sola resistenza.

- Sollevare poi la parte superiore dell'apparecchio usando entrambe le mani con le maniglie (C) e porre sul piatto in pietra refrattaria (M) la pizza o l'alimento da cuocere usando anche idonei guanti da forno.
- Chiudere la parte superiore dell'apparecchio.
- Al termine della cottura, ruotare sulla posizione "0" sia la manopola (B) per la resistenza inferiore che la manopola (E) per la resistenza superiore; quindi staccare la spina dalla presa di corrente.

ATTENZIONE:

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

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 (M), così da evitare assorbimenti e sgradevoli emissioni di fumo e di odori.

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

Sul piatto in pietra refrattaria è stato applicato uno speciale trattamento che assicura una facile lavabilità. Con l'uso però il trattamento superficiale potrebbe tendere a scurirsi e a mostrare macchie e piccole screpolature/incrinature. Ciò non compromette il funzionamento del forno né la qualità di cottura.

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

PREPARAZIONE E TEMPI DI COTTURA

ATTENZIONE:

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

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

Grazie alla camera di cottura più alta e alla temperatura elevata, il forno è ideale per cuocere calzoni e pizze napoletane alte: cottura rapida ma intensa, base morbida ma ben cotta, cornicione soffice ed aerato.

ATTENZIONE:

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

Grazie al controllo separato della temperatura superiore e inferiore è possibile personalizzare la cottura della base (sotto) e degli ingredienti (sopra) della pizza.

Per un risultato di cottura ottimale, consigliamo un impasto che non superi 230/250 gr di peso.

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

PIZZE SURGELATE

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

PIZZE IN SCATOLA (DA IMPASTARE)

- Cuocere per 3 minuti circa.
- Attenersi alle istruzioni sulla scatola.

PIZZE FRESCHE

- Cuocere per circa 3 minuti, il tempo di cottura può variare in base al tipo condimento scelto.

PIZZE PREPARETE CON RICETTA

- Attenersi alle indicazioni della ricetta.

ATTENZIONE:

È possibile utilizzare qualsiasi ricetta di impasto della pizza, in base ai gusti del consumatore.

Vi consigliamo una ricetta per pizze gourmet con impasto idratato.

IMPASTO PER QUATTRO PIZZE NAPOLETANE

Il procedimento prevede sette passi: pre-impasto, maturazione, impasto, lievitazione in massa, staglio (porzionamento), lievitazione dei panetti, stesura delle pizze.

Il pre-impasto va eseguito 18/20 ore prima di quando si ha intenzione di infornare la pizza.

È essenziale utilizzare una farina di qualità con una buona forza (W); in assenza di indicazioni di questo valore, ci si può orientare scegliendo farine con una percentuale di proteine tra il 12 ed il 13 per cento.

Ingredienti pre-impasto:

- 110g Farina 00 W260/280
- 65g Acqua
- 2g Lievito di birra fresco

Ingredienti impasto:

- 470g Farina 00 W260/280
- 340g Acqua
- 15g Sale
- Preimpasto

Per la stesura:

- semola rimacinata di grano duro

1- Pre-impasto

Versare l'acqua a temperatura ambiente in una ciotola e sciogliervi il lievito, versare la farina e mescolare e impastare grossolanamente. Lasciare l'impasto nella ciotola ben coperta con pellicola

2- maturazione

Lasciar maturare il pre-impasto a temperatura ambiente per 15/17 ore in un luogo relativamente fresco (18°/ 21°)

3- Impasto

In una ciotola capiente versare la farina, l'acqua, il sale e il pre-impasto. Mescolare quindi impastare per 15 minuti. Eseguire l'impasto direttamente nella ciotola tirando verso l'alto la pasta e portandola dal bordo verso il centro. In alternativa è possibile avvalersi di una planetaria.

4- Lievitazione in massa

Su una spianatoia spolverata di farina, versare l'impasto e ripiegare su se stesso a formare una palla liscia. Riporlo in una ciotola, anch'essa spolverata leggermente di farina, coprire con pellicola e far lievitare a temperatura ambiente (18°/ 21°) per 2 ore

5-Staglio

Versare l'impasto sulla spianatoia spolverata di farina e dividerlo in 4 parti uguali (circa 230 grammi). Formare delle palline (panetti) e riporle distanziate su della carta forno spolverata con semola rimacinata di grano duro.

6- Lievitazione

spolverare leggermente con semola rimacinata i panetti, coprirli con cura con della pellicola e lasciar lievitare per 1,5 ore.

7- Stesura

prelevare un panetto per volta, lasciando coperti i restanti, e adagiarlo sulla spianatoia generosamente spolverata con semola rimacinata. Stendere la pizza cominciando a premere con le dita dal centro verso l'esterno avendo cura di non schiacciare mai i bordi.

Porre la pizza sulle palette prima di condirla ed infornarla.

RIMOZIONE PIATTO IN PIETRA REFRATTARIA

- Premere verso il basso le due leve blocco / sblocco guida (N), una per ogni lato (Fig. 2).
- Rimuovere la guida (L) per il piatto (M) (Fig. 3)
- Estrarre il piatto in pietra refrattaria (M) (Fig. 4).
- In fase di rimontaggio, una volta inserita la guida (L) assicurarsi di sollevare verso l'alto le due leve di blocco / sblocco guida (N) (Fig. 2).

ATTENZIONE:

In fase di rimontaggio, assicurarsi di posizionare il piatto in pietra con il relativo anello in metallo rivolto verso la parte posteriore dell'apparecchio (Fig. 5); in caso contrario, non sarà possibile installare correttamente la guida (L).

PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE:

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

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

PULIZIA DELLA PIETRA (M) CON BICARBONATO IN POLVERE

Il bicarbonato in polvere è un ottimo alleato per la pulizia della pietra del forno pizza (M), rimedio naturale ed efficace per eliminare macchie e residui difficili da rimuovere. Tuttavia dopo tale processo, potrebbe rimanere qualche alone sulla pietra, ciò è normale. La procedura di pulizia deve essere effettuata sulla pietra fredda, il prodotto deve essere scollegato dalla presa elettrica.

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

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

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

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. 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. ■ To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/ EU, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

APPLIANCE DESCRIPTION (Picture 1)

- A Temperature light for lower heating element
- B Power on and temperature setting for lower heating element
- C Handles
- D Appliance body
- E Power on and temperature setting for upper heating element
- F Temperature light for upper heating element
- G Paddles for putting/removing pizza
- H Upper heating element
- I Lower heating element
- L Plate guide
- M Baking stone plate
- N Guide locking / unlocking levers for plate (one for each side)

HOW TO OPERATE

WARNING:

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 elements (see section "Removal of baking stone plate" first) and the base before starting heating up and proceed with cooking to remove any small dust residues that have formed in the cooling and rest stage of the product.

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

- Plug in appliance.
- Use the dial (B) for the lower heating element and the dial (E) for the upper heating element, switch the pizza oven on and set the required temperature level, according to your needs (5 levels) The related light for the upper heating element (D) or the lower one (E) goes on indicating the beginning of the pre-heating phase.
- After about 10/15 minutes the lights (A-F) will turn off and the appliance will be ready for use.

Note: the appliance might be used also with just one heating element, according to your needs.

- Raise then the upper part of the appliance with both hands via both handles (C) and place the pizza or any other food to be baked on the baking stone plate (M) by using also suitable oven gloves.
- Close appliance upper part.
- At the end of baking, rotate both the dial (B) for lower heating element and the dial (E) for the upper one to position "0". Then, unplug the appliance.

WARNING:

Make sure appliance is properly closed during baking phase and that food inside isn't in contact with the upper heater.

DO not open lid during baking to avoid heat dispersion and a probable lengthening of cooking time.

Prevent the seasoning used for pizza making (oil, cheese, tomato, mozzarella, etc.) from falling onto the baking stone (M), in order to avoid absorption as well as unpleasant smoke emissions and smells.

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

A special treatment, which ensures an easy washability, was applied on the baking stone plate. Owing use, the surface treatment might tend to change its colour into a darker hue and to show cracks. This does not jeopardize the oven operation nor the baking quality.

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

PREPARATION AND COOKING TIME

WARNING:

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

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

Thanks to the higher baking chamber and the high temperature, the oven is ideal for baking calzoni and high Neapolitan pizza: quick but intense baking, soft but properly-baked base, soft and airy crust.

WARNING:

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

Thanks to the separate control of the upper/lower, it is possible to customize the baking of the base (bottom) and the ingredients (top) of the pizza.

For an excellent baking result, the recommended weight of the dough should be max 230/250 g.

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

FROZEN PIZZA

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

BOXED PIZZA (TO BE KNEADED)

- Bake for about 3 minutes.
- Refer to instructions on package.

FRESH PIZZA

- Bake for about 3 minutes. The baking time might change based on the type of seasoning selected.

PIZZA MADE WITH RECIPE

- Refer to instructions of the recipe.

WARNING:

It is possible to use any pizza dough recipe based on tastes of consumer.

It is advisable a gourmet pizza recipe with hydrated dough.

DOUGH FOR FOUR NEAPOLITAN PIZZA:

The method envisages seven steps: preferment, maturation, dough, leavening in mass, cutting (portioning), leavening of doughs, stretching the pizza dough.

Preferment must be prepared 18/20 hours before pizza is expected to be placed in the oven.

It is essential to use high-quality flour with good strength (W). In the event such value is unknown, select flours with a protein percentage between 12 and 13%.

Preferment ingredients:

- 110 g 00 flour (W260/280)
- 65 g Water
- 2 g Fresh brewer's yeast

Dough ingredients:

- 470 g 00 flour (W260/280)
- 340 g Water
- 15 g Salt
- Preferment

For stretching:

- re-milled durum wheat semolina

1- Preferment

Pour water at ambient temperature in a bowl and melt the yeast, pour the flour, mix and knead roughly. Allow the dough to rest in the bowl well-covered with foil.

2- Maturation

Allow the pre-mixture to mature at ambient temperature for 15/17 hours in a relatively cool place (18°/ 21°).

3- Dough

Pour flour, water, salt, and preferment in a large bowl. Mix and knead for 15 minutes. Prepare the dough directly in the bowl stretching it upward and bringing it from the edge to the centre. Otherwise, use a planetary.

4- Leavening in mass

On a floured top, pour the dough and fold it to form a smooth ball. Put it into a slightly floured bowl, cover with foil and allow to raise at an ambient temperature (18 °/21 °) for 2 hours.

5- Cutting

Pour the dough on the floured top and divide it in 4 equal parts (about 230 g). Shape it into balls and put them distanced on baking paper sprinkled with re-milled durum wheat semolina.

6- Leavening

slightly sprinkle with re-milled semolina in balls, cover them with care with foil and allow to raise for 1.5 hours.

7- Stretching

Take a dough ball at a time, leaving the others covered, and put it on the top generously sprinkled with re-milled semolina. Stretch the dough while pressing with the fingers from the centre outwards taking care not to push the edges.

Put the pizza on the paddles before seasoning it and putting it into oven.

REMOVING BAKING STONE PLATE

- Press the two guide locking / unlocking levers (N) downward, one for each side (Fig. 2).
- Remove the guide (L) for the plate (M) (Fig. 3)
- Remove the baking stone plate (M) (Fig. 4).
- During reassembly, after having inserted the guide (L), lift the two locking / unlocking levers (N) (Fig. 2).

WARNING:

During reassembly, make sure the baking stone is positioned with the relevant metal ring towards the rear side of the appliance (Fig. 5), otherwise, it will not be possible to install the guide properly (L).

CLEANING AND MAINTENANCE

WARNING:

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 (M) can be cleaned with a damp cloth.

CLEANING THE STONE (M) WITH BAKING SODA

Baking soda is an excellent aid for cleaning the pizza oven stone (M) 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.

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

INSTRUCTIONS IMPORTANTES

LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI.

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

1. Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
2. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
3. Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
4. Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
5. N'exposez 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. ■■■ Pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive Européenne 2012/19/EU, nous vous prions de lire le feuillet qui accompagne le produit.

CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

- A Témoin de température prêt pour la résistance inférieure
- B Bouton d'allumage et de réglage de la température pour la résistance inférieure
- C Poignée
- D Corps de l'appareil
- E Bouton d'allumage et de réglage de la température pour la résistance supérieure
- F Voyant de température prête pour la résistance supérieure
- G Pelle pour ajouter/retirer la pizza
- H Résistance supérieure
- I Résistance inférieure
- L Guide pour plateau
- M Plat en pierre réfractaire
- N Leviers de verrouillage/déverrouillage du guide pour plateau (un de chaque côté)

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATION

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 conseillé de nettoyer les résistances (voir le premier paragraphe « Retrait de la plaque en pierre réfractaire ») et la base avant de démarrer le chauffage et de procéder à la cuisson afin d'éliminer les

éventuels petits résidus de poussière qui se sont formés pendant la phase de refroidissement et de repos du produit.

Lors de la première utilisation, vous remarquerez peut-être un léger dégagement de fumée. Ce phénomène est uniquement dû à la chauffe de certains composants.

- Brancher la prise au secteur.
- À l'aide du bouton (B) pour la résistance inférieure et du bouton (E) pour la résistance supérieure, allumez le four et réglez la température souhaitée en fonction de vos besoins (5 niveaux). Le voyant correspondant à la résistance supérieure (F) ou inférieure (A) s'allume pour indiquer le début de la phase de préchauffage.
- Après environ 10/15 minutes, les voyants (A-F) s'éteignent et l'appareil est prêt à l'emploi.

Remarque : selon les besoins, l'appareil peut également être utilisé avec une seule résistance.

- Soulevez ensuite la partie supérieure de l'appareil à l'aide des deux mains en vous aidant des poignées (C) et placez la pizza ou l'aliment à cuire sur la plaque en pierre réfractaire (M) en utilisant des gants de cuisine adaptés.
- Réfermez la partie supérieure de l'appareil.
- À la fin de la cuisson, tournez le bouton (B) de la résistance inférieure et le bouton (E) de la résistance supérieure sur la position « 0 », puis débranchez la fiche de la prise électrique.

ATTENTION :

Assurez-vous que l'appareil soit parfaitement fermé pendant la cuisson et que les aliments à l'intérieur n'entrent pas en contact avec la résistance supérieure.

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 (M), afin d'éviter l'absorption et les émissions désagréables de fumées et d'odeurs.

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 plateau en pierre réfractaire a subi un traitement spécial qui garantit un nettoyage facile. Cependant, avec l'usage, le traitement de surface peut avoir tendance à foncer et à présenter des taches et de petites fissures/craquelures. Cela ne compromet en aucun cas le fonctionnement du four, ni la qualité de cuisson.

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

PREPARATION ET TEMPS DE CUISSON

ATTENTION :

Pour une cuisson optimale de la pizza, il est recommandé de préchauffer le four à la température maximale, résistance supérieure et inférieure, pendant environ 10/15 minutes.

Pour placer les pizzas sur la pierre réfractaire, utilisez les pelles spéciales (G). Assemblez et farinez les pelles, disposez la pâte et assaisonnez la pizza directement dessus. Ensuite, enfournez. Une fois la pizza posée sur la pierre, n'oubliez pas de retirer les pelles. À la fin de la cuisson, retirez la pizza en utilisant toujours les pelles fournies.

Grâce à sa chambre de cuisson plus haute et à sa température élevée, le four est idéal pour cuire des calzones et des pizzas napolitaines épaisses : cuisson rapide mais intense, base moelleuse mais bien cuite, bord souple et aéré.

ATTENTION :

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

Grâce au contrôle séparé de la température supérieure et inférieure, il est possible de personnaliser la cuisson de la base (en dessous) et des ingrédients (au-dessus) de la pizza.

Pour un résultat de cuisson optimal, nous recommandons une pâte ne dépassant pas 230/250 g.

Notre four à pizza a également été conçu pour la cuisson d'autres aliments (poisson, légumes, poulet, etc.).

Dans ce cas, il est absolument nécessaire d'utiliser des récipients de cuisson spéciaux, en papier d'aluminium, facilement disponibles dans n'importe quel magasin ou supermarché. Vous obtiendrez ainsi une cuisson au four authentique, qui préservera les particularités des aliments frais.

PIZZAS SURGELEES

- Faites cuire la pizza pendant 2-3 minutes (respectez dans tous les cas, les temps indiqués sur l'emballage du produit).
- Il est conseillé d'extraire la pizza du congélateur 20-30 minutes avant de la mettre dans le four (suivre dans tous les cas les indications reportées sur le produit).

PIZZAS EN BOÎTE (À PÉTRIR)

- Cuire environ 3 minutes.
- Suivre les instructions sur la boîte.

PIZZAS FRAÎCHES

- Cuire environ 3 minutes, le temps de cuisson peut varier en fonction du type de garniture choisi.

PIZZAS PRÉPARÉES SELON RECETTE

- Suivez les indications de la recette.

ATTENTION :

IL EST possible d'utiliser n'importe quelle recette de pâte à pizza, selon les goûts du consommateur.

Nous vous recommandons une recette pour des pizzas gastronomiques avec une pâte hydratée.

PÂTE POUR QUATRE PIZZAS NAPOLITAINES

Le processus comprend sept étapes : pré-pétrissage, maturation, pétrissage, levée en masse, découpe (portionnement), levée des pâtons, façonnage des pizzas.

Le pré-pétrissage doit être réalisé 18/20 heures avant la cuisson de la pizza.

Il est essentiel d'utiliser une farine de qualité avec une bonne force (W) ; en l'absence d'indications sur cette valeur, on peut s'orienter vers des farines avec un pourcentage de protéines compris entre 12 et 13 %.

Ingrédients du pré-pétrissage :

- 110 g de farine 00 W260/280
- 65 g d'eau
- 2 g de levure de bière fraîche

Ingrédients de la pâte :

- 470 g de farine 00 W260/280
- 340 g d'eau
- 15 g de sel
- Pré-pétrissage

Pour le façonnage :

- semoule de blé dur remoulue

1- Pré-pétrissage

Versez l'eau à température ambiante dans un saladier et dissolvez-y la levure, versez la farine, mélangez et pétrissez grossièrement. Laisser reposer la pâte dans le saladier bien recouvert d'un film plastique.

2- Maturation

Laisser mûrir le pré-pétrissage à température ambiante pendant 15/17 heures dans un endroit relativement frais (18°/ 21°).

3- Pétrissage

Dans un grand saladier, verser la farine, l'eau, le sel et le pré-pétrissage. Mélanger puis pétrir pendant 15 minutes. Pétrir directement dans le saladier en tirant la pâte vers le haut et en la ramenant du bord vers le centre. Il est également possible d'utiliser un robot pâtissier.

4- Levée en masse

Sur un plan de travail saupoudré de farine, verser la pâte et la replier sur elle-même pour former une boule lisse. Placez-la dans un saladier, également légèrement saupoudré de farine, couvrez d'un film plastique et laissez lever à température ambiante (18°/ 21°) pendant 2 heures.

5- Découpe

Versez la pâte sur le plan de travail saupoudré de farine et divisez-la en 4 parts égales (environ 230 grammes). Formez des boules (petits pains) et disposez-les à distance les uns des autres sur du papier sulfurisé saupoudré de semoule de blé dur remoulue.

6- Levée

Saupoudrer légèrement les petits pains de semoule remoulue, les recouvrir soigneusement d'un film plastique et laisser lever pendant 1 heure et demie.

7- Façonnage

Prélevez une boule à la fois, en laissant les autres couvertes, et posez-la sur le plan de travail généreusement saupoudré de semoule de blé dur remoulue. Étalez la pizza en appuyant avec les doigts du centre vers l'extérieur, en veillant à ne jamais écraser les bords.

Placez la pizza sur les pelles avant de la garnir et de l'enfourner.

RETRAIT DE LA PLAQUE EN PIERRE RÉFRACTAIRE

- Appuyez sur les deux leviers de verrouillage/déverrouillage du guide (N), un de chaque côté (Fig. 2).
- Retirez le guide (L) de la plaque (M) (Fig. 3)
- Retirez la plaque en pierre réfractaire (M) (Fig. 4).
- Lors du remontage, une fois le guide (L) inséré, veillez à relever les deux leviers de verrouillage/déverrouillage du guide (N) (Fig. 2).

ATTENTION:

Lors du remontage, veillez à positionner la plaque en pierre avec son anneau métallique tourné vers l'arrière de l'appareil (Fig. 5) ; sinon, il ne sera pas possible d'installer correctement le guide (L).

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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 (M) peut également être nettoyée à l'aide d'un chiffon humide.

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

La poudre de bicarbonate de soude est un excellent allié pour le nettoyage de la pierre réfractaire (M), 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.

- Ouvrir le couvercle supérieur du produit.
- Retirez les résidus alimentaires de la pierre (M) à l'aide d'une spatule.
- Humidifiez la pierre (M) avec une éponge imbibée d'eau.
- Déposez 1 ou 2 grosses cuillères de bicarbonate de soude en poudre au centre de la pierre (M).
- Saupoudrez la pierre (M) 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 (M).
- Laissez agir le mélange pendant environ 5 minutes.
- Nettoyez et frottez la pierre (M) avec l'éponge.
- Nettoyez la pierre (M) 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 Industriezwecke 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. ■ Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2012/19/EU, bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

ANLEITUNG AUFBEWAHREN

BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

- A Temperaturkontrollleuchte für den unteren Heizwiderstand
- B Einschaltknopf und Temperaturregler für den unteren Heizwiderstand
- C Griffe
- D Gehäuse des Gerätes
- E Einschaltknopf und Temperaturregler für den oberen Heizwiderstand
- F Temperaturkontrollleuchte für den oberen Heizwiderstand
- G Spateln zum Einlegen/Entnehmen der Pizza
- H Oberer Heizwiderstand
- I Unterer Heizwiderstand
- L Führung für die Steinplatte
- M Feuerfeste Steinplatte
- N Hebel zum Verriegeln/Entriegeln der Führung für die Steinplatte (einer auf jeder Seite)

GEBRAUCHSANLEITUNG

ACHTUNG:

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

Es wird empfohlen, die Heizelemente (siehe erster Absatz „Entfernen der feuerfesten Steinplatte“) und den Boden vor dem Aufheizen und Backen zu reinigen, um eventuelle Staubrückstände zu entfernen, die sich während der Abkühl- und Ruhephase des Produkts gebildet haben.

Wenn Sie sie zum ersten Mal verwenden, können Sie wenig Rauch bemerken, der austritt. Dies ist nur auf die Erwärmung einiger Komponenten zurückzuführen.

- Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
- Schalten Sie den Backofen mit dem Drehknopf (B) für den unteren Heizwiderstand und dem Drehknopf (E) für den oberen Heizwiderstand ein und stellen Sie die gewünschte Temperaturstufe (5 Stufen) ein. Die entsprechende Kontrollleuchte für den oberen (F) oder unteren (A) Heizwiderstand leuchtet auf und zeigt damit den Beginn der Vorheizphase an.
- Nach etwa 10-15 Minuten erlöschen die Kontrollleuchten (A-F) und das Gerät ist betriebsbereit.

Hinweis: Je nach Bedarf kann das Gerät auch mit nur einem Heizelement betrieben werden.

- Heben Sie dann den oberen Teil des Geräts mit beiden Händen an den Griffen (D) an und legen Sie die Pizza oder das Gargut mit geeigneten Ofenhandschuhen auf die hitzefeste Steinplatte (B).
- Schließen Sie den oberen Teil des Geräts.
- Drehen Sie nach Beendigung des Garvorgangs sowohl den Drehknopf (B) für den unteren Heizwiderstand

als auch den Drehknopf (E) für den oberen Heizwiderstand auf die Position „0“ und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.

ACHTUNG:

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät während der Garphase perfekt geschlossen ist und dass die darin befindlichen Speisen nicht mit dem oberen 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 (M) fallen, um eine Absorption und unangenehme Rauch- und Geruchsentwicklung zu vermeiden.

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

Die feuerfeste Steinplatte wurde speziell behandelt, um eine einfache Reinigung zu gewährleisten. Mit der Zeit kann die Oberflächenbehandlung jedoch nachdunkeln und Flecken sowie kleine Risse aufweisen. Dies hat keinen Einfluss auf den Betrieb des Pizzaofens oder die Qualität des Garvorgangs.

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

ZUBEREITUNG UND BACKZEITEN

ACHTUNG:

Für einen optimalen Garvorgang sollte der Ofen auf die höchste Temperaturstufe (Ober- und Unterhitze) vorgeheizt werden, und zwar für etwa 10-15 Minuten.

Verwenden Sie zum Auflegen der Pizzen auf die Steinplatte die mitgelieferten Spateln (G). Fügen Sie die Spateln zusammen und bemehlen Sie sie, legen Sie den Teig und den Pizzabelag direkt auf die Spateln. Anschließend in den Ofen schieben. Sobald die Pizza auf dem Stein platziert ist, denken Sie daran, die Spateln zu entfernen. Am Ende des Garvorgangs die Pizza mit den mitgelieferten Spateln herausnehmen. Dank der höheren Backkammer und der hohen Temperatur eignet sich der Ofen ideal zum Backen von Calzoni und neapolitanischer Pizza: schnelles, aber intensives Backen, weicher, aber gut durchgebackener Boden, luftiger Rand.

ACHTUNG:

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

Dank der getrennten Regelung der Ober- und Unterhitze können Sie den Backvorgang für den Boden (unten) und die Zutaten (oben) der Pizza individuell anpassen.

Für ein optimales Backergebnis empfehlen wir einen Teig, der nicht schwerer als 230-250 g ist.

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

TIEFKÜHL-PIZZA

- 2-3 Minuten backen (die auf der Verpackung angegebene Backzeit einhalten).

- Es wird empfohlen, die Pizza 20-30 Minuten vor dem Backen aus dem Gefrierschrank zu nehmen (die auf der Verpackung angegebene Backzeit einhalten).

PIZZEN IN DER DOSEN (ZUM KNETEN)

- Etwa 3 Minuten backen.
- Die Gebrauchsanleitung auf der Verpackung beachten.

FRISCHE PIZZEN

- Etwa 3 Minuten backen, die Backzeit kann je nach Belag variieren.

PIZZEN NACH REZEPT

- Die Angaben im Rezept beachten.

ACHTUNG:

ES kann jedes Pizzateigrezept verwendet werden, je nach Geschmack des Verbrauchers.

Wir empfehlen ein Rezept für Gourmet-Pizzen mit einem Teig mit hohem Feuchtigkeitsgehalt.

TEIG FÜR VIER NEAPOLITANISCHE PIZZEN

Das Verfahren umfasst sieben Schritte: Vorteig, Reifung, Teig, Teig gehen lassen, Portionierung, Teigkugeln gehen lassen, Ausbreiten der Pizzen.

Der Vorteig muss 18 bis 20 Stunden vor dem Backen der Pizza zubereitet werden.

Es ist wichtig, ein hochwertiges Mehl mit guter Kraft (W) zu verwenden. Wenn dieser Wert nicht angegeben ist, kann man sich an Mehlsorten mit einem Proteingehalt zwischen 12 und 13 Prozent orientieren.

Zutaten für den Vorteig:

- 110 g Mehl Typ 00 W260/280
- 65 g Wasser
- 2 g frische Hefe

Zutaten für den Teig:

- 470 g Mehl Typ 00 W260/280
- 340 g Wasser
- 15 g Salz
- Vorteig

Zum Ausbreiten:

- Hartweizenmehl

1) Vorteig

Das Wasser bei Raumtemperatur in eine Schüssel geben, die Hefe darin auflösen, das Mehl hinzufügen und grob verkneten. Den Teig in der Schüssel mit Frischhaltefolie abgedeckt ruhen lassen.

2) Reifung

Den Vorteig bei Raumtemperatur 15-17 Stunden an einem relativ kühlen Ort (18°/21°) ruhen lassen.

3) Teig

Mehl, Wasser, Salz und den Vorteig in eine große Schüssel geben. Vermischen und 15 Minuten lang kneten. Den Teig direkt in der Schüssel kneten, indem man ihn nach oben zieht und vom Rand zur Mitte führt. Alternativ kann auch eine Küchenmaschine verwendet werden.

4) Teig gehen lassen

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einer glatten Kugel formen. In eine ebenfalls leicht bemehlte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und bei Raumtemperatur (18°/ 21°) 2 Stunden gehen lassen.

5) Formen

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 4 gleiche Teile (ca. 230 Gramm) teilen. Kugeln formen und mit Abstand zueinander auf mit Hartweizenmehl bestreutes Backpapier legen.

6) Teigkugeln gehen lassen

Die Teigkugeln leicht mit Hartweizenmehl bestreuen, sorgfältig mit Frischhaltefolie abdecken und 1,5 Stunden gehen lassen.

7) Ausbreiten

Nehmen Sie jeweils eine Teigkugel, lassen Sie die anderen bedeckt, und legen Sie sie auf ein großzügig mit Hartweizenmehl bestreutes Nudelbrett. Breiten Sie die Pizza aus, indem Sie mit den Fingern von der Mitte nach außen drücken und darauf achten, dass die Ränder nicht eingedrückt werden.

Die Pizza vor dem Belegen auf die Spateln legen und in den Ofen schieben.

ENTNAHME DER FEUERFESTEN STEINPLATTE

- Die beiden Hebel zum Verriegeln/Entriegeln der Führung (N) nach unten drücken, einen auf jeder Seite (Abb. 2).
- Die Führung (L) für die Steinplatte (M) entfernen (Abb. 3)
- Nehmen Sie die feuerfeste Steinplatte (M) heraus (Abb. 4).
- Achten Sie beim Zusammenbau darauf, dass Sie nach dem Einsetzen der Führung (L) die beiden Hebel zum Verriegeln/Entriegeln der Führung (N) nach oben ziehen (Abb. 2).

ACHTUNG:

Achten Sie beim Zusammenbau darauf, die Steinplatte mit dem dazugehörigen Metallring zur Rückseite des Geräts zu positionieren (Abb. 5); andernfalls kann die Führung (L) nicht korrekt montiert werden.

REINIGUNG UND WARTUNG**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 (M) kann mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

REINIGUNG DER STEINPLATTE (M) MIT NATRONPULVER

Natron ist ein hervorragendes Mittel zur Reinigung des Pizzaofensteins (M) 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.

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

- Öffnen Sie den oberen Deckel des Geräts.
- Entfernen Sie Speisereste mit einem Spachtel von der Steinplatte (M).
- Befeuchten Sie die Steinplatte (M) mit einem in Wasser getränkten Schwamm.
- Geben Sie 1 bis 2 Esslöffel Natronpulver in die Mitte der Steinplatte (M).
- Streuen Sie das Natronpulver mit Hilfe eines Schwamms auf die Steinplatte (M), insbesondere auf die schwarzen Flecken.
- Auf der Steinplatte (M) entsteht eine Paste aus Wasser und Natronpulver.
- Lassen Sie die Mischung etwa 5 Minuten einwirken.
- Die Steinplatte (M) mit dem Schwamm reinigen und abreiben.
- Entfernen Sie Rückstände und Backpulver von der Steinplatte (M).
- 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.  ATENCION – 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 configuración 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. ■ Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/EU, se ruega leer el correspondiente documento anexo al producto.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

- A Luz indicadora de temperatura lista para la resistencia inferior
- B Pomo de encendido y regulación de la temperatura de la resistencia inferior
- C Asas
- D Cuerpo del aparato
- E Pomo de encendido y regulación de la temperatura de la resistencia superior
- F Luz indicadora de temperatura lista para la resistencia superior
- G Paletas para introducir/sacar las pizzas
- H Resistencia superior
- I Resistencia inferior
- L Guía para el plato
- M Plato de piedra refractaria
- N Palancas de bloqueo/desbloqueo de la guía para plato (una en cada lado)

INSTRUCCIONES PARA EL USO

ATENCIÓN:

Antes de usar, verifique que el plato de cocción esté limpio y sin rastro de polvo. De ser necesario, limpie con un paño húmedo.

Se recomienda limpiar las resistencias (véase el apartado “Retirada del plato de piedra refractaria”) 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.

Al usar por primera vez, se podría notar la salida de un poco de humo. Ello es debido solo al calentamiento de algunos componentes.

- Conecte el enchufe en la toma de corriente.
- Mediante el pomo (B), para la resistencia inferior, y el pomo (E), para la resistencia superior, encienda el horno y, en función de sus necesidades, configure el grado de temperatura deseado (n.º 5 niveles). Se encenderá la correspondiente luz indicadora superior (F) o inferior (A) para indicar el inicio de la fase de precalentamiento.
- Tras unos 10/15 minutos, las luces indicadoras (A-F) se apagarán y el aparato estará listo para usar.

Nota: dependiendo de las necesidades, el aparato también se puede utilizar con una sola resistencia.

- Levante la parte superior del aparato por las asas (C) con ambas manos y, utilizando guantes adecuados para horno, ponga en el plato de piedra refractaria (M) la pizza o el alimento que desea cocinar.
- Cierre la parte superior del aparato.
- Al final de la cocción, gire a la posición “0” tanto el pomo (B) de la resistencia inferior como el pomo (E) de la resistencia superior; luego desconecte el enchufe de la toma de corriente.

ATENCIÓN:

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

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

Evite que los ingredientes utilizados para preparar la pizza (aceite, queso, tomate, mozzarella, etc.) caigan sobre la piedra refractaria (M), para evitar absorciones y emisiones desagradables de humo y de olores.

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

Se ha aplicado al plato de piedra refractaria un tratamiento especial para facilitar su limpieza. Sin embargo, el tratamiento superficial podría oscurecerse con el uso y mostrar manchas y pequeñas grietas/fisuras. Esto no perjudica el funcionamiento del horno ni la calidad de cocción.

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

PREPARACIÓN Y TIEMPOS DE COCCIÓN

ATENCIÓN:

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

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

Gracias a la cámara de cocción más alta y a la temperatura elevada, el horno es ideal para cocinar calzone y pizzas napolitanas altas: cocción rápida a alta temperatura, base tierna pero con costra, y con el “cornicione” bien alveolado.

ATENCIÓN:

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

Gracias al control separado de la temperatura superior e inferior, es posible personalizar la cocción de la base (abajo) y de los ingredientes (arriba) de la pizza.

Para un resultado de cocción perfecto, recomendamos una masa que no supere los 230/250 gr de peso.

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

PIZZAS CONGELADAS

- Cuezca durante 2-3 minutos (atégase a los tiempos indicados en el envase).
- Se recomienda sacar la pizza del congelador 20-30 minutos antes de ponerla en el horno (atégase a lo indicado en el envase).

PIZZAS ENVASADAS (PARA AMASAR)

- Cuezca durante aproximadamente 3 minutos.
- Atégase a las instrucciones del envase.

PIZZAS FRESCAS

- Cuezca durante aproximadamente 3 minutos, el tiempo de cocción puede variar según el tipo de ingredientes elegidos.

PIZZAS PREPARADAS CON RECETA

- Aténgase a las indicaciones de la receta.

ATENCIÓN:

Es posible utilizar cualquier receta de masa de pizza, según las preferencias del consumidor.

Les aconsejamos una receta para pizzas gourmet con masa hidratada.

MASA PARA CUATRO PIZZAS NAPOLITANAS

El procedimiento consta de siete pasos: premezcla, maduración, amasado, fermentación en bloque, división en porciones, fermentación de las bolas de masa y estirado de las pizzas.

La premezcla debe realizarse unas 18-20 horas antes de hornear la pizza.

Es fundamental utilizar una harina de calidad con una buena fuerza (W); en ausencia de indicaciones de este valor, se puede optar por elegir harinas con un porcentaje de proteínas entre el 12 y el 13 por ciento.

Ingredientes para la premezcla:

- 110 g de harina 00 W260/280
- 65 g de agua
- 2 g de levadura fresca de cerveza

Ingredientes para la masa

- 470 g de harina 00 W260/280
- 340 g de agua
- 15 g de sal
- Premezcla

Para el estirado:

- sémola de trigo duro remolida

1- Premezcla

Vierta el agua a temperatura ambiente en un cuenco y disuelva en ella la levadura; añada la harina; mezcle y amase sin trabajar en profundidad. Deje la masa en el cuenco bien tapada con película transparente

2- Maduración

Deje madurar la premezcla a temperatura ambiente durante 15/17 horas en un lugar relativamente fresco (18 °C/ 21 °C)

3- Masa

En un cuenco grande, vierta la harina, el agua, la sal y la premezcla. Mezcle y amase durante 15 minutos. Amase directamente en el cuenco tirando de la masa hacia arriba y llevándola desde el borde hacia el centro. Como alternativa, se puede utilizar una batidora de mesa.

4- Fermentación en bloque

Sobre una superficie espolvoreada con harina, vierta la masa y dóblela sobre sí misma hasta formar una bola lisa. Colóquela en un cuenco, igualmente espolvoreado con un poco de harina; tape con film transparente y déjela fermentar a temperatura ambiente (18 °C/21 °C) durante 2 horas

5- División

Vierta la masa sobre la superficie de trabajo espolvoreada con harina y divídala en 4 partes iguales (aproximadamente 230 gramos). Forme bolas y colóquelas separadas sobre papel de horno espolvoreado con sémola de trigo duro remolida.

6- Fermentación

Espolvoree las bolas de masa con un poco de sémola remolida; tápelas bien con película transparente y déjelas fermentar durante 1,5 horas.

7- Estirado

Tome una bola de masa a la vez, dejando tapadas las restantes, y colóquela sobre la superficie de trabajo bien espolvoreada con sémola remolida. Estire la masa presionando con los dedos desde el centro hacia el exterior, teniendo cuidado de no aplastar nunca los bordes.

Coloque la pizza sobre las paletas antes de añadirle los ingredientes y hornearla.

CÓMO RETIRAR EL PLATO DE PIEDRA REFRACTARIA

- Empuje hacia abajo las dos palancas de bloqueo/desbloqueo de la guía (N), una en cada lado (Fig. 2).
- Retire la guía (L) para el plato (M) (Fig. 3)
- Extraiga el plato de piedra refractaria (M) (Fig. 4).
- Al volver a colocarlo, una vez insertada la guía (L), asegúrese de levantar hacia arriba las dos palancas de bloqueo / desbloqueo de la guía (N) (Fig. 2).

ATENCIÓN:

Al volver a montar, asegúrese de colocar el plato de piedra con su anillo metálico orientado hacia la parte trasera del aparato (Fig. 5); de lo contrario no se podría instalar correctamente la guía (L).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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 acumular 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 (M) también se puede limpiar con un paño húmedo.

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

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

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

- Abra la tapa superior del producto.
- Retire los residuos de comida de la piedra (M) con una espátula.
- Humedezca la piedra (M) con una esponja empapada en agua.
- Coloque 1 o 2 cucharadas grandes de polvo de bicarbonato de sodio en el centro de la piedra (M).
- Esparza el polvo de bicarbonato de sodio sobre la piedra (M), especialmente sobre las manchas negras, ayudándose con una esponja.
- Se creará una pasta de agua y bicarbonato sobre la piedra (M).
- Deje actuar el compuesto unos 5 minutos.
- Limpie y frote la piedra (M) con la esponja.
- Elimine los residuos y el bicarbonato de la piedra (M).
- 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 contato 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 comos 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. ■ Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/EU, leia o folheto em anexo.

CONSERVAR ESTAS INSTRUÇÕES

DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

- A Indicador luminoso de temperatura pronta para a resistência inferior
- B Botão de ligação e regulação da temperatura para a resistência inferior
- C Pegas
- D Corpo do aparelho
- E Botão de ligação e regulação da temperatura para a resistência superior
- F Indicador luminoso de temperatura pronta para a resistência superior
- G Pás para colocar/retirar a pizza
- H Resistência superior
- I Resistência inferior
- L Guia do prato
- M Prato de pedra refratária
- N Alavancas de bloqueio/desbloqueio da guia do prato (uma de cada lado)

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

ATENÇÃO:

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

É aconselhável limpar as resistências (ver primeiro parágrafo “Remoção do prato de pedra refratária”) e a base antes de iniciar o aquecimento e a cozedura para eliminar eventuais pequenos resíduos de pó que se podem ter formado durante a fase de arrefecimento e repouso do aparelho.

Aquando da primeira utilização, é possível que se note a saída de um ligeiro fio de fumo. Este facto deve-se apenas ao aquecimento de certos componentes.

- Introduza a ficha na tomada elétrica.
- Utilizando o botão (B), para a resistência inferior, e o botão (E), para a resistência superior, ligue o forno e, consoante as suas necessidades, regule o nível de temperatura pretendido (n.º 5 níveis). O indicador luminoso da resistência superior (F) ou inferior (A) acende-se para indicar o início da fase de pré-aquecimento.
- Após cerca de 10 a 15 minutos, as luzes (A-F) apagam-se e o aparelho está pronto a ser utilizado.

Nota: consoante as suas necessidades, o aparelho também pode ser utilizado com apenas uma resistência.

- Em seguida, levante a parte superior do aparelho com as duas mãos através das pegas (C) e coloque a

pizza ou o alimento a assar/aquecer sobre o prato de pedra refratária (M) utilizando luvas de forno adequadas.

- Feche a parte superior do aparelho.
- No final da cozedura, rode para a posição “0” o botão (B) da resistência inferior e o botão (E) da resistência superior; em seguida, desligue o aparelho da tomada.

ATENÇÃO:

Certifique-se de que o aparelho está bem fechado durante a cozedura ou de que os alimentos no seu interior não entram em contacto com a resistência superior.

Não é aconselhável abrir a tampa durante a cozedura para evitar a dispersão do calor e, consequentemente, o prolongamento do tempo de cozedura.

Não deixe que os ingredientes usados na cobertura da pizza (óleo, queijo, tomate, mozzarella, etc.) caiam sobre a pedra refratária (M), para evitar a sua absorção e a emissão de fumos e odores desagradáveis.

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

Sobre a superfície do prato de pedra refratária foi aplicado um tratamento especial que garante uma lavagem fácil.

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

Recomendamos que rode a pizza de 180 graus a meio da cozedura para obter um resultado mais uniforme e homogêneo.

PREPARO E TEMPOS DE COZEDURA

ATENÇÃO:

Para uma cozedura perfeita da pizza, recomenda-se que o forno seja pré-aquecido ao nível máximo de temperatura, com a resistência superior e inferior, durante cerca de 10 a 15 minutos.

Para colocar a pizza sobre a pedra refratária, utilize as pás fornecidas (G). Una e enfarinhe as pás, coloque a massa da pizza e a cobertura diretamente sobre as pás. Em seguida, coloque a pizza no forno. Uma vez que a pizza foi colocada sobre a pedra, não se esqueça de retirar as pás. No final da cozedura, retire a pizza, utilizando sempre as pás fornecidas.

Graças à câmara de cozedura mais alta e à temperatura elevada, o forno é ideal para cozer calzones e pizzas napolitanas altas: cozedura rápida, mas intensa, base macia, mas bem cozida, borda fofa e arejada.

ATENÇÃO:

Recomendamos que rode a pizza de 180 graus a meio da cozedura para obter um resultado mais uniforme e homogêneo.

Graças ao controlo separado da temperatura superior e inferior, é possível personalizar a cozedura da base (inferior) e da cobertura (superior) da pizza.

Para um resultado de cozedura ótimo, recomendamos um peso de massa não superior a 230/250 g.

Este forno de pizza também foi concebido para assar/aquecer outros alimentos (peixe, legumes, frango, etc.). Neste caso, é absolutamente necessário utilizar recipientes especiais de forno, em papel alumínio, que se encontram facilmente disponíveis em qualquer loja ou supermercado. Desta forma, assegurar-se-á uma cozedura genuína, que manterá a peculiaridade dos alimentos frescos.

PIZZAS CONGELADAS

- Asse durante 2-3 minutos (no entanto, respeite o tempo indicado na embalagem).
- É aconselhável retirar a pizza do congelador 20-30 minutos antes de colocá-la no forno (no entanto, siga as instruções na embalagem).

PIZZAS EM CAIXA (MISTURA EM PÓ)

- Asse durante cerca de 3 minutos.
- Siga as instruções na embalagem.

PIZZAS FRESCAS

- Asse durante cerca de 3 minutos, o tempo de cozedura varia de acordo com o tipo de cobertura escolhido.

PIZZAS PREPARADAS COM RECEITA

- Siga as instruções da receita.

ATENÇÃO:

É possível utilizar qualquer receita de massa de pizza, consoante o seu gosto.

Recomendamos uma receita de pizzas gourmet com massa hidratada.

MASSA PARA QUATRO PIZZAS NAPOLETANAS

O procedimento envolve sete etapas: pré-sova da massa, descanso da massa, sova da massa, fermentação da massa, corte da massa (em bolinhas), fermentação das bolinhas e esticamento da massa (formação da pizza). A pré-sova da massa deve ser feita 18 a 20 horas antes de assar a pizza.

É essencial utilizar uma farinha de qualidade com uma boa força (W); na ausência de indicações sobre este valor, escolha farinhas com uma percentagem de proteína entre 12 e 13 por cento.

Ingredientes para a pré-sova da massa:

- 110 g de farinha 00 W260/280
- 65g de água
- 2g de levedura de cerveja fresca

Ingredientes para a sova da massa

- 470g de farinha 00 W260/280
- 340g de água
- 15g de sal
- massa pré-sovada

Para esticar a massa:

- farinha de trigo duro de moagem fina (sêmola remóida)

1- Pré-sova da massa

Verta a água à temperatura ambiente numa tigela e dissolva nela o fermento, coloque a farinha, misture e amasse grosseiramente. Deixe a massa na tigela bem coberta com película aderente.

2- Descanso da massa

Deixe a massa pré-sovada descansar à temperatura ambiente durante 15/17 horas num local relativamente fresco (18°/ 21°).

3- Sova da massa

Coloque a farinha, a água, o sal e a massa pré-sovada numa tigela grande. Misture e amasse durante 15 minutos. Amasse diretamente na tigela, puxando a massa para cima e trazendo-a da borda para o centro. Em alternativa, utilize uma batedeira planetária.

4- Fermentação da massa

Numa tábua de amassar polvilhada com farinha, coloque a massa e amasse até formar uma bola lisa. Coloque-a numa tigela, também ligeiramente polvilhada com farinha, cubra-a com película aderente e deixe-a levedar à temperatura ambiente (18°/ 21°) durante 2 horas.

5- Corte da massa

Coloque a massa sobre a tábua de amassar polvilhada com farinha e divida-a em 4 partes iguais (cerca de 230 g). Corte a massa, forme bolinhas e coloque-as espaçadas umas das outras sobre papel vegetal polvilhado com farinha de trigo duro fina (sêmola remoida).

6- Fermentação das bolinhas

Polvilhe ligeiramente as bolinhas de massa com farinha de trigo duro fina, cubra-as cuidadosamente com película aderente e deixe levedar durante 1,5 horas.

7- Esticamento da massa (formação da pizza)

Pegue uma bolinha de cada vez, deixando as restantes cobertas, e coloque-a sobre a tábua de amassar generosamente polvilhada com farinha de trigo duro fina. Estique a massa começando por pressionar com os dedos do centro para fora, tendo o cuidado de nunca apertar as bordas.

Coloque a massa de pizza sobre as pás, coloque a cobertura e leve ao forno.

COMO RETIRAR O PRATO DE PEDRA REFRAFATÁRIA DO FORNO

- Pressione as duas alavancas de bloqueio/desbloqueio da guia (N), uma de cada lado (Fig. 2).
- Retire a guia (L) do prato (M) (Fig. 3).
- Retire o prato de pedra refratária (M) (Fig. 4).
- Aquando da remontagem, uma vez inserida a guia (L), não se esqueça de levantar as duas alavancas de bloqueio/desbloqueio da guia (N) (Fig. 2).

ATENÇÃO:

Aquando da remontagem, verifique se posicionou o prato de pedra refratária com o respetivo anel de metal virado para o lado traseiro do aparelho (Fig. 5); caso contrário, não será possível inserir corretamente a guia (L).

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

ATENÇÃO:

Limpe o forno apenas depois de o desligar da tomada de corrente e quando estiver completamente frio.

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

LIMPEZA DA PEDRA (M) COM BICARBONATO DE SÓDIO EM PÓ

O bicarbonato de sódio em pó é um excelente aliado para a limpeza da pedra do forno de pizza (M), um produto de limpeza natural e eficaz para remover manchas e resíduos difíceis de remover. No entanto, mesmo após a limpeza, podem ficar algumas manchas na pedra, o que é normal.

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

- Abra a tampa superior do forno.
- Remova os resíduos de alimento da pedra (M) com uma espátula.
- Humedeça a pedra (M) com uma esponja embebida em água.
- Deite no centro da pedra (M) 1 ou 2 colheres grandes de bicarbonato de sódio em pó.
- Espalhe o pó de bicarbonato de sódio sobre a pedra (M), especialmente sobre as manchas escuras, com a ajuda de uma esponja.
- Será criada uma pasta de água e bicarbonato sobre a pedra (M).
- Deixe esta mistura atuar durante cerca de 5 minutos.
- Limpe e esfregue a pedra (M) com a esponja.
- Limpe a pedra (M) dos resíduos e do 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 werkingsomloop 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. ■ Voor het correct vernietigen van het apparaat volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU, lees het speciale blaadje dat bij het product wordt geleverd.

DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Afb. 1)

- A Lampje onderste weerstand op temperatuur
- B Knop inschakeling en temperatuurregeling onderste weerstand
- C Handgrepen
- D Body van het apparaat
- E Knop inschakeling en temperatuurregeling bovenste weerstand
- F Lampje bovenste weerstand op temperatuur
- G Pizzascheppen
- H Bovenste weerstand
- I Onderste weerstand
- L Geleider voor plaat
- M Plaat van vuurvaste steen
- N Hendels om plaatgeleider te blokkeren / deblokkeren (één aan elke kant)

GEBRUIKSAANWIJZINGEN

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 (zie de eerste paragraaf "Plaat van vuurvaste steen verwijderen) 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.

Als u het apparaat voor het eerst gebruikt, kan er wat rook uit komen. Dit gebeurt alleen omdat bepaalde componenten worden opgewarmd.

- Steek de stekker in het stopcontact.
- Schakel met de knop (B) voor de onderste weerstand en de knop (E) voor de bovenste weerstand de oven in en regel dan naar wens de temperatuur (5 standen). Het lampje van de bovenste weerstand (F) of dat van de onderste (A) gaat branden om de voorverwarmingsfase te signaleren.
- Na ongeveer 10/15 minuten doven de lampjes (A-F) uit en is de oven klaar voor gebruik.

Opmerking: het apparaat kan naar wens ook werken met één enkele weerstand.

- Til dan de bovenkant van het apparaat op met beide handen en de handgrepen (C) en schuif de pizza of wat u wilt bakken op de vuurvaste steen (M). Gebruik ook geschikte ovenwanten.
- Sluit de bovenkant van het apparaat.

- Als de bereiding klaar is, draait u zowel de knop (B) voor de onderste weerstand als de knop (E) voor de bovenste weerstand op "0"; haal dan de stekker uit het stopcontact.

OPGELET:

Zorg ervoor dat het apparaat tijdens het bakken altijd goed gesloten is en dat wat erin zit niet tegen de weerstand erboven komt.

Wij raden af om de bedekking te openen tijdens de bereiding om warmteverlies te vermijden en te voorkomen dat het bakken langer duurt dan nodig is.

Zorg ervoor dat de ingrediënten op het pizzadeeg (olie, kaas, tomaat, mozzarella, enz.) niet op de vuurvaste steen vallen (M), om aankeuken en onaangename rook en geuren te vermijden.

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

Op de vuurvaste steen zit een speciale laag om het schoonmaken van de steen gemakkelijker te maken. In de loop van de tijd kan deze laag donkerder worden en vlekken/barstjes krijgen. Dit wijzigt niets aan de werking van de oven of aan de kwaliteit van de bereidingen.

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

VOORBEREIDING EN BEREIDINGSTIJDEN

OPGELET:

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

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

Dankzij de hogere bakruimte en temperatuur is deze oven ideaal voor dikke Napolitaanse pizza's en gevulde pizza: snelle maar krachtige bereiding, onderkant zacht maar gaar, zachte, luchtige rand.

OPGELET:

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

Omdat zowel de temperatuur bovenaan als onderaan kan worden geregeld, kunt u de bereiding van de onderkant (onderaan) en de ingrediënten (bovenaan) op de pizza aanpassen.

Voor een optimaal bakresultaat raden wij niet meer dan 230/250 gr deeg aan.

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

BEVROREN PIZZA'S

- 2 tot 3 minuten laten bakken (en de baktijden naleven die op de verpakking staan).
- Wij raden aan om de pizza 20-30 minuten op voorhand uit de vriezer te halen (hoe dan ook volgens de aanwijzingen op de verpakking).

MIX VOOR PIZZA IN DOOS

- Ongeveer 3 minuten bakken.
- De aanwijzingen op de doos naleven.

VERSE PIZZA

- Ongeveer 3 minuten bakken, de bereidingstijd varieert afhankelijk van de ingrediënten.

PIZZA'S VOLGENS RECEPT

- Receptaanwijzingen naleven.

OPGELET:

U kunt elk willekeurig pizzadeeg gebruiken, afhankelijk van uw eigen smaak.

Wij raden een recept aan voor gourmet-pizza met gehydrateerd deeg.

DEEG VOOR VIER NAPOLITAANSE PIZZA'S

De procedure verloopt in zeven stappen: starter, rijzen, kneden, gekneet deeg laten rijzen, porties maken, porties laten rijzen, pizza vormen.

Bereid de starter 18 tot 20 uren voordat u de pizza bakt.

Van essentieel belang is bloem met een hoge sterkte (W): als de krachtwaarde niet wordt aangeduid, kiest u bloem met een percentage proteïne tussen 12 en 13.

Ingrediënten voor de starter:

- 110 g bloem 00 W260/280
- 65 g water
- 2 g verse biergist

Ingrediënten voor het deeg:

- 470 g bloem 00 W260/280
- 340 g water
- 15 g zout
- Starter

Voor het vormen:

- fijngemalen griesmeel van durum-tarwe

1- Starter

Water op kamertemperatuur in een kom gieten en gist erin oplossen. Bloem erbij doen, mengen en grof kneden. Deeg in de met plastic folie bedekte kom laten rusten

2- Rijzen

De starter op kamertemperatuur 15 tot 17 uren laten rusten op een relatief koele plaats (18° tot 21°)

3- Deeg

De bloem, het water, het zout en de starter in een grote kom doen. 15 minuten lang rechtstreeks in de kom kneden en hierbij het deeg naar boven trekken en dan naar het midden duwen. U kunt dit ook in een keuken-machine doen.

4- Gekneet deeg laten rijzen

Het deeg op een met bloem bestrooid werkblad storten en tot een gladde bal vouwen. De bal weer in de met wat bloem bestrooide kom leggen, kom bedekken met plastic folie en op kamertemperatuur 2 uur laten rijzen (18° tot 21°)

5-Porties maken

Het deeg op een met bloem bestrooid werkblad storten en in 4 gelijke porties verdelen (ongeveer 230 gr). Bolletjes vormen en op bakpapier leggen met voldoende afstand ertussen. Op voorhand fijngemalen griesmeel van durum-tarwe op het bakpapier strooien.

6- Rijden

De bolletjes lichtjes bestrooien met het griesmeel, zorgvuldig afdekken met plastic folie en 1,5 uur laten rijzen.

7- Pizza vormen

Eén bolletje vormen op een overvloedig met griesmeel bestrooid werkblad terwijl alle andere bolletjes bedekt blijven. De pizza met de hand vormen: met de vingers het deeg plat duwen van het midden naar de buitenkant zonder de rand in te duwen.

De pizza zonder ingrediënten op de scheppen leggen en in de oven schuiven.

PLAAT VAN VUURVASTE STEEN UIT DE OVEN HALEN

- De twee hendels om de geleider te blokkeren en te deblokkeren (N) aan elke kant induwen (Afb. 2).
- De geleider (L) voor de plaat (M) verwijderen (Afb. 3)
- De vuurvaste stenen plaat (M) verwijderen (Afb. 4).
- Tijdens het weer monteren van de plaat, trekt u, zodra de geleider (L) is gemonteerd, de twee hendels om de geleider te blokkeren of te deblokkeren (N) naar boven (Afb. 2).

OPGELET:

Tijdens het opnieuw monteren, moet u de stenen plaat met de bijbehorende metalen ring in de richting van de achterkant van het apparaat steken (Afb 5); doet u dit niet, dan kunt u de geleider (L) niet installeren zoals het hoort.

REINIGING EN ONDERHOUD

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 op een natuurlijke manier door gebruik donkerder worden en vlekken en kleine barstjes krijgen. Dit wijzigt niets aan de werking van de oven of aan de kwaliteit van de bereidingen.
- Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek. Ook de vuurvaste stenen plaat (M) kan worden gereinigd met een vochtige doek.

DE STEEN (M) SCHOONMAKEN MET BICARBONAAT IN POEDERVORM

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

Maak de plaat pas schoon als die volledig is afgekoeld en haal eerst de stekker uit het stopcontact.

- Open het deksel van het product.
- Verwijder etensresten op de steen (M) met een spatel.
- Bevochtig de steen (M) met een natte spons.
- Strooi in het midden van de steen (M) 1 of 2 eetlepels bicarbonaat in poedervorm.
- Verspreid het poeder met een spons op de steen (M), vooral op de zwarte vlekken.
- Het bicarbonaat vormt samen met het water een papje op de steen (M).
- Laat dit papje ongeveer 5 minuten lang inwerken.
- Wrijf de steen (M) schoon met de spons.
- Veeg vuil en bicarbonaat die nog op de steen (M) zitten eraf.
- Laten drogen.

VIGTIGE ADVARSLER

LÆS VEJLEDNINGERNE INDEN BRUG.

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

1. Vær sikker på at apparatets spænding svarer til den der findes i dit elnet.
2. Efterlad ikke apparatet uden opsyn, når det er tilsluttet elnettet; frakobl det efter hvert brug.
3. Stil ikke apparatet ovenpå eller i nærheden af varmekilder.
4. Apparatet skal, når det anvendes, stilles på en vandret flade, der er stabil og godt belyst.
5. Udsæt ikke produktet for skadelige vejrpåvirkninger, såsom regn, fugtighed, frost, osv. ... Opbevar det på et tørt sted.
6. Sørg for at elledningen ikke kommer i kontakt med varme overflader.
7. Apparatet må anvendes af børn fra de 8 år og op efter, og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller uden erfaring eller den nødvendige viden, blot de overvåges eller efter at de har modtaget vejledning i apparatets sikre brug, og har forstået farerne der er forbundet hertil. Børn må ikke bruge apparatet til deres leg. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og overvåges.
8. Hold produktet og dets elledning fjernt fra børn der er under 8 år.
9. DYP ALDRIG PRODUKTENHEDEN, STIKKET OG ELLEDNINGEN I VAND ELLER ANDRE VÆSKER, BRUG EN FUGTIG TIL DERES RENGØRING.
10. TRÆK OGSÅ STIKKET UD AF STIKKONTAKTEN SELV NÅR APPARATET IKKE BRUGES, INDEN DU ISÆTTER ELLER FJERNER ENKELTE DELE, ELLER INDEN DU GØR APPARATET RENT.
11. 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-forsyningselementerne.
12. Tag direkte om stikket, for at trække stikket 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. **UNDGÅ 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. Rør ikke ved bagepladen når ovnen er i funktion, og så længe den ikke er kommet ned på stuetemperatur igen efter at den er frakoblet.
17. Ovnen vil, i løbet af de første funktionscyklusser, udsende røg. Det er absolut

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. Ovnens 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. **Når apparatet er i funktion, kan temperaturen på dets ydre overflade være meget høj.**
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 assistenceservice 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 termostatinstillingen, 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 at 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.  For en korrekt bortskaffelse, i henhold til Europadirektivet 2012/19/EU bedes man læse sedlen der er vedlagt produktet.

GEM VEJLEDNINGERNE

BESKRIVELSE AF APPARATET (Fig. 1)

- A Temperatur-klar kontrollampe til nederste modstand
- B Knap til tænding og temperaturregulering af nederste modstand
- C Håndtag
- D Apparatlegeme
- E Knap til tænding og temperaturregulering af øverste modstand
- F Temperatur-klar kontrollampe til øverste modstand
- G Pizzapaletknive til indsætning/udtagning af pizza
- H Øvre modstand
- I Nedre modstand
- L Skinne til bagestensplade
- M Bagesten
- N Håndtag til låsning / frigørelse af skinne til bagestenspladen (en i hver side)

BRUGERVEJLEDNINGER

BEMÆRK:

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

Det anbefales at rengøre modstandene (se første afsnit "Udtagning af bagesten") og bunden, inden opvarmningen startes, og først derefter fortsætte med bagning. Dette fjerner eventuelle små støvresten, der kan have dannet sig under apparatets afkølingsfase og stilstandsperiode.

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

- Sæt stikket i stikkontakten.
- Ved hjælp af knap (B) til nedre modstand og knap (E) til øvre modstand skal man tænde ovnen og indstille temperaturen efter egne behov (nr. 5 niveauer). Kontrollampen til øvre (F) eller nedre (A) modstand tændes for at vise forvarmningens startfase.
- Efter cirka 10/15 minutter slukker kontrollamperne (A-F), og apparatet er klart til brug.

Obs.: apparatet kan også bruges med kun én modstand, alt efter behov.

- Løft derefter apparatets øverste del ved brug af begge hænder på håndtagene (C), og stil pizzaen eller maden, der skal tilberedes på bagestenen (M) ved at bruge egnede ovnhandsker.
- Luk apparatets øvre del.
- Når bagningen er færdig, skal man både dreje knap (B) til nedre modstand, som også knap (E) til øvre modstand i position "0"; og derefter trække stikket ud af stikkontakten.

BEMÆRK:

Vær sikker på, at apparatet er perfekt lukket under bagnetfasen, eller at maden indvendigt ikke kommer i berøring med den øvre modstand.

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

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

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

Bagestenen har fået en speciel behandling, der gør, at den nemt kan skylles af.

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

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

TILBEREDNING OG BAGETID**BEMÆRK:**

For at få en optimal pizzabagning, skal man forvarme ovnen til maksimalt temperaturniveau, dvs. både øvre og nedre modstand, i cirka 10/15 minutter.

For at føre pizzaerne ind på bagestenen, skal man bruge de dertil bestemte pizzapaletknive (H). Sammensæt paletknivene og drys mel på dem, anret dejen og fyld pizzaen direkte på disse m. Kom pizzaen i ovnen. Når pizzaen er anbragt på stenen, skal man huske at fjerne paletknivene. Ved bagnetens slut, skal man tage pizzaen ud, ved brug af de medleverede paletknive.

Takket være det øverste bagerum og den høje temperatur er ovnen ideel til at bage calzoni og napolitanske pizzaer med blød bund og samtidig godt bagt, med en blød og luftig kant.

BEMÆRK:

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

Takket være den adskilte kontrol til den øvre og nedre temperatur, kan man personalisere bundens bagning (under) og pizzaens ingredienser (over).

For at opnå et optimalt resultat, anbefales det, at dejen ikke har en større vægt end 230/250 g.

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

DYBFROSNE PIZZAE

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

PIZZAE, I PAKKE (DER SKAL LAVES TIL DEJ)

- Bag i cirka 3 minutter.
- Hold dig til vejledningerne på indpakningen.

FRISKE PIZZAER

- Bag i cirka 3 minutter, bagningstiden kan variere alt efter af det valgte fyld.

PIZZAER, TILBEREDT MED OPSKRIFT

- Hold dig til opskriftens vejledninger.

BEMÆRK:

MAN kan bruge alle typer dejopskrifter til pizzaer, alt efter egen smag.

Vi anbefaler jer en gourmet-pizzaopskrift med fugtig dej.

DEJ TIL FIRE NAPOLITANSKE PIZZAER

Fremgangsmetoden forudser syv trin: fordej, modning (hvile), dej (æltning), hævning, stykning (opdeling af dejen), dejstyk-hævning (hævning af enkelte portioner), pizzaernes udbredning.

Fordejen skal laves 18/20 timer inden man vil bage pizzaen.

Det er vigtigt at bruge mel af god kvalitet og en god styrke (W); hvis denne værdi ikke er angivet, er et godt udgangspunkt at vælge mel med en proteinprocent mellem 12 og 13 procent.

Ingredienser til fordej:

- 110 g mel (af type 00) W260/280
- 65 g vand
- 2 g frisk gær

Ingredienser til dej:

- 470 g mel (af type 00) W260/280
- 340 g vand
- 15 g salt
- Fordej

Til udbredning:

- ekstra finmalet durummel

1- Fordej

Hæld vandet med stuetemperatur i en skål og opløs gæren, hæld derefter mel i og ælt kraftigt. Lad dejen stå i skålen og dæk den til med folie

2- modning

Lad fordejen modne ved stuetemperatur i 15/17 timer på et relativt køligt sted (18°/ 21°)

3- Dej (æltning)

Kom mel, vand, salt og fordejen i en stor skål. Rør, og ælt derefter i 15 minutter. Lav dejen direkte i skålen, ved at trække den opad og hive den fra kanten ind mod midten. Alternativt kan man bruge en røremaskine.

4- Hævning

Drys mel på et dejbord, hæld dejen derpå og bøj den sammen for at forme en glat kugle. Kom den i en skål igen, der også skal være let melderisset, dæk til med folie, og lad den hæve ved stuetemperatur (18°/ 21°) i 2 timer

5-Stykning

Hæld dejen på det melderisrede dejbord, og del den i 4 ens dele (cirka 230 gram). Udform bolde (dejstykker), og læg dem med afstand på bagepapir drysset med finmalet durummel.

6- Hævning

drys dejstykkerne let med den ekstra finmalede durummel, kom folie på dem og lad dem hæve i 1,5 timer.

7- Udbredning

tag en lille dej ad gangen, efterlad resten med folie, og læg dem på et godt drysset med ekstra finmalet durum-mel. Udbred pizzaen, ved at starte med at presse med fingrene fra midten og udad, mens du sørger for aldrig at mase kanterne.

Placer pizzaen på pizzapaletknivene inden den får fyld og kommes i ovnen.

UDTAGNING AF BAGESTENSPADEN

- Tryk de to håndtag til låsning / frigørelse af skinne (N) nedad, en i hver side (Fig. 2).
- Fjern skinnen (L) til bagestenspladen (M) (Fig. 3)
- Træk bagestenen ud (M) (Fig. 4).
- Under genmonteringsfasen skal man sørge for at løfte de to håndtag til låsning / frigørelse af skinnen (N), når skinnen (L) er isat (Fig. 2).

BEMÆRK:

Under genmonteringsfasen skal man sørge for, at bagestenen placeres med sin metalring vendt mod apparatets bagerste del (Fig. 5); ellers kan skinnen (L) ikke monteres korrekt.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

BEMÆRK:

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

- Fjern eventuelle madlavningsrester vha. en børste.
- Undgå brug af ridsende produkter eller af enhver type rengøringsmiddel.
- Bagestenspladen 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. Bagestenspladen (M) kan ligeledes rengøres med en fugtig klud.

RENGØRING AF BAGESTEN (M) MED NATRON I PULVERFORM

Natron i pulverform er udmærket til rengøring af bagestenen (M), 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.

- Åbn apparatets øverste låg.
- Fjern resterne på bagestenen (M) med en spatel.
- Fugt bagestenen (M) med en svamp vædet med vand.
- Kom 1 eller 2 store skeer natron i pulverform midt på bagestenen (M).
- Drys natronet i pulverform på bagestenen (M), især på de sorte pletter ved hjælp af en svamp.
- Så dannes der en vand- og natronmasse på bagestenen (M).
- Lad blandingen virke i cirka 5 minutter.
- Rengør og gnid bagestenen (M) med en svamp.
- Rengør bagestenen (M) 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. Γιά την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. 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 ψήσιματος 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 πίο 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 επισημανθεί 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.  Για τη σωστή απόσυρση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2009/96/ΕΚ παρακαλείστε να διαβάσετε το συνημμένο στο προϊόν ειδικό φυλλάδιο.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)

- A Ενδεικτική λυχνία έτοιμης θερμοκρασίας για την κάτω αντίσταση
- B Κουμπί ενεργοποίησης και ρύθμισης θερμοκρασίας για την κάτω αντίσταση
- C Λαβές
- D Σώμα της συσκευής
- E Κουμπί ενεργοποίησης και ρύθμισης θερμοκρασίας για την άνω αντίσταση
- F Ενδεικτική λυχνία έτοιμης θερμοκρασίας για την άνω αντίσταση
- G Φτυάρια για εισαγωγή/αφαίρεση της πίτσας
- H Επάνω αντίσταση
- I Κάτω αντίσταση
- L Οδηγός πιάτου
- M Πιάτο από πυρίμαχη πέτρα
- N Μοχλοί ασφάλισης / ξεκλειδώματος οδηγού πιάτου (ένας για κάθε πλευρά)

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Πριν από τη χρήση, ελέγξτε ότι το πιάτο ψησίματος είναι καθαρό και χωρίς σκόνη. Εάν είναι απαραίτητο, καθαρίστε το με ένα υγρό πανί.

Συνιστάται να καθαρίζετε τις αντιστάσεις (δείτε πρώτα την παράγραφο «Αφαίρεση του πιάτου από πυρίμαχη πέτρα») και τη βάση πριν ξεκινήσετε τη θέρμανση και προχωρήσετε στο μαγείρεμα, για να

αφαιρέσετε τυχόν μικρά υπολείμματα σκόνης που έχουν σχηματιστεί κατά τη φάση ψύξης και μη λειτουργίας του προϊόντος.

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

- Τοποθετήστε το ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος.
- Χρησιμοποιώντας το κουμπί (B), για την κάτω αντίσταση, και το κουμπί (E), για την άνω αντίσταση, ενεργοποιήστε τον φούρνο και, ανάλογα με τις ανάγκες σας, ρυθμίστε το επιθυμητό επίπεδο θερμοκρασίας (v.5 επίπεδα). Η σχετική λυχνία για την άνω αντίσταση (F) ή την κάτω αντίσταση (A) θα ανάψει για να υποδείξει την έναρξη της φάσης προθέρμανσης.
- Μετά από περίπου 10/15 λεπτά, οι λυχνίες (A-F) θα σβήσουν και η συσκευή θα είναι έτοιμη για χρήση.

Σημείωση: ανάλογα με τις ανάγκες σας, η συσκευή μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί με μία μόνο αντίσταση.

- Στη συνέχεια, σηκώστε το πάνω μέρος της συσκευής χρησιμοποιώντας και τα δύο χέρια με τις λαβές (C) και τοποθετήστε την πίτσα ή το φαγητό που θα ψηθεί στο πυρίμαχο πιάτο (M), χρησιμοποιώντας επίσης κατάλληλα γάντια φούρνου.
- Κλείστε το πάνω μέρος της συσκευής.
- Στο τέλος του ψησίματος, γυρίστε τόσο το κουμπί (B) για την κάτω αντίσταση όσο και το κουμπί (E) για την άνω αντίσταση στη θέση «0» και, στη συνέχεια, αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι τέλεια κλειστή κατά τη φάση μαγειρέματος και ότι το φαγητό στο εσωτερικό δεν έρχεται σε επαφή με την επάνω αντίσταση.

Δεν συνιστάται να ανοίγετε το καπάκι κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος για να αποφύγετε τη διαφυγή της θερμότητας και επομένως να προκαλέσετε πιθανή παράταση του χρόνου μαγειρέματος.

Αποφύγετε να πέσει το καρύκευμα που χρησιμοποιήθηκε για την παρασκευή της πίτσας (λάδι, τυρί, ντομάτα, μοτσαρέλα κ.λ.π.) πάνω στο πυρίμαχο πιάτο (M), ώστε να αποφευχθεί η απορρόφηση και οι δυσάρεστες εκπομπές καπνού και οσμών.

Στην περίπτωση που χρησιμοποιήσετε φρέσκια ζύμη για να φτιάξετε την πίτσα, αλευρώστε την επιφάνεια όπου ετοιμάσατε τη ζύμη για να μην κολλήσει στην πυρίμαχη πέτρα κατά το ψήσιμο.

Έχει εφαρμοστεί ειδική επεξεργασία στην πιάτο από πυρίμαχη πέτρα που εξασφαλίζει εύκολο πλύσιμο. Ωστόσο, με τη χρήση, η επιφανειακή επεξεργασία μπορεί να τείνει να σκουρεύει και να εμφανίζει λεκέδες και μικρές ρωγμές/σκασίματα. Αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργία του φούρνου ούτε την ποιότητα μαγειρέματος.

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

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ:

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

Για να τοποθετήσετε τις πίτσες πάνω στην πυρίμαχη πέτρα χρησιμοποιήστε τα ειδικά φυτάρια (G).

Ενώστε και αλευρώστε τα φυτάρια, τακτοποιήστε τη ζύμη και καρυκεύστε την πίτσα απευθείας πάνω τους. Στη συνέχεια ψήστε. Μόλις η πίτσα τοποθετηθεί στην πέτρα, θυμηθείτε να αφαιρέσετε τα φυτάρια. Στο τέλος του μαγειρέματος, αφαιρείτε την πίτσα χρησιμοποιώντας πάντα τα φυτάρια που παρέχονται.

Χάρη στον υψηλότερο θάλαμο μαγειρέματος και την υψηλή θερμοκρασία, ο φούρνος είναι ιδανικός για το μαγείρεμα καλτσόνε και για ψηλές ναπολιτάνες πίτσες: γρήγορο αλλά έντονο μαγείρεμα, μαλακή αλλά καλοψημένη βάση, μαλακός και με φουσκάλες περίγυρος.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

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

Χάρη στον ξεχωριστό έλεγχο της άνω και κάτω θερμοκρασίας, είναι δυνατό να προσαρμόσετε το ψήσιμο της βάσης (κάτω) και των υλικών (επάνω) της πίτσας.

Για βέλτιστο αποτέλεσμα ψησίματος, συνιστούμε μια ζύμη που δεν υπερβαίνει τα 230/250 γραμμάρια σε βάρος. Αυτός ο φούρνος πίτσας έχει σχεδιαστεί επίσης για το μαγείρεμα άλλων φαγητών (ψάρι, λαχανικά, κοτόπουλο κ.λπ.). Σε αυτήν την περίπτωση, είναι απολύτως απαραίτητο να χρησιμοποιήσετε ειδικά δοχεία ψησίματος σε φούρνο, κατασκευασμένα από αλουμινόχαρτο, που διατίθενται εύκολα σε οποιοδήποτε κατάστημα ή σούπερ μάρκετ. Με αυτόν τον τρόπο, θα έχετε αυθεντικό ψήσιμο σε φούρνο, το οποίο θα διατηρήσει την ιδιαιτερότητα των φρέσκων τροφίμων.

ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ ΠΙΤΣΕΣ

- Ψήστε για 2-3 λεπτά (ακολουθήστε πάντα τους χρόνους που αναγράφονται στη συσκευασία).
- Συνιστάται να βγάξετε την πίτσα από την κατάψυξη 20-30 λεπτά πριν το ψήσιμο (ακολουθήστε πάντα τις οδηγίες στη συσκευασία).

ΠΙΤΣΕΣ ΣΕ ΚΟΥΤΙ (ΓΙΑ ΖΥΜΩΜΑ)

- Ψήστε για περίπου 3 λεπτά.
- Ακολουθήστε τις οδηγίες στο κουτί.

ΦΡΕΣΚΕΣ ΠΙΤΣΕΣ

- Ψήστε για περίπου 3 λεπτά, ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να διαφέρει ανάλογα με τον τύπο του καρυκεύματος που έχετε επιλέξει.

ΠΙΤΣΕΣ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΕΝΕΣ ΜΕ ΣΥΝΤΑΓΗ

- Ακολουθήστε τις οδηγίες στη συνταγή.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιαδήποτε συνταγή ζύμης πίτσας, ανάλογα με τις προτιμήσεις του καταναλωτή.

Σας προτείνουμε μια συνταγή για γκουρμέ πίτσες με ενυδατωμένη ζύμη.

ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΠΙΤΣΕΣ ΝΑΠΟΛΕΤΑΝΕΣ

Η διαδικασία περιλαμβάνει επτά βήματα: προζύμωμα, ωρίμανση, ζύμωμα, φούσκωμα όλης μαζί της ζύμης, κόψιμο σε μπάλες, φούσκωμα των μπαλών, άπλωμα της ζύμης.

Το προζύμωμα πρέπει να γίνει 18/20 ώρες πριν την ώρα που σκοπεύετε να ψήσετε την πίτσα.

Είναι απαραίτητο να χρησιμοποιήσετε ποιοτικό αλεύρι με καλή περιεκτικότητα (W). Ελλείψει ενδείξεων αυτής της τιμής, μπορείτε να προσανατολιστείτε επιλέγοντας αλεύρια με ποσοστό πρωτεΐνης μεταξύ 12 και 13 τοις εκατό.

Υλικά για το προζύμωμα:

- 110 γρ. Αλεύρι 00 W260/280
- 65 γρ. Νερό
- 2 γρ. Φρέσκια μαγιά μύρας

Υλικά ζύμης:

- 470 γρ. Αλεύρι 00 W260/280
- 340 γρ. Νερό
- 15 γρ. Αλάτι
- Προζύμωμα

Για το άνοιγμα:

- ψιλό σιμιγδάλι

1- Προζύμμα

Ρίξτε το νερό σε θερμοκρασία δωματίου σε ένα μπολ και διαλύστε τη μαγιά, ρίξτε το αλεύρι και ανακατέψτε και ζυμώστε χοντρικά. Αφήστε τη ζύμη στο μπολ καλά σκεπασμένη με διάφανη μεμβράνη.

2- Ωρίμανση

Αφήστε τη ζύμη να ωριμάσει σε θερμοκρασία δωματίου για 15/17 ώρες σε σχετικά δροσερό μέρος (18°/ 21°)

3- Ζύμμα

Ρίξτε το αλεύρι, το νερό, το αλάτι και το προζύμμα σε ένα μεγάλο μπολ. Αναμείξτε και ζυμώστε για 15 λεπτά. Εκτελέστε τη ζύμη απευθείας στο μπολ τραβώντας τη ζύμη προς τα πάνω και φέρνοντάς την από την άκρη προς το κέντρο. Εναλλακτικά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα πλανητικό μίξερ.

4- Φούσκωμα όλης μαζί της ζύμης

Σε μια επιφάνεια ζαχαροπλαστικής πασπαλισμένη με αλεύρι, βάλτε τη ζύμη και διπλώστε την πάνω στον εαυτό της για να σχηματίσει μια λεία μπάλα. Τοποθετήστε την σε ένα μπολ, επίσης πασπαλισμένο ελαφρά με αλεύρι, σκεπάστε την με διάφανη μεμβράνη και αφήστε την να φουσκώσει σε θερμοκρασία δωματίου (18°/ 21°) για 2 ώρες.

5-Κόψιμο

Βάλτε τη ζύμη σε μια αλευρωμένη επιφάνεια ζαχαροπλαστικής και χωρίστε την σε 4 ίσα μέρη (περίπου 230 γραμμάρια). Πλάστε μπάλες και τοποθετήστε τις σε απόσταση μεταξύ τους σε χαρτί φούρνου πασπαλισμένο με ψιλό σιμιγδάλι σκληρού σίτου.

6- Φούσκωμα

Πασπαλίστε ελαφρά τις μπάλες με ψιλό σιμιγδάλι, σκεπάστε τις προσεκτικά με διάφανη μεμβράνη και αφήστε τις να φουσκώσουν για 1,5 ώρα.

7- Άπλωμα

Πάρτε μια μπάλα τη φορά, αφήνοντας τις υπόλοιπες σκεπασμένες, και τοποθετήστε την στη λαμαρίνα ζύμης πασπαλισμένη γενναιόδωρα με ψιλό σιμιγδάλι. Ανοίξτε την πίτσα, αρχίζοντας να πιέζετε με τα δάχτυλά σας από το κέντρο προς το εξωτερικό, προσέχοντας να μην πατήσετε ποτέ τον περίγυρο. Τοποθετήστε την πίτσα στα φτυάρια πριν την καρυκεύσετε και την ψήσετε.

ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΤΟΥ ΠΙΑΤΟΥ ΑΠΟ ΠΥΡΙΜΑΧΗ ΠΕΤΡΑ

- Πιέστε προς τα κάτω τους δύο μοχλούς ασφάλισης/ξεκλειδώματος οδηγών (N), έναν για κάθε πλευρά (Εικ. 2).
- Αφαιρέστε τον οδηγό (L) για το πιάτο (M) (Εικ. 3)
- Αφαιρέστε το πιάτο πυρίμαχης πέτρας (M) (Εικ. 4).
- Κατά την επανασυναρμολόγηση, αφού τοποθετηθεί ο οδηγός (L), βεβαιωθείτε ότι έχετε σηκώσει τους δύο μοχλούς ασφάλισης/ξεκλειδώματος οδηγών (N) προς τα επάνω (Εικ. 2).

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Κατά την επανασυναρμολόγηση, βεβαιωθείτε ότι έχετε τοποθετήσει την πέτρινη πλάκα με το σχετικό μεταλλικό δακτύλιο στραμμένο προς το πίσω μέρος της συσκευής (Εικ. 5). Διαφορετικά, δεν θα είναι δυνατή η σωστή εγκατάσταση του οδηγού (L).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

ΠΡΟΣΟΧΗ:

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

- Αφαιρέστε τα πιθανά κατάλοιπα ψησίματος με μια σπάτουλα.
- Αποφεύγετε τη χρήση αποξεστικών προϊόντων ή οποιουδήποτε άλλου απορρυπαντικού.
- Με τη χρήση, η πυρίμαχη πέτρινη πλάκα τείνει φυσιολογικά να σκουρεύει και να εμφανίζει λεκέδες και μικρές ρωγμές. Αυτό δεν θέτει σε κίνδυνο τη λειτουργία του φούρνου ούτε την ποιότητα του ψησίματος.
- Καθαρίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής με ένα υγρό πανί. Η πυρίμαχη πέτρινη πλάκα (M) μπορεί επίσης να καθαριστεί με ένα υγρό πανί.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΠΕΤΡΑΣ (M) ΜΕ ΔΙΤΤΑΝΘΡΑΚΙΚΟ ΣΕ ΣΚΟΝΗ

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

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

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

WAŻNE OSTRZEŻENIA

PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO OBSŁUGI URZĄDZENIA, ZAPOZNAĆ SIĘ Z TREŚCIĄ INSTRUKCJI

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

1. Sprawdzić, czy wartość napięcia elektrycznego urządzenia jest zgodna z napięciem sieci użytkownika.
2. Nie pozostawiać urządzenia bez opieki wówczas, gdy połączone jest do sieci elektrycznej; należy odłączyć po każdym użyciu.
3. Nie pozostawiać urządzenia nad źródłami ciepła lub w ich pobliżu.
4. Podczas użytkowania urządzenia umieścić je na poziomym, stabilnym i dobrze oświetlonym blacie.
5. Nie 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 przesuwając urządzenia podczas jego funkcjonowania.
15. Nie pozostawiać 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 umieszczać urządzenia ponad oraz w pobliżu źródeł ciepła lub elementów elektrycznych. Nie ustawiać go ponad innymi przyrządami.
19. Nie przykrywać 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 wytrzyma 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 producenta 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.  W celu prawidłowej utylizacji na podstawie Dyrektywy europejskiej 2012/19/EU prosimy o zapoznanie się z informacją załączoną z produktem.

NALEŻY PRZECHOWYWAĆ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

OPIS URZĄDZENIA (Rys. 1))

- A Kontrolka uzyskania temperatury grzałki dolnej
- B Pokrętko włączania i regulacji temperatury grzałki dolnej
- C Uchwyty
- D Obudowa urządzenia
- E Pokrętko włączania i regulacji temperatury grzałki górnej
- F Kontrolka uzyskania temperatury grzałki górnej
- G Łopatkę do wkładania/wyjmowania pizzy
- H Grzałka górna
- I Grzałka dolna
- L Prowadnica płyty
- M Płyta ogniotrwała
- N Dźwignie blokujące / odblokowujące prowadnicę płyty (jedna z każdej strony)

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA

OSTRZEŻENIE:

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

Zaleca się wyczyścić grzałki (patrz pierwszy punkt „Wijmowanie płyty ogniotrwałej”) i bazę przed rozpoczęciem nagrzewania i pieczenia; rozpocząć pieczenie, aby usunąć wszelkie drobne pozostałości kurzu, które mogą powstawać podczas fazy chłodzenia i nie działania urządzenia.

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

- Włączyć wtyczkę do gniazdka zasilania.
- Z pomocą pokrętki (B) grzałki dolnej i pokrętki (E) grzałki górnej włączyć piec i w zależności od własnych

potrzeb ustawić wybrany poziom temperatury (5 poziomów). Zaświeci się specjalna kontrolka grzałki górnej (F) lub dolnej (A) wskazując początek fazy nagrzewania.

- Po około 10/15 minutach, kontrolki (A-F) wyłączą się - urządzenie jest gotowe do użytku.

Uwaga: W zależności od potrzeb urządzenie może być używane również z wykorzystaniem tylko jednej grzałki.

- Następnie podnieść górną część urządzenia obiema rękami używając uchwytów (C) i umieścić pizzę lub potrawę do pieczenia na płycie ogniotrwałej (M), używając odpowiednich rękawic kuchennych.
- Zamknąć górną część urządzenia.
- Po zakończeniu pieczenia, przekręcić do pozycji "0" pokrętko (B) grzałki dolnej i pokrętko (E) grzałki górnej; następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka.

OSTRZEŻENIE:

Upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zamknięte podczas fazy pieczenia lub że potrawa znajdującą się wewnątrz nie dotyka grzałki górnej.

nie zaleca się otwierania pokrywy podczas pieczenia, aby zapobiegać rozpraszaniu ciepła a w związku z tym przedłużaniu czasu pieczenia.

Zapobiegać wyciekaniu nadzienia używanego do przygotowania pizzy (olej, ser, pomidory, mozzarella itp.) na płytę ogniotrwałą (M), uniemożliwiając w ten sposób ich wchłanianie i powstawanie nieprzyjemnych zapachów i dymu.

W przypadku używania świeżego ciasta do przygotowania pizzy, usunąć mąkę z powierzchni, na której była przygotowywana, aby zapobiegać jej przyklejaniu się do płyty ogniotrwałej podczas pieczenia.

Płyta została pokryta specjalną powłoką, która ułatwia jej mycie.

Wskutek użytkowania staje się naturalnie coraz ciemniejsza i ukazuje plamy i małe pęknięcia i skazy. Nie ma to wpływu na działanie pieca ani też na jakość procesu pieczenia.

Zaleca się obrócić pizzę o 180 stopni w połowie pieczenia, aby umożliwić w ten sposób bardziej równomierne i jednolite jej wypieczenie.

PRZYGOTOWYWANIE I CZAS PIECZENIA

OSTRZEŻENIE:

W celu optymalnego wypieczenia pizzy zaleca się nagrzewanie grzałki górnej i dolnej do maksymalnej temperatury przez około 10/15 minut.

Do umieszczania pizzy na płycie ogniotrwałej używać specjalnych łopatek (G). Połączyć łopatki i posypać je mąką, rozprowadzić ciasto i umieścić składniki nadzienia bezpośrednio na nim. Włożyć do pieca. Po zsunięciu pizzy na płytę, nie zapomnieć wyjąć łopatek. Po zakończeniu pieczenia wyjąć pizzę używając zawsze łopatek dostarczonych w wyposażeniu urządzenia.

Dzięki zastosowaniu wyższej komory do pieczenia i możliwości ustawienia wyższej temperatury, piec jest idealny do pieczenia calzoni oraz grubej pizzy neapolitańskiej: Szybkie i intensywne pieczenie, miękka ale dobrze wypieczona baza, z puszystym i napowietrzonym brzegiem (cornicione).

OSTRZEŻENIE:

Zaleca się obrócić pizzę o 180 stopni w połowie pieczenia, aby umożliwić w ten sposób bardziej równomierne i jednolite jej wypieczenie.

Dzięki oddzielnej kontroli temperatury górnej i dolnej jest możliwe spersonalizowanie pieczenia bazy (spód) i składników (wierzch) pizzy.

W celu uzyskania optymalnego wypieczenia zalecamy, aby masa nie przekraczała wagi 230/250 gr.

Nasz piec do pizzy został opracowany również do pieczenia innych potraw (ryby, warzywa, kurczak itp.). W tym przypadku bezwzględnie konieczne jest używanie specjalnych form aluminiowych zalecanych dla pieca, łatwo

dostępnych w każdym sklepie lub supermarkecie. W ten sposób uzyskuje się doskonałe wypieczenie, które zachowuje właściwości świeżych potraw.

PIZZA MROŻONA

- Piec 2-3 minuty (stosować się do zaleceń umieszczonych na opakowaniu).
- Zaleca się wyjąć pizzę z zamrażalnika 20-30 minut przed włożeniem jej do pieca (stosować się do zaleceń umieszczonych na opakowaniu).

PIZZA W PUDEŁKU (DO WYROBIENIA)

- Piec około 3 minuty.
- Stosować się do zaleceń na opakowaniu.

ŚWIEŻA PIZZA

- Piec przez około 3 minuty, czas pieczenia może się zmieniać w zależności od typu wybranego nadzienia.

PIZZA PRZYGOTOWYWANA WG PRZEPISU

- Stosować się do zaleceń z przepisu.

OSTRZEŻENIE:

W zależności od preferencji konsumenta umożliwia pieczenie każdego ciasta na pizzę.

Zalecamy wybranie przepisu na pizzę wysokiej jakości z nawodnionym ciastem.

CIASTO NA CZTERY PIZZE NEAPOLITAŃSKIE

Ten przepis przewiduje siedem etapów: mieszanie wstępne, dojrzewanie, mieszanie, wyrastanie masy, dzielenie na części (porcjowanie), wyrastanie kawałków ciasta, formowanie pizzy.

Mieszanie wstępne jest wykonywane 18/20 godzin przed upieczeniem pizzy.

Bardzo ważne jest, aby używać mąki dobrej jakości, charakteryzującej się wysoką siłą W; w przypadku braku zaleceń dotyczących tej wartości, można wybrać mąki wysokobiałkowe - pomiędzy 12 i 13 procent.

Składniki do wstępnego mieszania:

- 110g mąki 00 W260/280
- 65g wody
- 2g świeże drożdże piwne

Składniki na ciasto:

- 470g mąki 00 W260/280
- 340g wody
- 15g soli
- Mieszanie wstępne

Do formowania:

- rozdrobniona mąka gruboziarnista z pszenicy durum

1- Wstępne mieszanie

Wlać wodę w temperaturze pokojowej do miski i rozpuścić w niej drożdże, wsypać mąkę, wymieszać i lekko zarobić ciasto. Pozostawić w misce przykrytej folią

2- dojrzewanie

Pozostawić wstępnie wymieszane ciasto do dojrzewania ok. 15/17 godzin w chłodnym miejscu (18°/ 21°)

3- Ciasto

Do pojemnej miski wsypać mąkę i sól, wlać wodę i wstępnie wymieszane ciasto. Wymieszać i wyrabiać przez 15 minut. Wyrabiać ciasto bezpośrednio w misce, składając je w kierunku do góry i od brzegu miski w kierunku do środka. Alternatywnie można wymieszać ciasto używając robota planetarnego.

4- Wyrastanie masy

Przełożyć ciasto na wysypaną mąką stolnicę i złożyć formując gładką kulę. Włożyć do miski lekko wysypanej mąką, przykryć folią i pozostawić do wyrośnięcia w temperaturze pokojowej (18°/ 21°) przez 2 godziny

5- Porcjowanie

Przełożyć ciasto na wysypaną mąką stolnicę i podzielić je na 4 równe części (ok. 230 gr). Uformować kulki (kawałki ciasta) i ułożyć je w odpowiedniej odległości od siebie na papierze do pieczenia, posypanym rozdrobnioną mąką gruboziarnistą z pszenicy durum.

6- Wyrastanie

lekko oprószyć kawałki ciasta rozdrobnioną mąką gruboziarnistą z pszenicy durum, przykryć je dokładnie folią i odstawić do wyrośnięcia na 1,5 godziny.

7- Formowanie

brać każdorazowo jeden kawałek ciasta, pozostawiając pozostałe kawałki przykryte folią i kłaść je na stolnicy obficie posypanej rozdrobnioną grubą mąką. Uformować placek na pizzę, naciskając palcami od środka ciasta w kierunku na zewnątrz, dbać o to, aby nie uciskać nigdy brzegów placka.

Umieścić pizzę na łożatce przed ułożeniem na niej dodatków i włożyć do pieca.

WYJMOWANIE PŁYTY OGNIOTRWAŁEJ

- Naciśnąć w dół dwie dźwignie blokujące / odblokowujące prowadnicę (N), po jednej z każdej strony (Rys. 2).
- Wyjąć prowadnicę (L) płyty (M) (Rys. 3)
- Wyjąć płytę ogniotrwałą (M) (Rys. 4).
- Podczas ponownego montażu, po włożeniu prowadnicy (L) upewnić się, że dwie dźwignie blokujące / odblokowujące prowadnicę (N) zostały podniesione do góry (Rys. 2).

OSTRZEŻENIE:

Podczas montażu wyjętych elementów należy umieścić płytę w taki sposób, aby metalowy pierścień był skierowany w stronę tyłu urządzenia (Rys. 5); w przeciwnym wypadku nie będzie możliwe prawidłowe zamontowanie prowadnicy (L).

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

OSTRZEŻENIE:

Przed rozpoczęciem czyszczenia pieca sprawdzić, czy jest odłączony od gniazdka zasilania i całkowicie schłodzony.

- Usunąć ewentualne resztki z pieczenia z pomocą łopatk.
- Unikać używania przedmiotów ściernych lub jakichkolwiek innych detergentów.
- Płyta ognioodporna wskutek użytkowania staje się naturalnie coraz ciemniejsza i ukazuje plamy i małe pęknięcia. Nie ma to wpływu na działanie pieca ani też na jakość procesu pieczenia.
- Czyścić stronę zewnętrzną urządzenia za pomocą wilgotnej szmatki. Płytę ogniotrwałą (A) można również czyścić zwilżoną szmatką.

CZYSZCZENIE PŁYTY (M) SODĄ OCZYSZCZONĄ W PROSZKU

Soda oczyszczona w proszku jest doskonałą substancją do czyszczenia kamienia do pieczenia pizzy (M), naturalnym i skutecznym środkiem do usuwania trudnych do usunięcia plam i pozostałości. Jednakże po zakończeniu procesu na kamieniu mogą pozostać niewielkie zacieki, co jest normalnym zjawiskiem.

Procedurę czyszczenia należy przeprowadzać na zimnym kamieniu, po odłączeniu urządzenia od gniazdka elektrycznego.

- Otworzyć górną pokrywę urządzenia.
- Usunąć z kamienia (M) resztki potraw za pomocą szpatułki.
- Zwilżyć kamień (M) gąbką nasączoną wodą.
- Nasypać na środek kamienia (M) 1 lub 2 łyżki sody oczyszczonej w proszku.
- Rozprowadzić sodę oczyszczoną na kamieniu (M), szczególnie na czarnych plamach, pomagając sobie gąbką.
- Z połączenia wody i sody oczyszczonej na kamieniu (M) utworzy się pasta.
- Pozostawić mieszaninę na ok. 5 minut.
- Wyczyścić przecierając kamień (M) za pomocą gąbki.
- Wyczyścić kamień (M) z resztek i 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 братья 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 электротехническим нормам. ИЗБЕГАЙТЕ НЕПРАВИЛЬНОГО ПОДКЛЮЧЕНИЯ ПРИБОРА К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ.
14. Не переносить прибор во время его работы.
15. Электрический провод не должен свисать со стола 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 ожога. 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. В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU, прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

- A Индикатор готовности температуры для нижнего нагревательного элемента
- B Ручка включения и регулировки температуры для нижнего нагревательного элемента
- C Ручки
- D Корпус прибора
- E Ручка управления мощностью и температурой для верхнего нагревательного элемента
- F Индикатор готовности температуры для верхнего нагревательного элемента
- G Лопатки для пиццы для ввода/извлечения пиццы
- H Верхний нагревательный элемент
- I Нижний нагревательный элемент
- L Направляющая для тарелки
- M Тарелка из огнеупорного камня
- N Рычаги блокировки/разблокировки направляющей для тарелки (по одному с каждой стороны)

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВНИМАНИЕ:

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

Рекомендуется очистить нагревательные элементы (см. параграф «Удаление огнеупорного камня») и базу перед нагревом и приготовлением пищи, чтобы удалить любые небольшие остатки пыли, которые образовались во время фазы охлаждения и простоя прибора.

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

- Вставьте штепсель в розетку.
- С помощью ручки (B) для нижнего нагревательного элемента и ручки (E) для верхнего нагревательного элемента включите духовку и, в соответствии с вашими потребностями, установите желаемую температуру (5 уровней). Загорится соответствующий индикатор для верхнего нагревательного элемента (F) или нижнего нагревательного элемента (A), указывая на начало фазы предварительного нагрева.
- Примерно через 10/15 минут индикаторы (A-F) погаснут, и прибор будет готов к использованию.

Примечание: в зависимости от ваших потребностей прибор также можно использовать с использованием только одного нагревательного элемента.

- Поднимите верхнюю часть прибора обеими руками за ручки (С) и поместите пиццу или пищу, которую нужно приготовить, на огнеупорную каменную плиту (М), также используя подходящие перчатки для духовки.
- Опустите крышку прибора.
- По окончании приготовления поверните как ручку (В) для нижнего нагревательного элемента, так и ручку (Е) для верхнего нагревательного элемента в положение «0»; затем отключите прибор от розетки.

ВНИМАНИЕ:

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.

Не допускайте попадания начинки, используемой для приготовления пиццы (растительное масло, сыр, помидоры, моцарелла и т. д.), на огнеупорный камень (М), чтобы избежать впитывания и неприятных выделений дыма и запахов.

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

Огнеупорная каменная плита имеет специальную обработку, обеспечивающую легкость мытья. Однако со временем поверхностное покрытие может иметь тенденцию к потемнению и появлению пятен и небольших трещин. Это не влияет на работу печи или качество приготовления.

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

ПОДГОТОВКА И ВРЕМЯ ЖАРКИ

ВНИМАНИЕ:

Для оптимального приготовления пиццы рекомендуется предварительно разогреть духовку до максимального уровня температуры, верхнего и нижнего сопротивления, примерно в течение 10/15 минут.

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

Благодаря более высокой камере и высокой температуре печь идеально подходит для приготовления кальцоне и высокой неаполитанской пиццы: быстрое, но интенсивное приготовление, мягкая, но хорошо прожаренная основа, мягкие воздушные края.

ВНИМАНИЕ:

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

Благодаря отдельной регулировке верхней и нижней температуры можно настраивать приготовление основы (низа) и ингредиентов (верха) пиццы.

Для оптимального результата приготовления мы рекомендуем тесто весом не более 230/250 г.

Наша печь для пиццы также предназначена для приготовления других продуктов (рыбы, овощей, курицы

и т. д.). В этом случае абсолютно необходимо использовать специальные алюминиевые контейнеры для духовки, которые легко доступны в любом магазине или супермаркете. Таким образом, вы получите настоящую выпечку в духовке, которая сохранит свежесть продуктов.

ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА

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

ПИЦЦА В КОРОБКЕ (ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ)

- Готовьте около 3 минут.
- Следуйте инструкциям на коробке.

СВЕЖАЯ ПИЦЦА

- Готовьте около 3 минут, время приготовления может варьироваться в зависимости от выбранного типа начинки.

ПИЦЦА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ ПО РЕЦЕПТУ

- Следуйте инструкциям в рецепте.

ВНИМАНИЕ:

МОЖНО использовать любой рецепт теста для пиццы, исходя из вкусов потребителя.

Мы рекомендуем рецепт для гурманских пицц с гидратированным тестом.

ТЕСТО ДЛЯ ЧЕТЫРЕХ ПИЦЦ ПО-НЕАПОЛИТАНСКИ

Процедура включает семь этапов: опара, созревание, тесто, расстойка в большом объеме, нарезка (порционирование), расстойка порций, раскатывание пиццы. Опара готовится за 18/20 часов до собственно выпечки пиццы. Необходимо использовать качественную муку с хорошей силой (W); при отсутствии указаний на это значение можно ориентироваться на процентное содержание белка в муке - от 12 до 13 процентов.

Ингредиенты для опары:

- 110 г муки 00 W260/280
- 65 г воды
- 2 г свежих пивных дрожжей

Ингредиенты для теста:

- 470 г муки 00 W260/280
- 340 г воды
- 15 г соли
- Опара

Для раскатывания:

- повторно измельченная манная крупа из твердых сортов пшеницы

1- Опара

Налейте в миску воду комнатной температуры и растворите дрожжи, всыпьте муку, перемешайте и слегка замесите. Оставьте тесто в миске, тщательно накрыв его пленкой

2- созревание

Дайте опаре созреть при комнатной температуре в течение 15/17 часов в относительно прохладном месте (18°/21°)

3- Тесто

Всыпьте муку, воду, соль и предварительное тесто в большую миску. Смешайте, затем вымешивайте в течение 15 минут. Приготовьте тесто прямо в миске, потянув тесто вверх и перемещая его от края к центру. В качестве альтернативы вы можете использовать планетарный миксер.

4- Расстойка массы

На разделочную доску, посыпанную мукой, положите тесто, сложите его пополам, чтобы сформировать гладкий шар. Поместите массу в миску, также слегка посыпанную мукой, накройте пищевой пленкой и дайте подняться при комнатной температуре (18°/21°) в течение 2 часов

5- Нарезка на порции

Положите тесто на разделочную доску, посыпанную мукой, и разделите его на 4 равные части (около 230 граммов). Сформируйте шарики (булочки) и выложите их на расстоянии друг от друга на бумагу для выпечки, посыпанную измельченной манной крупой из твердых сортов пшеницы.

6- Расстойка

Слегка посыпьте булочки измельченной манной крупой, аккуратно накройте их пищевой пленкой и дайте им подняться в течение 1,5 часов.

7- Раскатывание

Берите по одной булочке (порции) за раз, оставляя остальные накрытыми, и выкладывайте их на разделочную доску, щедро посыпанную измельченной манной крупой. Раскатайте пиццу руками, начиная прижимать пальцами от центра к краям, оставляя края относительно высокими.

Положите пиццу на лопатку и только после этого начинку. Поместите пиццу в печь.

УДАЛЕНИЕ ОГНЕУПОРНОЙ КАМЕННОЙ ТАРЕЛКИ

- Нажмите на два рычага блокировки/разблокировки направляющей (N), по одному с каждой стороны (рис. 2).
- Снимите направляющую (L) для тарелки (M) (рис. 3)
- Извлеките огнеупорную каменную тарелку (M) (рис. 4).
- При следующей сборке после установки направляющей (L) обязательно поднимите оба рычага блокировки/разблокировки направляющей (N) вверх (рис. 2).

УВАГА!

Під час повторного монтування переконайтеся, що кам'яна плита розташована металевим кільцем до задньої частини приладу (рис. 5); інакше неможливо буде правильно встановити фіксатор (L).

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

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.
- Протрите внешнюю часть прибора влажной тканью. Огнеупорную каменную тарелку (M) также можно очистить влажной тканью.

ЧИСТКА КАМНЯ (M) БИКАРБОНАТНЫМ ПОРОШКОМ

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

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

- Откройте верхнюю крышку изделия.
- Удалите остатки пищи с камня (M) шпателем.
- Смочите камень (M) влажной губкой.

- Насыпьте в центр камня (М) 1 или 2 столовые ложки пищевой соды.
- Губкой распределите соду по всему камню (М), особенно, на черные пятна.
- На камне образуется паста из воды и пищевой соды (М).
- Оставьте смесь примерно на 5 минут.
- Потрите камень (М) губкой.
- Очистите камень (М) 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 - 1500Вт - Класс I – IPX0

Сделано в Китае

Импортер и ответственный за рекламации потребителей:

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

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

Горячая линия поддержки: 8 800 2005262

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

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

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

ПРОЧИТАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ.

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

1. Переконайтеся, що електрична напруга приладу відповідає напрузі у вашій мережі електричного живлення.
2. Не залишайте прилад без нагляду, коли він підключений до електромережі; відключайте його після кожного використання.
3. Не ставте прилад на джерела тепла або поблизу них.
4. Під час використання розмістіть прилад на горизонтальній, стійкій та добре освітленій поверхні.
5. Не піддавайте прилад впливу шкідливих атмосферних умов, зокрема дощу, вологості, морозу тощо... Зберігайте в сухому місці.
6. Переконайтеся, що електричний провід не торкається гарячих поверхонь.
7. Приладом можуть користуватися діти віком від 8 років, люди з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, а також люди без досвіду та належних знань лише у тому випадку, якщо вони перебувають під наглядом або їм дано вказівки щодо безпечного користування приладом і вони розуміють ризики, пов'язані з його використанням. Діти не повинні гратися пристроєм. Дітям можна чистити й обслуговувати прилад лише з 8-річного віку й під наглядом дорослих.
8. Зберігайте прилад та провід електроживлення у місці недоступному для дітей віком до 8 років.
9. **НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ КОРПУС ВИРОБУ, ВИЛКУ ТА ПРОВІД ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ У ВОДУ ЧИ ІНШІ РІДИНИ. ЩОБ ПОМИТИ ЇХ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ВОЛОГУ ГАНЧІРКУ.**
10. **НАВІТЬ ЯКЩО ПРИЛАД НЕ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ, ВІД'ЄДНАЙТЕ ВИЛКУ ВІД РОЗЕТКИ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ ПЕРЕД ТИМ, ЯК ЗНИМАТИ АБО ВСТАНОВЛЮВАТИ ОКРЕМІ ДЕТАЛІ, А ТАКОЖ ПЕРЕД МИТТЯМ.**
11. Завжди переконайтеся, 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 пересувajte 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 плити для приготування їжі, коли піч працює, а також, поки вона не охолоне до кімнатної температури 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 (особливо для дітей, що можуть використовувати його для власних ігор) частини приладу.

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

ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ

ОПИС ПРИСТРОЮ (рис. 1)

- A Індикатор досягнення робочої температури нижнього нагрівального елемента
- B Ручка увімкнення та регулювання температури нижнього нагрівального елемента
- C Ручки
- D Корпус пристрою
- E Ручка увімкнення та регулювання температури верхнього нагрівального елемента
- F Індикатор досягнення робочої температури верхнього нагрівального елемента
- G Лопатки для садження та діставання піци
- H Верхній нагрівальний елемент
- I Нижній нагрівальний елемент
- L Фіксатор плити
- M Плита з вогнетривкого каменю
- N Важелі блокування/розблокування фіксатора плити (по одному з обох боків)

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

УВАГА!

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

Рекомендується очистити нагрівальні елементи (спершу див. параграф «Зняття плити з вогнетривкого каменю») та дно перед розігріванням та переходом до приготування, щоб видалити будь-які залишки пилу, які утворилися під час охолодження та зберігання виробу.

Під час першого використання можливе виділення незначної кількості диму. Це наслідок нагрівання певних компонентів пристрою.

- Вставте вилку в розетку електроживлення.
- За допомогою ручки (B) для нижнього нагрівального елемента або ручки (E) для верхнього нагрівального елемента увімкніть піч та установіть потрібний рівень температури (5 рівнів). Загориться відповідний індикатор верхнього (F) або нижнього нагрівального елемента (A), вказуючи на початок фази попереднього нагрівання.
- Приблизно через 10–15 хвилин індикатори (A, F) згаснуть, і пристрій буде готовий до використання.

Примітка: якщо потрібно, пристрій також можна використовувати з увімкненим лише одним нагрівальним елементом.

- Потім обома руками підніміть кришку приладу за ручки (С) і покладіть піцу або їжу, яку потрібно приготувати, на плиту з вогнетривкого каменя (М), використовуючи відповідні рукавички для духовки.
- Закрийте кришку пристрою.
- Після завершення приготування поверніть ручку (В) нижнього нагрівального елемента та ручку (Е) верхнього нагрівального елемента у положення «0»; потім від'єднайте пристрій від розетки електроживлення.

УВАГА!

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

Не рекомендується відкривати кришку 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 (М), щоб уникнути їх вбирання та, в подальшому, виділення неприємних запахів і диму.

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

На плиту з вогнетривкого каменя нанесено спеціальне покриття, яке забезпечує легке миття. З часом це зовнішнє покриття може потемніти, на ньому можуть з'явитися плями й невеликі тріщини. Однак це не впливає на роботу печі чи якість приготування їжі.

У середині циклу приготування рекомендується розвернути піцу на камені на 180 градусів, щоб забезпечити рівномірніший результат.

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ

УВАГА!

Для щонайкращого приготування піци рекомендується попередньо розігрівати піч до максимальної температури (верхній та нижній нагрівальний елементи) приблизно протягом 10–15 хвилин.

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

Завдяки вищій камері для приготування та високій температурі, піч ідеально підходить для приготування кальцоне та високої неаполітанської піци: швидке, але інтенсивне приготування, м'яка, але добре пропечена основа, ніжний та повітряний край.

УВАГА!

У середині циклу приготування рекомендується розвернути піцу на камені на 180 градусів, щоб забезпечити рівномірніший результат.

Завдяки можливості керувати температурою верхнього та нижнього нагрівальних елементів, можна окремо налаштувати приготування основи (знизу) та інгредієнтів (зверху) піци.

Для оптимального результату приготування рекомендується використовувати тісто вагою не більше 230–250 г.

Ця піч для піци також придатна для приготування інших страв (риби, овочів, курки тощо). У такому

разі необхідно використовувати спеціальні контейнери для духовки з алюмінію, які можна придбати в будь-якому магазині чи супермаркеті. Таким чином ви досягнете ефекту приготування в духовці, що збереже корисні властивості свіжих продуктів.

ЗАМОРОЖЕНА ПІЦЦА

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

СУМІШ ДЛЯ ПІЦЦА (ДЛЯ ЗАМІШУВАННЯ)

- Готуйте приблизно 3 хвилини.
- Дотримуйтеся інструкцій на пакованні.

СВІЖА ПІЦЦА

- Готуйте приблизно 3 хвилини; час приготування може змінюватися залежно від обраного типу начинки.

ПІЦЦА ЗА РЕЦЕПТОМ

- Дотримуйтеся вказівок у рецепті.

УВАГА!

Використовувати можна будь-який рецепт тіста для піци, виходячи зі смаків споживача.

Рекомендуємо рецепт вишуканої піци з тіста з підвищеним вмістом вологи.

ТІСТО ДЛЯ НЕАПОЛІТАНСЬКОЇ ПІЦЦА (4 ШТ.)

Процес приготування передбачає сім кроків: опара, дозрівання, тісто, вистоювання тіста, нарізання (порціонування), вистоювання окремих порцій, розкачування піци. Готувати опару слід за 18–20 годин до випікання піци. Важливо використовувати якісне борошно з доволі високим показником сили (W); якщо на етикетці немає відомостей щодо цього показника, вибирайте борошно з вмістом білків від 12 до 13 відсотків.

Інгредієнти для опари:

- 110 г борошна дрібного помелу (типу 00) із показником сили W 260–280
- 65 г води
- 2 г свіжих пивних дріжджів

Інгредієнти для тіста:

- 470 г борошна типу 00, W 260–280
- 340 г води
- 15 г солі
- Опара

Для розкачування тіста:

- Дрібна манна крупа з твердих сортів пшениці

1. Опара

Налийте воду кімнатної температури в миску та розчиніть дріжджі, всипте борошно, перемішайте та замісіть. Залиште тісто в мисці, ретельно накривши харчовою плівкою.

2. Дозрівання

Дайте опарі дозріти за кімнатної температури протягом 15–17 годин у відносно прохолодному місці (18–21°).

3. Тісто

Всипте борошно, воду, сіль та опару у велику миску. Усе змішайте та замішуйте тісто протягом 15 хвилин. Замишуйте тісто безпосередньо в мисці, здійснюючи рухи рукою знизу вгору та від країв до центру. Також можна використовувати планетарний міксер.

4. Вистоювання тіста

Перемістіть тісто на стільницю для замішування тіста, посипану борошном, та сформуєте гладку кулю. Помістіть її в миску, також злегка посипану борошном, накрийте харчовою плівкою та залиште підходити за кімнатної температури (18–21°) упродовж 2 годин.

5. Нарізання

Перемістіть тісто на посипану борошном стільницю та розділіть його на 4 рівні частини (приблизно по 230 г). Сформуєте кульки та викладіть їх на папір для випічки, посипаний манною крупою з твердих сортів пшениці, на відстані одна від одної.

6. Вистоювання порцій

Злегка посипте кульки тіста манною крупою, ретельно накрийте харчовою плівкою та залиште підходити протягом 1,5 години.

7. Розкачування

Беріть по одній кульці, залишаючи решту накритими, та викладайте на стільницю, щедро посипану манною крупою. Розплюскайте піцу, починаючи натискати пальцями від центру до країв та намагаючись їх не пошкодити.

Перш ніж додати начинку та випікати піцу, перемістіть її на лопатки.

ЗНЯТТЯ ПЛИТИ З ВОГНЕТРИВКОГО КАМЕНЯ

- Натисніть два важелі блокування/розблокування фіксатора (N), розміщені по одному з обох боків, униз (рис. 2).
- Зніміть фіксатор (L) плити (M) (рис. 3).
- Зніміть плиту з вогнетривкого каменя (M) (рис. 4).
- Під час повторного монтування, встановивши фіксатор (L), обов'язково підніміть вгору два важелі блокування/розблокування фіксатора (N) (рис. 2).

УВАГА!

Під час повторного монтування переконайтеся, що кам'яна плита розташована металевим кільцем до задньої частини приладу (рис. 5); інакше неможливо буде правильно встановити фіксатор (L).

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

УВАГА!

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

- Виділіть будь-які залишки приготування їжі шпателем.
- Уникайте використання абразивних або будь-яких інших мийних засобів.
- З часом плита з вогнетривкого каменя природним чином може потемніти, на ній можуть з'явитися плями й невеликі тріщини. Однак це не впливає на роботу печі чи якість приготування їжі.
- Протріть зовнішню частину пристрою зволоженою ганчіркою. Плиту з вогнетривкого каменя (M) також можна очистити вологою ганчіркою.

ОЧИЩЕННЯ КАМЕНЯ (М) ХАРЧОВОЮ СОДОЮ

Харчова сода – чудовий природний засіб для очищення каменя печі для піци (М), 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.

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

تنبيهات مهمة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

يجب التقيد ببعض الإحتياطات أثناء 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 أثناء 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 يتعلّق 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. يتم تشغيل هذا الجهاز يدوياً. وبالتالي لا يوصل الجهاز أبداً بمؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بعد مستقل.

٢٩. تجنبوا إستعمال الجهاز في حالة وجود عطب أو ضرر بالفيشة أو بالسلك الكهربائي أو بالجهاز نفسه ، بل في هذه الحالة يجب عليكم حمله الى اقرب مركز صيانة مرخص.
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 ٢٠١٤/٣٥/EC و EMC ٢٠١٤/٣٠/EC، وكذلك يطابق القاعدة (EC) رقم ١٩٣٥/٢٠٠٤ 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.  للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠٠٩/٩٦/CE، نرجو قراءة النشرة الخاصة المُلحقة بالمنتج.

قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

وصف الجهاز (الشكل ١)

- A مؤشر استعداد درجة حرارة عنصر التسخين السفلي
- B مقبض إشعال وضبط درجة حرارة عنصر التسخين السفلي
- C مقابض
- D جسم الجهاز
- E مقبض إشعال وضبط درجة حرارة عنصر التسخين العلوي
- F مؤشر استعداد درجة حرارة عنصر التسخين العلوي
- G مجارف إدخال/إخراج البيتز
- H عنصر التسخين العلوي
- I عنصر التسخين السفلي
- L مسار توجيه الطبق
- M طبق من الحجر الحراري
- N أذرع قفل / تحرير مسار توجيه الطبق (واحد لكل جانب)

تعليمات الاستخدام

تنبيه:

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

يُنصح بتنظيف عناصر التسخين (انظر أولاً فقرة «إزالة طبق الحجر الحراري») والقاعدة قبل بدء التسخين والبدء في الخبز لإزالة أي بقايا صغيرة محتملة من الغبار تكونت أثناء مرحلة التبريد وتوقف المنتج.

عند الاستخدام لأول مرة يُمكن ملاحظة خروج خيط رفيع من الدخان. يرجع ذلك فقط إلى تسخين بعض مكونات الجهاز.

- ادخل القابس في مأخذ التيار.
- باستخدام المقبض (B)، لعنصر التسخين السفلي، والمقبض (E)، لعنصر التسخين العلوي، قم بإشعال الفرن و، وفقاً لاحتياجاتك، اضبط مستوى درجة الحرارة المطلوب (عدد ٥ مستويات). سيتم تشغيل المؤشر المخصص لعنصر التسخين العلوي (F) أو السفلي (A) للإشارة إلى بداية مرحلة ما قبل التسخين.
- بعد مرور ١٥/١٠ دقيقة تقريباً سوف تطفئ المؤشرات (A-F) ويصبح الجهاز جاهز للاستخدام.
- ملاحظة: حسب الحاجة، يمكن استخدام الجهاز أيضاً بتشغيل عنصر تسخين واحد فقط.
- ثم أرفع الجزء العلوي من الجهاز باستخدام كلتا اليدين من خلال المقابض (C) وضع البيتز أو الأطعمة المراد طهيها على الطبق المصنوع من حجر حراري (M) أيضاً باستخدام قفازات الفرن المناسبة.
- أغلق الجزء العلوي من الجهاز.
- عند انتهاء الخبز، قم بتدوير المقبض (B) لعنصر التسخين السفلي والمقبض (E) لعنصر التسخين العلوي إلى وضعية «٠»؛ ثم افصل القابس من مصدر التيار.

تنبيه:

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

لا يُنصح 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، وغيرها) على الحجر الحراري (M) من أجل تجنب امتصاصهم وانبعاث الدخان والروائح الكريهة.

في حالة استخدام عجينة طازجة لإعداد البيتزا رش السطح حيث يتم إعداد العجينة بالدقيق لتجنب التصاقه بالحجر الحراري أثناء مرحلة الخبز.

تم تطبيق معالجة خاصة على الطبق المصنوع من الحجر الحراري مما يضمن سهولة الغسيل. بالرغم من ذلك مع الاستخدام قد تميل المعالجة السطحية إلى لون داكن وتظهر البقع والتشققات/ الشقوق الصغيرة. وهذا لا يضر بعمل الفرن أو جودة الطهي.

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

الإعداد وأوقات الطهي

تنبيه:

للحصول على خبز ممتاز للبيتزا يُنصح بتسخين الفرن مسبقاً على أقصى درجة حرارة، مع تشغيل عنصر التسخين العلوي والسفلي، لمدة ١٥/١٠ دقيقة تقريباً.

لوضع البيتزا على الحجر الحراري، استخدم المجارف المخصصة (G). اجمع المجارف وانثر الدقيق عليها، ثم ضع العجين عليها وضع عليه مكونات البيتزا مباشرة. ثم اخبزها في الفرن. بمجرد وضع البيتزا على الحجر، تذكر إزالة المجارف. في نهاية الخبز، قم بإزالة البيتزا باستخدام المجارف المرفقة دائماً. بفضل مقصورة الخبز الأعلى ودرجة الحرارة المرتفعة، يعد الفرن ممتازاً لخبز الكالزون والبيتزا النابوليتانية المرتفعة: خبز سريع ومكثف، وقاعدة طرية لكن مخبوزة جيداً، وحواف ناعمة وملينة بالهواء.

تنبيه:

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

وبفضل التحكم المنفصل في درجة الحرارة العلوية والسفلية، يمكن تخصيص خبز قاعدة البيتزا (من الأسفل) والمكونات (من الأعلى).

للحصول على أفضل نتيجة خبز، نوصي بالآلا يتجاوز وزن العجين ٢٥٠/٢٣٠ جراماً. تم تصميم فرن البيتزا الخاص بنا أيضاً لطهي أطعمة أخرى (الأسماك، والخضروات، والدجاج، وما إلى ذلك). في هذه الحالة، من الضروري للغاية استخدام حاويات خاصة للفرن، مصنوعة من ورق الألمنيوم، وهي متوفرة بسهولة في أي متجر أو سوبر ماركت. بهذه الطريقة ستحصل على طهي طبيعي في الفرن، مما سيحافظ على خصائص الأطعمة الطازجة.

البيتزا المجمدة

- قم بالطهي لمدة ٢-٣ دقائق (التزم على أية حال بالمدد المحددة على العبوة).
- ننصح بإخراج البيتزا من المجمد قبل إدخالها في الفرن بمدة ٢٠-٣٠ دقيقة (التزم على أية حال بما هو محدد على العبوة).

البيتزا المعلبة (الواجبة العجن)

- قم بالخبز لمدة ٣ دقائق تقريبًا.
- اتبع التعليمات المحددة على العبوة.

البيتزا الطازجة

- يُخبز لمدة حوالي ٣ دقائق، وقد يختلف وقت الخبز حسب نوع الإضافات المختارة.
- البيتزا المجهزة تبعًا لوصفة معينة
- اتبع تعليمات وصفة الطهي.

تنبيه:

يمكن استخدام أي وصفة لعجينة البيتزا حسب ذوق المستهلك.
نوصي بوصفة خاصة للبيتزا المتميزة باستخدام عجينة عالية الترطيب.

عجين لأربع بيتزات نابوليتانية

يتكون التحضير من سبع خطوات: العجن الأولي، النضج، العجن، التخمير الجماعي، التقطيع (التقسيم إلى كرات)، تخمير الكرات، فرد البيتزا.
يُفضل تحضير العجن الأولي قبل ١٨ إلى ٢٠ ساعة من وقت الخبز المراد.
من الضروري استخدام دقيق عالي الجودة وبقوة جيدة (W)؛ وفي حالة عدم وجود أي مؤشر على هذه القيمة، يمكن اختيار دقيق بنسبة بروتين تتراوح بين ١٢٪ و ١٣٪.

مكونات العجن الأولي:

- ١١٠ جرام دقيق من النوع ٢٦٠/٢٨٠
- ٦٥ جرام ماء
- ٢ جرام خميرة بييرة طازجة

مقادير العجين:

- ٤٧٠ جرام دقيق من النوع ٢٦٠/٢٨٠
- ٣٤٠ جرام ماء
- ١٥ جرام ملح
- العجن الأولي

للفرد:

- سميد القمح القاسي المعاد طحنه

١- العجن الأولي

اسكب الماء بدرجة حرارة الغرفة في وعاء وقم بإذابة الخميرة فيه، ثم أضف الدقيق وامزجه واعجن الخليط بشكل خشن. اترك العجين في الوعاء مغطى جيدًا بورق النايلون اللاصق

٢- النضج

اترك العجين الأولي لينضج في درجة حرارة الغرفة لمدة ١٥ إلى ١٧ ساعة في مكان معتدل البرودة (بين ١٨ درجة مئوية و ٢١ درجة مئوية)

٣- العجن

في وعاء كبير، اسكب الدقيق، والماء، والملح، والعجين الأولي. اخلط المكونات ثم اعجن العجين لمدة ١٥ دقيقة تقريباً. قم بالعجن مباشرة داخل الوعاء، مع سحب العجين للأعلى ثم طيه من الأطراف نحو المنتصف. بدلاً من العجن اليدوي، يمكن استخدام عجان كوكبي.

٤- التخمير الجماعي

على سطح مرشوش بالدقيق، ضع العجين واطوه على نفسه لتشكيل كرة ناعمة. انقل العجين إلى وعاء مرشوش بقليل من الدقيق، غطه بالنايلون اللاصق واتركه ليختمر في درجة حرارة الغرفة (١٨ درجة مئوية - ٢١ درجة مئوية) لمدة ساعتين تقريباً.

٥- التقسيم

انقل العجين إلى سطح مرشوش بالدقيق، ثم قسمه إلى ٤ أجزاء متساوية (حوالي ٢٣٠ جراماً لكل جزء). شكل الأجزاء على شكل كرات (كرات عجين) وضعها متباعدة على ورق خبز مرشوش بسميد القمح القاسي المُعاد طحنه.

٦- التخمير

انثر على الكرات قليل من السميد المُعاد طحنه، ثم قم بتغطيتها جيداً بورق النايلون اللاصق واتركها لتختمر لمدة ١,٥ ساعة تقريباً.

٧- الفرد

خُذ كرة عجينة واحدة في كل مرة واترك الكرات المتبقية مغطاة، وضع الكرة على سطح عمل مرشوش بكمية وفيرة من السميد المُعاد طحنه. افرد البييتزا بالضغط بأطراف الأصابع من المنتصف نحو الأطراف، مع الانتباه لعدم الضغط على الحواف مطلقاً. ضع البييتزا على المجرفة قبل إضافة المكونات وخبزها في الفرن.

إزالة الطبق المصنوع من الحجر الحراري

- اضغط للأسفل على ذراعي قفل/تحرير مسار توجيه الطبق (N)، واحد لكل جانب (الشكل ٢).
- قم بإزالة مسار توجيه الطبق (L) الخاص بالطبق (M) (الشكل ٣)
- اسحب للخارج الطبق المصنوع من الحجر الحراري (M) (الشكل ٤).
- أثناء إعادة التركيب، بعد إدخال مسار توجيه الطبق (L) تأكد من رفع ذراعي قفل/تحرير المسار (N) للأعلى (الشكل ٢).

تنبيه:

في مرحلة إعادة التركيب، يجب التأكد من وضع الطبق الحجري بحيث يكون الإطار المعدني الخاص به موجهاً نحو الجهة الخلفية للجهاز (الشكل ٥)؛ وإلا فلن يكون من الممكن تركيب مسار التوجيه (L) بشكل صحيح.

التنظيف والصيانة

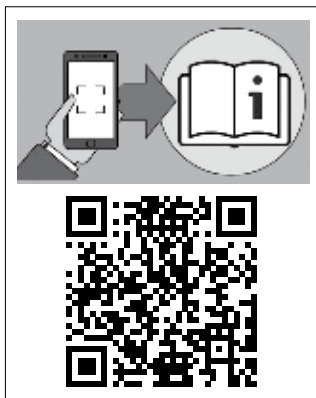
تنبيه:

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

- قم بإزالة أية بقايا طهي باستخدام ملوق.
- تجنب استخدام منتجات كاشطة أو أي منظف آخر.
- يميل اللوح المصنوع من الحجر الحراري بطبيعة الحال إلى اللون الداكن وإلى إظهار بقع وتشققات صغيرة. وهذا لا يضر بعمل الفرن أو جودة الخبز.
- قم بتنظيف الجزء الخارجي من الجهاز باستخدام قطعة قماش مُبللة. يمكن أيضًا تنظيف الطبق المصنوع من الحجر الحراري (M) باستخدام قطعة قماش مُبللة.

تنظيف الحجر (M) باستخدام مسحوق بيكربونات الصوديوم

- يُعد مسحوق بيكربونات الصوديوم اختياريًا ممتازًا لتنظيف حجر فرن البيتزا (M)، فهو حل طبيعي وفعال لإزالة البقع والرواسب الصعبة. ومع ذلك، قد تظل بعض الهالات على الحجر بعد هذه العملية، وهذا أمر طبيعي. يجب تنفيذ إجراء التنظيف عندما يكون الحجر باردًا، ويجب فصل الجهاز عن مصدر الكهرباء.
- افتح الغطاء العلوي للجهاز.
- قم بإزالة بقايا الطعام عن الحجر (M) باستخدام ملوق.
- رطب الحجر (M) بإسفنجة مُبللة بالماء.
- ضع في وسط الحجر (M) ملعقة أو ملعقتين كبيرتين من مسحوق بيكربونات الصوديوم.
- انثر مسحوق بيكربونات الصوديوم على سطح الحجر (M)، خاصةً على البقع السوداء، باستخدام إسفنجة صغيرة.
- سيتم تكوين معجون من الماء وبيكربونات الصوديوم على الحجر (M).
- اتركه الخليط يتفاعل لمدة ٥ دقائق تقريبًا.
- نظف وافرك الحجر (M) بالإسفنجة الصغيرة.
- قم بإزالة البقايا وبيكربونات الصوديوم من على الحجر (M).
- اتركه ليجف.



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