Panetti

Pizzetta Pro Electric Pizzaoven

USER MANUAL

Please read the instructions in full before use and keep them for future reference.



ENG | DE | NO | SE | DK | FI | HU | RO | PL

Table of Contents

ENG

		PAGE
1	IMPORTANT SAFEGUARDS	2
2	BEFORE FIRST USE	4
3	KNOW MORE ON THIS ITEM	4
4	KNOW MORE ON THE CONTROL PANEL	5
5	ACTUAL THERMOMETER DISPLAYER	7
6	SETTING MEMORY	7
7	USING THE FUNCTIONS	9
8	DAILY CLEANING	11
9	TROUBLESHOOTING GUIDE	11

IMPORTANT SAFEGUARDS

Read all instructions before using the unit and its accessories.

- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Take inventory of all contents to ensure you have all the parts needed to operate your unit properly and safely.
- DO NOT use an extension cord. A short power-supply cord is used to reduce the risk of children grabbing the cord or becoming entangled and to reduce the risk of people tripping over a longer cord. Also, Appliances are not intended to be operated using an external timer or separate remote-control system.
- NEVER use the outlet below the counter. Keep the appliance and its cord out of reach of children. Do not allow the appliance to be used by children. Close supervision is necessary when used near children.
- DO NOT let cord hang over edges of tables or counters or touch hot surfaces, including stoves and other heating units.
- NEVER leave the unit unattended while in use.
- In high-temperature professional programs, NEVER place baking paper on top of accessories. This can cause a fire.
- To protect against electrical shock, DO NOT immerse the cord, plugs, or main unit housing in water or other liquid.
- Do not operate this appliance with a damaged cord or plug or under malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Such similar cases will bring the hazard or danger. Contact the customer service email.
- DO NOT cover the air intake or outlet vents while the unit is operating. Doing so may damage the unit or cause it to overheat.
- DO NOT insert anything in the ventilation slots and do not obstruct them.
- DO NOT place items on top of the surface while the unit is operating except for authorized recommended accessories.
- Before placing any accessories into the unit ensure they are clean and dry.
- Intended for countertop use only.
- DO NOT place the unit near the edge of a countertop. Ensure the surface is level, clean, and dry.
- DO NOT store any materials, other than supplied accessories into this unit when not in use.
- This appliance is for household indoor and and outdoor use only. And not for commercial or industrial use.
- DO NOT use accessories and attachments not recommended or sold.
- When using this unit, provide adequate space above and on all sides for air circulation. When operating the unit, the rear surface of appliances shall be placed against but cannot be too close to a wall.

- When in operation, a fire may occur if the unit is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, or the like.
- Avoid scratching door surfaces or nicking edges.
- DO NOT spray any type of aerosol spray or flavoring inside the unit while cooking.
- Use caution when inserting and removing anything from the unit, especially when hot.
- DO NOT let the food contact with heating elements. Excessive food loads may cause personal injury or property damage or affect the safe use of the unit.
- DO NOT place any of the following materials in the unit: paper, cardboard, plastic, roasting bags, and the like.
- Extreme caution should be exercised when using containers constructed of any materials other than metal or glass.



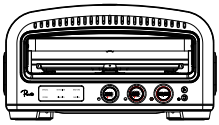
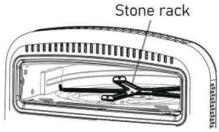
Caution: The temperature of the accessible surface may be high when the appliance is operating. To prevent burns or personal injury, ALWAYS use protective hot pads or insulated unit mitts and use available handles dials, and so on.

- Spilled food can cause serious burns. Extreme caution must be used when the unit contains hot food. Improper use may result in personal injury.
- Unplug from the outlet when not in use. To unplug, grasp the plug by the body and pull it from the outlet. Never unplug by grasping and pulling the flexible cord.
- Allow the unit to cool completely before cleaning, moving, and storing. Please refer to the cleaning section for regular maintenance of the unit.
- Cleaning and maintenance shall not be done by children.
- DO NOT clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, causing a risk of electrical shock.
- DO NOT use the unit as a source of heat or for drying.

BEFORE FIRST USE

- Remove and discard any packaging material, promotional labels, and tape from the unit.
- Remove all accessories from the package and read this manual carefully. Please pay particular attention to operational instructions, warnings, and important safeguards to avoid any injury or property damage.
- **NEVER clean the main unit/pizza stone in the dishwasher.**
- We recommend placing pizza stone inside the unit and running it at max temperature for 20 minutes before starting baking.
- Removes any packaging residue and odor traces for completely safe and not detrimental to the performance of the unit.
- Some odors and white smoke appear (not dark smoke) when used for the first time. This is considered normal, because there is protective paint on the surface of the heating tube. With the amount of use, this condition will decrease and disappear.
- Make sure the area of use is well-ventilated

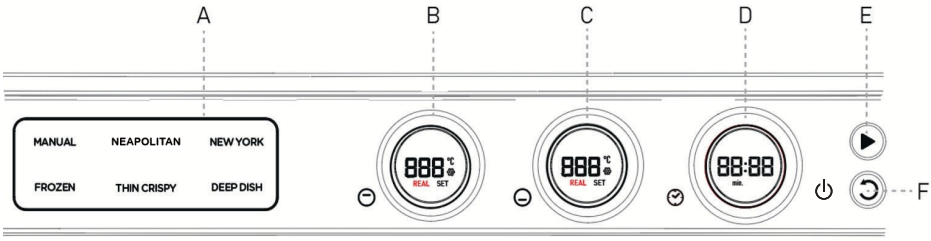
KNOW MORE ON THIS ITEM

Part	Description
	Product unit
	**Stone position** (evenly place the stone on the rack)
	**Removable cover (1 pcs)**

	Pizza Stone tray (1 pcs) Always evenly place the stone on the “Stone rack” • * The stone is fragile and can break if bumped or dropped. • * The stone is very hot during usage and stays hot for a long time. Allow the unit to cool before moving, cleaning or storing it. • * DO NOT cool the stone with water when the stone is hot. If clean the stone with water, please dry the stone before usage. • * Store the pizza stone in a dry or warm place. • * In order to achieve the best results, place the pizza in the middle of the stone for baking.

**** The above accessories pictures are for reference only and are sub-ject to the real one.**

KNOW MORE ON THE CONTROL PANEL



**** Panel final content information is subjected to real product**

A	Preset function programs (soft touch button)	D	Timer setting dial with displayer
B	Top heater temperature setting dial with displayer	E	Start button
C	Bottom heater temperature setting dial with displayer	F	Stone Rotation / Power button
E+F	Press and hold in the same time for 3 seconds to restore the preset program to factory default settings.		

Very important information:

For “Timer” (D), its time is only for reading:

1. Press “Start” button (E) to initiate time countdown after preheating state.
2. Time is over, the unit still keeps working to heat the stone until no operation over 25 minute or power off by user.

For “Top / Bottom heater” (B/C):

The operation of heater is affected by ambient temperature. If the ambient temperature exceeds the dial’s setting temperature, the heating element will not work until the ambient temperature drops below the set value.

For "Start" button (E):

1. Press this button to initiate time countdown.

For "Preset function programs (soft touch button)" (A)

1. Touch the panel on hold 1 second and the program selected.
2. Press the selected program to return to the program reset interface, where you can choose a new program.

For “Stone Rotation / Power button” (F):

1. Plug in, then press the button to activate the dial display.
2. After time/temp. setting and place the pizza on the stone, press this button to start stone rotation, press it again to stop rotation.
3. Press and hold this button for 3 seconds to power off the machine.

SETTING MEMORY

This product has automatic saving new settings function. After setting the new time and temperature, once press down the time Start button and product works, these new setting will be saved and the previous settings are overwritten.

This new time and temperature will be displayed in the next startup or new power on.

To modify or restore settings, please refer to the previous section:“KNOW MORE ON THE CONTROL PANEL”

Preset Programs

Function	Usage Remark: T (thickness) only for reference
MANUAL	a D.I.Y setting by “Time” / “Temp” adjustment for cooking request.
WOOD FIRED (as Neapolitan / Margaret)	for a thin (T≈1.5cm) Fresh pizza with tomato ketchup / mozzarella cheese (WOOD FIRED PIZZA: This product does not utilize any wood or wood by-product. The term “Wood Fired” refers to the specific heat performance characteristics often that replicate that of a wood-fired brick oven.)
FROZEN	bought from the supermarket directly with ingredients on the top.
NEW YORK	for a thin (T≈1.5cm) Fresh pizza with D.I.Y ingredients as favorite pizza.
THIN CRISPY	for a thin (T≈0.3cm) Fresh pizza with D.I.Y ingredients as favorite pizza.
DEEP DISH	for a thick (T≈3–4cm) Fresh pizza with D.I.Y ingredients as favorite pizza.

Tips: Food added onto pizza surface, suggest Cheese / thin sliced ham / a little vegetable.

- If with large size fresh vegetables, meat, or seafood, please change into “New York pizza” since they need more cooking time.
- If with large size frozen vegetables, meat, or seafood, please change to the “FRONZEN pizza” program since they need much more cooking time.
- For fresh pizza, to get better bubble/Crispy, reduce dough ball thickness by stretching way (not rolling way).
- **For “Deep Dish pizza”, pay attention to its growing up thickness after baking in case the pizza touches the top heater.**
- RECIPE OF DOUGH BALL for “WOOD FIRED PIZZA”: It is recommended to buy the dough ball from baking shop or supermarket. If not available, below is the recipe for a 10’ size pizza at home.

Ingredient:

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

1. After well mixing ingredient then plastic wrap for 1 hour
2. Add some flour to the above fermentative mixture and make it into a ball shape.
3. Add some oil to the dough ball surface, and plastic wrap it again.
4. Place the dough ball into the refrigerator for at least 6 hours.
5. Before usage, take out the dough ball and unfreeze it for at least 1 hour. Only prepare your pizza when
6. pre-heating is almost finished. It is easier to move pizza from the desk to the unit.
    - Add some flour to the desk then use your hand to reduce dough ball thickness by stretching way to get the pizza crust.
    - After the crust is done, add a little flour **(NOT ALLOW TO USE OIL instead of flour)** to Pizza Shovel top surface ***(very useful to move the pizza to the stone)***, then place the crust on the shovel.
    - Add your favorite ingredient to pizza such as cheese, ham, sauce…. To get a thin / crispy bubble/ edge, leave around 3cm crust edge without any sauce or food for an amazing thin/crispy pizza. After done, ***slightly go back and forth the shovel to make sure the pizza is slidable.***
    - Do not horizontally push the pizza into the oven at the door. Insert the 4/5 shovel into Oven interior (pizza should be in the middle of stone), slant the shovel a little and slightly go back and forth the shovel to place the pizza on the stone.

- Move the pizza into unit quickly in case the pizza is sticked together with Pizza Shovel. **Always put the pizza in the middle of the stone and close back the cover quickly.** This affects the cooking result.

USING THE FUNCTIONS

VERY IMPORTANT NOTE:

- Due to the extremely high temperatures achieved, place the unit in a wellventilated area, as it will emit smoke when cooking.
- NEVER place baking paper on top of accessories. This can cause a fire.
- We recommend you monitor and stay close to the unit as your food can quickly become overdone and eventually ignite.
- **IMPORTANT:** In case of a lot of smoke, food over burnt / acrid flavor.
    - Accessory must be cleaned, no food/oil left from last usage
    - Use oils with a high smoke point—like canola, avocado, vegetable, or grapeseed oil—instead of olive oil.

Step 1: Power on

- Place the stone on the “Stone rack” without food.
- After plugging in, press the POWER BUTTON (F) once to activate the control panel display.
- The product is ready for usage but the pizza must NEVER be placed inside the oven at this moment.

Step 2: Select program and set the temp.

- Touch panel “PRESET FUNCTION PROGRAMS” (A) to select the desired program.
- Rotate “TEMPERATURE DIAL” (B/C) to adjust the temperature setting if desired.

Step 3: Preheat

- The heating element will not activate automatically until you press the start botton (E).
- The displayer of heater (B/C) is showing the preset temperature. This is an automatic assistant program. (see the "DISPLAYER")

Step 4: Prepare the raw pizza

- Refer to “RECIPE OF DOUGH BALL”
- Only prepare your raw pizza when "READY" icon is on.

Step 5: Set the time and place pizza into the unit

- Rotate the “TIMER SETTING DIAL” (D) to adjust the desired cooking time.
- Insert and place the pizza in the middle of the stone, this affects the cooking result.
- Press “ STONE ROTATION BUTTON” (F) to start stone rotation.
- Press down the “START BUTTON” (E) to start the time counting down (Reminder: This timer is only for reading. Time is over, the unit still keeps working)
- We suggest you monitor and stay close to the unit as your food can quickly become overdone and eventually ignite.

Step 6: Cooking finished

- Once the cooked pizza meets your need, take out the pizza quickly. Always keep cover back into door gate.
- Leave your steaming hot pizza to cool slightly before cutting it into pcs.
- If need to make more pizza, repeat steps 1 to 5.

Step 7: End

- Press down the “POWER BUTTON” (F) 3 seconds to power off.
- Take off the power cord from the socket.
- Keep the cover back into door gate for storge.

DAILY CLEANING

The unit should be cleaned after every use.

NEVER clean the main unit/ accessories in the dishwasher.

All cleaning and maintenance should be carried out when the unit is cool and with the power plug disconnected from power outlet.

- Remove all accessories from the unit.
- Clean the main unit and the control panel with a little damp cloth.
- For "Pizza Stone", DO NOT cool the stone with water when the stone is hot. If clean the stone with water, please dry the stone before next usage. Store the pizza stone in a dry or warm place.

TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Potential cause and solution

The pizza is undercooked or not evenly cooked.	• Possible that
	  • the cooking time /temp. are not enough.
	  • the ingredient is too much on the pizza crust.
	  • the preheat time is not enough
	  • No cover back to the door during & after the preheating /cooking
	  • Pizza not placed in the middle of stone.
	• Adjust time /temp. if desired, place pizza into unit again for some seconds.
	• During cooking, take the pizza out, rotate it and gently push it back to the unit.
	• We suggest you monitor and stay close to the unit as your food can quickly become overdone and eventually ignite.

Should I add pizza before or after preheating?	Needs to be placed into oven after preheating, Or base on recipes description.

The appliance is not working or does not heat up.	• Check that the power cord is plugged in, the power is turned on, and that the outlet is working (check the appliance at a different outlet). • The heater's operation is affected by ambient temperature. If the ambient temperature exceeds the dial's setting temperature, the heating element will not work until the ambient temperature drops below the set value. • If found the actual temperature is higher or lower than the dial's setting temperature, this is a normal case due to environment / tolerance issues. This does not affect pizza baking performance much. • The appliance is overheated after a long usage. If the appliance overheats, it will automatically turn off the heating system for safety. Stop using the appliance and contact the authorized service agent.
The appliance produces dark smoke when it is on.	• Food is touching the heating element. Switch off the product and reposition the food until it is not touching the heating element. • The food is not touching the heating element. Interrupt the process immediately and allow the device to cool. Do not reheat the food.
Steam coming out from the oven door	This is normal. The door is vented to release steam created by foods with a high moisture content.
The circuit breaker or safety switch tripped	• This appliance draws high current in operation, when used in conjunction with other kitchen appliances on the same power circuit at the same time, it may trip the circuit breaker or safety switch with incorporated overload protection. • Check to ensure that other appliances are operating at the same time (E.g. Kettles, toasters, microwaves) to isolate them from the same circuit, then operate the appliance separately to confirm that the circuit is no longer tripping.

Inhaltsverzeichnis

DE

		SEITE
1	WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	2
2	VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH	4
3	MEHR ÜBER DIESES PRODUKT ERFAHREN	4
4	MEHR ÜBER DAS BEDIENFELD ERFAHREN	5
5	AKTUELLE THERMOMETERANZEIGE	7
6	SPEICHER EINSTELLEN	7
7	VERWENDUNG DER FUNKTIONEN	9
8	TÄGLICHE REINIGUNG	11
9	FEHLERSUCHANLEITUNG	11

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Vor der Verwendung des Geräts und seines Zubehörs bitte alle Anweisungen lesen.

- Das Gerät dürfen auch Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen sowie unerfahrene Nutzer verwenden, solange sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren kennen.
- Bitte überprüfen Sie den gesamten Inhalt, um sicherzustellen, dass Sie über alle Teile verfügen, die für den ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb Ihres Geräts erforderlich sind.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel. Das kurze Netzkabel verringert die Gefahr, dass Kinder danach greifen oder sich darin verheddern, und verhindert zugleich, dass Erwachsene über ein längeres Kabel stolpern. Die Geräte sind nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernbedienung ausgelegt.
- Stecken Sie das Gerät nie in die Steckdose unter der Arbeitsplatte. Bewahren Sie Gerät und Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Lassen Sie Kinder nicht damit spielen. Ist das Gerät in der Nähe von Kindern in Betrieb, ist strenge Aufsicht unerlässlich.
- Lassen Sie das Kabel nicht über Tisch- oder Thekenkanten hängen und stellen Sie sicher, dass es keine heißen Oberflächen wie Herde oder andere Heizgeräte berührt.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie aus den Augen.
- Bei professionellen Programmen mit hohen Temperaturen darf kein Backpapier auf das Zubehör gelegt werden. Das könnte einen Brand auslösen.
- Um Stromschläge zu vermeiden, dürfen Kabel, Stecker und das Gehäuse des Hauptgeräts nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
- Ist das Kabel oder der Stecker beschädigt, zeigt das Gerät Fehlfunktionen oder ist es heruntergefallen, dann nutzen Sie es nicht weiter. Das kann gefährlich werden. In solchen Fällen wenden Sie sich bitte per E-Mail an den Kundendienst.
- Decken Sie während des Betriebs die Lufteinlass- oder -auslassöffnungen nicht ab. Das könnte das Gerät beschädigen oder zu Überhitzung führen.
- Stecken Sie nichts in die Lüftungsschlitze und blockieren Sie diese nicht.
- Während des Betriebs sollten auf der Oberfläche nur die ausdrücklich empfohlenen Zubehörteile platziert werden.
- Bevor Sie Zubehör einsetzen, sollten Sie es sauber und trocken halten.
- Das Gerät darf nur auf einer Arbeitsplatte stehen.
- Stellen Sie es auch nicht an den Rand einer Arbeitsplatte. Die Fläche darunter sollte eben, sauber und trocken sein.
- Wenn Sie das Gerät gerade nicht nutzen, bewahren Sie darin nichts auf außer dem mitgelieferten Zubehör.
- Dieses Gerät ist für den privaten Gebrauch im Haushalt im Innen- und Außenbereich bestimmt und nicht für den gewerblichen oder industriellen Einsatz geeignet.
- Nutzen Sie ausschließlich das empfohlene und mitgelieferte Zubehör.
- Halten Sie oben und an den Seiten genug Abstand, damit die Luft zirkulieren kann. Während des Betriebs sollte die Rückseite des Geräts an einer Wand stehen, jedoch nicht zu nah daran.

- Während des Betriebs kann sich das Gerät entzünden, wenn es abgedeckt ist oder mit brennbaren Materialien wie Vorhängen oder Gardinen in Berührung kommt.
- Vermeiden Sie Kratzer und Einkerbungen auf den Türflächen.
- Während des Garvorgangs sollten Sie keine Aerosolsprays oder Aromastoffe in das Gerät sprühen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie etwas hinein- oder herausnehmen, besonders wenn es heiß ist.
- Berühren Sie mit dem Essen nicht die Heizelemente. Überladen Sie das Gerät nicht, denn dadurch können Verletzungen oder Sachschäden entstehen.
- Stellen Sie außerdem keine Gegenstände aus Papier, Pappe, Kunststoff oder Bratbeuteln hinein.
- Bei Behältern aus anderen Materialien als Metall oder Glas ist äußerste Vorsicht geboten.



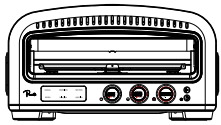
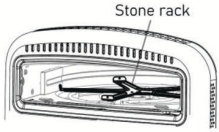
Achtung: Die Oberflächen können während des Betriebs sehr heiß werden. Um Verbrennungen oder Verletzungen zu vermeiden, stets Topflappen oder isolierte Ofenhandschuhe nutzen und nur auf die vorhandenen Griffe, Drehknöpfe zurückgreifen.

- Verschüttete Speisen können zu schweren Verbrennungen führen. Seien Sie daher äußerst vorsichtig, solange sich heiße Speisen im Gerät befinden.
- Falsche Handhabung kann zu Verletzungen führen.
- Ziehen Sie den Stecker, wenn Sie das Gerät nicht nutzen. Zum Ziehen des Steckers greifen Sie bitte immer den Stecker selbst und nicht das Kabel. Ziehen Sie nie am Kabel, um den Stecker zu entfernen.
- Warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen, bewegen oder wegpacken. Hinweise zur regelmäßigen Pflege stehen im Abschnitt „Reinigung“.
- Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Verwenden Sie keine Metall-Scheuerschwämme. Sonst könnten Teile des Schwamms abbrechen und mit den elektrischen Bauteilen in Kontakt kommen, was einen Stromschlag verursachen kann.
- Nutzen Sie das Gerät außerdem nicht als Wärmequelle oder zum Trocknen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien, Werbeetiketten und Klebebänder vom Gerät und entsorgen Sie sie. Entnehmen Sie anschließend das gesamte Zubehör und lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch. Lesen Sie besonders die Bedienungsanweisungen, Warnhinweise und Sicherheitsvorkehrungen, um Verletzungen oder Sachschäden zu verhindern. **Das Hauptgerät und den Pizzastein bitte nicht in die Spülmaschine geben.**
- Legen Sie den Pizzastein vor dem Backen in das Gerät und heizen Sie es 20 Minuten lang auf maximaler Temperatur vor.
- So entfernen Sie alle Verpackungsreste und unangenehmen Gerüche und sichern zugleich die volle Leistung des Geräts.
- Bei der ersten Inbetriebnahme können Gerüche und weißer Rauch auftreten. Das ist normal, denn auf der Oberfläche des Heizrohrs befindet sich eine Schutzschicht. Mit der Zeit wird beides weniger und schließlich ganz verschwinden.
- Achte außerdem auf eine gute Belüftung des Aufstellungsortes.

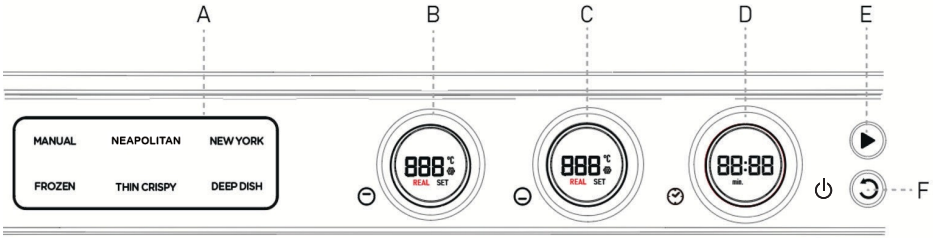
MEHR ÜBER DIESES PRODUKT ERFAHREN

Teil	Beschreibung
	Product unit
	**Steinposition** (den Stein gleichmäßig auf dem Rost platzieren)
	**Abnehmbare Abdeckung (1 Stück)** Bewahren Sie

	Pizzastein-Tablett (1 Stück). Bitte legen Sie den Stein stets gleichmäßig auf den „Steinrost“. • * Der Stein ist zerbrechlich und kann bei Stößen oder Stürzen zersplittern. • * Während des Betriebs wird er sehr heiß und kühlt nur langsam ab. Lassen Sie das Gerät deshalb erst abkühlen, bevor Sie es bewegen, reinigen oder weglegen. • * Gießen Sie bitte kein Wasser auf den heißen Stein. Säubern Sie ihn mit Wasser, sollte er anschließend gründlich trocknen, bevor Sie ihn erneut einsetzen. • * Bewahren Sie den Pizzastein an einem trockenen, warmen Platz auf. • * Für das beste Ergebnis legen Sie die Pizza in die Mitte des Steins.

**** Die oben abgebildeten Zubehörteile dienen nur als Referenz. Sie können vom tatsächlichen Produkt abweichen.**

MEHR ÜBER DAS BEDIENFELD ERFAHREN



**** Maßgeblich ist der tatsächliche Inhalt des Panels.**

A	Voreingestellte Funktionsprogr. (Soft-Touch-Taste)	D	Einstellrad für Timer mit Anzeige
B	Einstellrad für Temp. der oberen Heizung mit Anzeige	E	Start-taste
C	Temperaturregler für Bodenheizung mit Anzeige	F	Steinrotation / Ein-/Aus-Taste
E+F	Halten Sie beide Tasten gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt, um die voreingestellten Programme auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen.		

Sehr wichtige Informationen:

Bei „Timer“ (D) dient die Zeitangabe nur zum Ablesen:

1. Drücken Sie die „Start“-Taste (E), um nach dem Vorheizvorgang den Countdown-Timer zu starten.
2. Ist in dieser Zeit keine weitere Bedienung nötig, bleibt das Gerät noch 15 Minuten aktiv, um den Stein weiter zu erhitzen, sofern es nicht früher ausgeschaltet wird.

Für „Ober-/Unterhitze“ (B/C):

Die Umgebungstemperatur steuert die Heizung. Übersteigt die Raumtemperatur den am Drehknopf eingestellten Wert, bleibt das Heizelement inaktiv, bis die Temperatur wieder darunter sinkt.

Für die „Start“-Taste (E):

1. Drücken Sie die Taste, um den Countdown zu starten.

Für „ Voreingestellte Programme“ (Soft-Touch-Taste) (A):

1. Berühren Sie das Bedienfeld 1 Sekunde lang, um die Programmauswahl zu öffnen.
2. Drücken Sie das ausgewählte Programm erneut, um zur Programmauswahl zurückzukehren und ein anderes Programm auszuwählen.

Für „Steinrotation/Ein-/Aus-Taste“ (F):

1. Bitte schließen Sie das Gerät an und drücken Sie anschließend die Taste, um die Anzeige des Wählrads zu aktivieren.
2. Nachdem Sie Zeit und Temperatur eingestellt und die Pizza auf den Stein gelegt haben, genügt ein Tastendruck, um die Steinrotation zu starten. Ein zweites Drücken stoppt die Rotation.
3. Bitte halten Sie diese Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten.

SPEICHER EINSTELLEN

Das Gerät merkt sich neue Einstellungen automatisch. Haben Sie Zeit und Temperatur angepasst, genügt ein Druck auf die Starttaste, und das Gerät ist aktiv. Dabei werden die alten Werte automatisch überschrieben.
Beim nächsten Start oder Einschalten erscheinen die aktuellen Werte sofort.
Hinweise zum Ändern oder Wiederherstellen der Einstellungen finden Sie im vorherigen Abschnitt „WEITERE INFORMATIONEN ZUM BEDIENFELD“.

Voreingestellte Programme

Funktion	Verwendungshinweis: T (Dicke) nur als Referenz
MANUELL	Eine DIY-Einstellung durch Anpassung von „Zeit“/„Temperatur“ für Kochanforderungen.
HOLZBEHEIZT (wie Neapolitanisch / Margaret)	Für eine dünne (ca. 1–1,5 cm) frische Pizza mit Tomatenketchup und Mozzarella-Käse. Holzgebackene Pizza: Das Produkt enthält weder Holz noch Holznebenprodukte. Der Begriff „holzgebacken“ verweist lediglich auf die spezifischen Wärmeleistungseigenschaften, die oft denen eines holzgefeuerten Steinofens entsprechen.
GEFROREN	Direkt im Supermarkt erworben, mit den Zutaten auf der Oberseite.
NEW YORK	Für eine dünne (T≈1,5 cm) frische Pizza mit selbst ausgewählten Zutaten als Lieblingspizza.
DÜNN/ KNUSPRIG	Für eine dünne (T≈0,3 cm) frische Pizza mit selbstgewählten Zutaten als Lieblingspizza.
DEEP DISH	Für eine dicke (T≈3–4 cm) frische Pizza mit selbst ausgewählten Zutaten als Lieblingspizza.



Tipps: Als Belag für die Pizza empfehlen wir Käse, dünn geschnittenen Schinken oder etwas Gemüse.

- Für große, frische Gemüsesorten, Fleisch oder Meeresfrüchte empfehlen wir das Programm „New York Pizza“, weil sie mehr Zeit zum Garen brauchen.
- Bei großen tiefgekühlten Gemüsesorten, Fleisch oder Meeresfrüchten empfehlen wir, das Programm „FRONZEN Pizza“ zu wählen, da diese eine deutlich längere Garzeit erfordern.
- Für eine bessere Blasenbildung und Knusprigkeit bei frischer Pizza rollen Sie den Teigball bitte flach aus, statt ihn zu walzen.
- **Bei „Deep Dish Pizza“ wächst der Teig im Ofen deutlich, daher sollte er nicht zu dick ausgerollt werden, sonst berührt die Oberfläche den oberen Heizkörper.**
- REZEPT FÜR TEIGKLÖSSCHEN FÜR „WOOD FIRED PIZZA“: Es wird empfohlen, die Teigklösschen in einer Bäckerei oder im Supermarkt zu kaufen. Sollten Sie sie nicht finden, steht das Rezept für eine 10-Zoll-Pizza unten.

Zutaten:

Brotmehl	100g	Hefe	1g
Zucker	5g	Milch	63g
Salz	1g	Butter	5g

1. Nachdem die Zutaten gut vermischt wurden, wickeln Sie die Mischung bitte für eine Stunde in Frischhaltefolie.
2. Danach etwas Mehl unter die fermentierte Mischung mischen und daraus eine Kugel formen.
3. Geben Sie etwas Öl auf die Oberfläche, wicklen Sie die Kugel erneut in Frischhaltefolie.
4. Danach kommt die Kugel für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank.
5. Teig rechtzeitig herausholen und lassen Sie ihn mindestens eine Stunde auftauen. Die Pizza erst formen, wenn der Ofen fast auf Temperatur ist. So gleitet sie später mühelos vom Tisch auf das Gerät.

    - Streuen Sie etwas Mehl auf die Arbeitsfläche. Dann formen Sie den Teigball mit den Händen zu einem Pizzaboden.
    - Streuen Sie anschließend etwas Mehl auf die Oberseite der Pizzaschaufel, **verwenden Sie bitte kein Öl.** So lässt sich der Boden später mühelos auf den Stein schieben. Danach legen Sie den Boden auf die Schaufel.
    - Belegen Sie die Pizza nach Lust und Laune mit Käse, Schinken und Soße. Für einen dünnen, knusprigen Rand bleibt der etwa drei Zentimeter breite Rand frei von Sauce und Belag. **Bewegen Sie die Schaufel leicht hin und her, damit sich die Pizza später problemlos lösen lässt.**
    - Schieben Sie die Pizza nicht einfach horizontal in den Ofen. Führen Sie die Schaufel etwa vier Fünftel weit in den Ofen, sodass die Pizza mittig auf dem Stein landet. Neigen Sie die Schaufel dann leicht und wackeln Sie sie behutsam hin und her, bis die Pizza auf den Stein rutscht.

- Sollte die Pizza an der Schaufel kleben, legen Sie sie flott in das Gerät. **Platzieren Sie sie mittig auf dem Stein und schließen Sie sofort den Deckel.** So gelingt die Pizza besser.

VERWENDUNG DER FUNKTIONEN

SEHR WICHTIGER HINWEIS:

- Beim Garen entsteht Rauch, außerdem werden extrem hohe Temperaturen erreicht. Stellen Sie das Gerät deshalb an einen gut belüfteten Ort.
- Legen Sie NIEMALS Backpapier auf das Zubehör. Das könnte einen Brand auslösen.
- Bleiben Sie während des Betriebs in der Nähe und überwachen Sie das Gerät, denn Speisen können schnell verbrennen und sich entzünden.
- **WICHTIG**: Tritt starker Rauch auf, brennen Speisen an oder entsteht ein bitterer Geschmack, schalten Sie das Gerät sofort aus.
    - Das Zubehör muss gereinigt sein und darf keine Essens- oder Ölreste vom letzten Gebrauch aufweisen.
    - Greifen Sie lieber zu Ölen mit hohem Rauchpunkt, zum Beispiel Raps-, Avocado-, Pflanzen- oder Traubenkernöl, statt zu Olivenöl.

Schritt 1: Einschalten

- Legen Sie den Stein, ohne Lebensmittel, auf die „Steinablage“. Stecken Sie anschließend den
- Netzstecker ein, und drücken Sie einmal die POWER-TASTE (F), um die Anzeige auf dem
- Bedienfeld zu aktivieren. Das Gerät ist nun einsatzbereit, doch die Pizza gehört noch nicht in den Ofen.

Schritt 2: Programm auswählen und Temperatur einstellen.

- Berühren Sie das Bedienfeld „VOREINGESTELLTE FUNKTIONSPROGRAMME“ (A), um Ihr
- Wunschprogramm auszuwählen. Danach drehen Sie den „Temperaturdrehgeber“ (B/C), um die Temperatur einzustellen.

Schritt 3: Vorheizen

- Das Heizelement wird erst aktiviert, nachdem Sie die Starttaste (E) gedrückt haben.
- Die Anzeige der Heizung (B/C) zeigt die voreingestellte Temperatur an. Dies ist ein automatisches Assistenzprogramm (siehe Abschnitt „Anzeige“).

Schritt 4: Die rohe Pizza vorbereiten

- Bitte beachten Sie das „REZEPT FÜR TEIGKUGELN“.
- Bereiten Sie Ihre rohe Pizza erst vor, wenn das „READY“-Symbol angezeigt wird.

Schritt 5: Stellen Sie die Zeit ein und legen Sie die Pizza in das Gerät

- Drehen Sie den Timer-Einstellknopf (D), um die gewünschte Garzeit einzustellen. Platzieren Sie die Pizza mittig auf dem Stein, so gelingt das Backergebnis besser. Drücken Sie anschließend den
- „STEINROTATIONSKNOPF“ (F), um die Steinrotation zu starten. **Sobald alles sitzt, schließen Sie den**
- **Deckel und halten Sie ihn während des gesamten Garvorgangs geschlossen.** So bleibt die
- Innentemperatur stabil und gleichmäßig, was sich positiv auf das Ergebnis auswirkt.
- Drücken Sie anschließend die Taste „START BUTTON“ (E), um den Countdown zu starten. Hinweis: Dieser Timer dient nur zur Anzeige. Nach Ablauf der Zeit läuft das Gerät weiter).
- Bleiben Sie in der Nähe des Geräts, denn sonst können die Speisen übergaren und sogar in Brand geraten.

Schritt 6: Das Kochen ist beendet

- Sobald die Pizza Ihren Anforderungen entspricht, nehmen Sie sie bitte umgehend heraus.
- Bewahren Sie den Deckel stets in der Tür auf.
- Lassen Sie die heiße Pizza etwas abkühlen, bevor Sie sie in Stücke schneiden.
- Sollten Sie weitere Pizzen zubereiten wollen, wiederholen Sie bitte die Schritte 1 bis 5.

Schritt 7: Ende

- Halten Sie die „Power“-Taste (F) 3 Sekunden lang gedrückt, um das Gerät auszuschalten.
- Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose.
- Bewahren Sie die Abdeckung zur Aufbewahrung im Türfach auf.

TÄGLICHE REINIGUNG

Reinige das Gerät nach jedem Gebrauch.
Das Hauptgerät und das Zubehör dürfen nicht in die Spülmaschine.
Vor jeder Reinigung muss das Gerät abgekühlt sein und der Stecker muss aus der Steckdose gezogen werden.

- Nehmen Sie bitte alles Zubehör vom Gerät.
- Wischen Sie anschließend das Hauptgerät sowie das Bedienfeld mit einem leicht feuchten Tuch ab.
- Nutzen Sie den „Pizzastein“, dürfen Sie ihn nach dem Gebrauch nicht mit Wasser abschrecken, solange er noch heiß ist. Sollte doch Wasser zum Einsatz kommen, wischen Sie den Stein anschließend trocken, bevor Sie ihn erneut verwenden. Bewahren Sie den Pizzastein an einem trockenen, warmen Ort auf.

FEHLERBEHEBUNGSANLEITUNG

Problem	Mögliche Ursache und Lösung

Die Pizza ist nicht gar oder nicht gleichmäßig gebacken.	• Möglich, dass
	  • die Garzeit/Temperatur unzureichend ist. Es befindet sich zu viel Belag auf
	  • dem Pizzaboden.
	  • die Vorheizzeit unzureichend ist.
	  • während und nach dem Vorheizen/Backen wurde die Tür nicht geschlossen.
	  • die Pizza nicht in der Mitte des Steins platziert wurde.
	• Wenn nötig, justieren Sie Zeit und Temperatur und schieben Sie die Pizza für ein
	• paar Sekunden wieder hinein. Ziehen Sie die Pizza während des Garvorgangs heraus, wenden Sie sie und schieben Sie sie behutsam zurück.
	• Bleiben Sie während des gesamten Garvorgangs in der Nähe, denn Speisen können schnell verbrennen und sich entzünden.

Soll ich die Pizza vor oder nach dem Vorheizen hineingeben?	Tiefkühlpizza kommt direkt aus dem Froster in den Ofen, ein Vorheizen ist unnötig.

Das Gerät funktioniert nicht oder heizt nicht auf.	• Bitte prüfen Sie, ob das Netzkabel eingesteckt ist, das Gerät eingeschaltet ist und die Steckdose funktioniert. Testen Sie das Gerät dazu an einer anderen Steckdose. • Beachten Sie außerdem, dass die Leistung des Heizelements von der Umgebungstemperatur abhängt. Übersteigt die Umgebungstemperatur den am Drehregler eingestellten Wert, springt das Heizelement erst wieder an, wenn die Umgebungstemperatur darunter liegt. • Weicht die tatsächliche Temperatur von der am Drehregler eingestellten Temperatur ab, ist das wegen der Umgebungsbedingungen und Toleranzen normal. • Das beeinträchtigt die Backergebnisse für Pizza jedoch nicht nennenswert. • Nach längerem Betrieb kann das Gerät überhitzen. Aus Sicherheitsgründen schaltet es dann das Heizsystem automatisch ab. Schalten Sie das Gerät dann aus und kontaktieren Sie den autorisierten Kundendienst.
Gerät erzeugt dunklen Rauch, wenn eingeschaltet.	• Das Lebensmittel berührt das Heizelement. Schalten Sie das Gerät aus und rücken Sie das Lebensmittel so zurecht, dass es das Heizelement nicht mehr berührt. • Halten Sie das Lebensmittel stets so, dass es das Heizelement nicht berührt. Brechen Sie den Vorgang sofort ab und lassen Sie das Gerät abkühlen. Erwärmen Sie das Essen nicht noch einmal.
Dampf tritt aus der Ofentür aus	Dies ist ein normaler Vorgang. Die Tür ist belüftet, um den Dampf abzulassen, der durch Lebensmittel mit hohem Feuchtigkeitsgehalt entsteht.
Der Leistungsschalter oder Sicherheitsschalter hat ausgelöst.	• Das Gerät zieht im Betrieb viel Strom. Nutzen Sie es zusammen mit anderen Geräten am selben Stromkreis, kann es den Leistungsschalter oder den Sicherheitsschalter mit Überlastschutz auslösen. • Schalten Sie deshalb alle weiteren Geräte wie Wasserkocher, Toaster oder Mikrowellen ab und trennen Sie sie vom selben Stromkreis. Schließen Sie es danach allein an, damit der Stromkreis stabil bleibt.

Innholdsfortegnelse

NO

		SIDE
1	Viktige Sikkerhetsanvisninger	2
2	Før Første Gangs Bruk	4
3	Finn Ut Mer Om Dette Produktet	4
4	Lær Mer Am Kontrollpanelet	5
5	Faktisk Temperaturvisning	7
6	Innstillingsminne	7
7	Bruk Av Funksjonene	9
8	Daglig Rengjøring	11
9	Feilsøkingsveiledning	11

Viktige Sikkerhetsinstruksjoner

Les alle instruksjonene før du bruker enheten og tilbehøret.

- Dette apparatet kan brukes av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental funksjonsevne, eller manglende erfaring og kunnskap, dersom de får veiledning eller opplæring i hvordan apparatet brukes på en sikker måte, og de forstår de tilhørende risikoene.
- Gå gjennom innholdet for å sikre at du har alle delene som trengs for å bruke enheten riktig og sikkert.
- BRUK IKKE skjøteledning. En kort strømledning brukes for å redusere risikoen for at barn griper ledningen eller setter seg fast i den, samt for å redusere risikoen for at noen snubler i en lengre ledning. Apparatet er heller ikke ment å brukes med ekstern timer eller separat fjernkontrollsystem.
- BRUK ALDRI stikkontakten under benken. Hold apparatet og ledningen utenfor barns rekkevidde. Barn skal ikke bruke apparatet. Nøye tilsyn er nødvendig når det brukes i nærheten av barn.
- LA IKKE ledningen henge over kanten på bord eller benker, og ikke la den komme i kontakt med varme flater, inkludert komfyrer og andre varmekilder.
- LA ALDRI enheten stå uten tilsyn mens den er i bruk.
- VED høye temperaturer i profesjonelle programmer, LEGG ALDRI bakepapir på tilbehøret. Dette kan forårsake brann.
- FOR Å BESKYTTE MOT ELEKTRISK STØT, DYPP IKKE ledning, støpsel eller hovedenheten i vann eller annen væske.
- BRUK IKKE apparatet hvis ledningen eller støpselet er skadet, hvis det fungerer feil, eller hvis det har blitt mistet eller på annen måte skadet. Slike forhold kan medføre fare. Kontakt kundeservice via e-post.
- DEKK IKKE til luftinntak eller -utløp mens enheten er i drift. Dette kan skade enheten eller føre til overoppheting.
- SETT IKKE gjenstander inn i ventilasjonssporene, og ikke blokker dem.
- LEGG IKKE gjenstander på overflaten mens enheten er i bruk, unntatt autoriserte anbefalte tilbehør.
- FØR du setter tilbehør inn i enheten, sørg for at det er rent og tørt.
- Kun beregnet for bruk på benkeplate.
- PLASSER IKKE enheten nær kanten av benkeplaten. Sørg for at overflaten er jevn, ren og tørr.
- IKKE oppbevar andre gjenstander enn de medfølgende tilbehørene i enheten når den ikke er i bruk.
- Dette apparatet er for bruk innendørs og utendørs i husholdningen, og ikke for kommersiell eller industriell bruk.
- BRUK IKKE tilbehør eller ekstrautstyr som ikke er anbefalt eller solgt for enheten.
- Når du bruker enheten, sørg for tilstrekkelig plass over og på alle sider for luftsirkulasjon. Når enheten er i drift, skal bakoverflaten plasseres mot, men ikke for nær, en vegg.

- Når enheten er i bruk, kan det oppstå brann dersom den dekkes til eller kommer i kontakt med brennbart materiale, inkludert gardiner, draperier eller lignende.
- Unngå å ripe opp døroverflater eller skade kantene.
- SPRAY IKKE noen form for aerosolspray eller smakstilsetning inne i enheten mens den er i bruk.
- Vær forsiktig når du setter inn eller tar ut gjenstander fra enheten, spesielt når den er varm.
- LA IKKE maten komme i kontakt med varmeelementene. For mye mat kan føre til personskade, skade på eiendom, eller påvirke sikker bruk av enheten.
- LEGG IKKE inn noen av følgende materialer i enheten: papir, papp, plast, stekeposer eller lignende.
- Ekstrem forsiktighet bør utvises når du bruker beholdere laget av andre materialer enn metall eller glass.



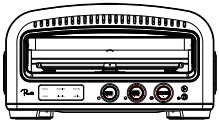
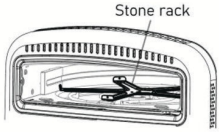
Forsiktig: Overflaten som kan berøres kan bli varm når enheten er i bruk. For å unngå forbrenning eller personskade, BRUK ALLTID varmebeskyttelse eller isolerte grytekluter, og bruk tilgjengelige håndtak, knapper osv.

- Søl av mat kan forårsake alvorlige brannsår. Ekstrem forsiktighet må utvises når enheten inneholder varm mat. Feil bruk kan føre til personskade.
- Koble fra strømmen når enheten ikke er i bruk. For å koble fra, ta tak i støpselet og trekk det ut av stikkontakten. Trekk aldri i ledningen for å koble fra.
- La enheten avkjøles helt før rengjøring, flytting eller oppbevaring. Se rengjøringsavsnittet for regelmessig vedlikehold av enheten.
- Rengjøring og vedlikehold skal ikke utføres av barn.
- BRUK IKKE metallskureputer til rengjøring. Deler kan løsne fra puten og komme i kontakt med elektriske deler, noe som medfører risiko for elektrisk støt.
- BRUK IKKE enheten som varmekilde eller til tørking.

Før første gangs bruk

- Fjern og kast all emballasje, reklamelapper og tape fra enheten.
- Ta ut alt tilbehør fra pakken og les denne manualen nøye. Vær spesielt oppmerksom på driftsinstruksjoner, advarsler og viktige sikkerhetsanvisninger for å unngå skader på personer eller eiendom.
- Rengjør aldri hovedenheten eller pizzasteinen i oppvaskmaskin.
- Vi anbefaler å plassere pizzasteinen i enheten og kjøre den på maksimal temperatur i 20 minutter før første gangs bruk. Dette fjerner eventuelle rester av emballasje og lukt, og sikrer trygg bruk uten å påvirke ytelsen.
- Ved første gangs bruk kan enkelte lukter og hvit røyk (ikke mørk røyk) oppstå. Dette er normalt, da varmeelementets overflate har beskyttende maling. Med økt bruk vil dette gradvis avta og forsvinne.
- Sørg for at bruksområdet er godt ventilert.

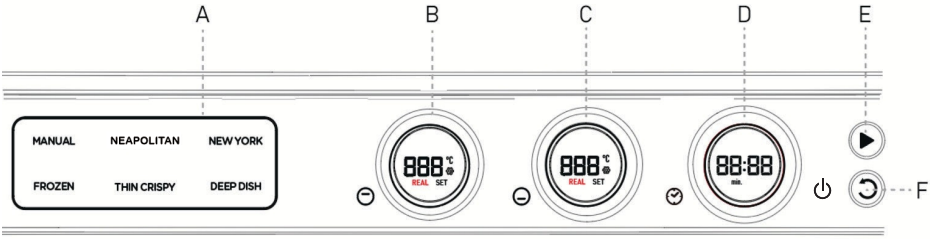
Finn ut mer om Dette Produktet

Part	Description
	Produktenhet
	**Plassering av stein** (legg steinen jevnt på risten)
	**Avtakbart lokk** (1 stk) – behold

	Pizzasteinbrett (1 stk) plasser alltid steinen jevnt på “Steinristen” • * Steinen er skjør og kan knuses hvis den blir støtt eller mistet. • * Steinen blir veldig varm under bruk og holder varmen lenge. La enheten avkjøles før flytting, rengjøring eller oppbevaring. • * Kjøl IKKE steinen med vann når den er varm. Hvis du rengjør steinen med vann, tørk den grundig før bruk. • * Oppbevar pizzasteinen på et tørt eller varmt sted. • * For best resultat, plasser pizzaen midt på steinen under baking.

**** Bildene av tilbehøret ovenfor er kun til referanse og kan avvike fra det faktiske produktet.**

Lær Mer Om Kontrollpanelet



**** Innholdet på panelet kan avvike fra det faktiske produktet.**

A	Forhåndsinnstilte funksjonsprogrammer (berøringsknapper)	D	Tidstakerinnstilling med display
B	Temperaturinnstilling for overvarme med display	E	Start-knapp
C	Temperaturinnstilling for undervarme med display	F	Steinrotasjon / Strøm-knapp
E+F	Hold begge knappene inne samtidig i 3 sekunder for å tilbakestille de forhåndsinnstilte programmene til fabrikkinnstillinger.		

Veldig viktig informasjon:

For "Tidtaker" (D) gjelder tiden kun som veiledning:

1. • Trykk på Start-knappen (E) for å starte nedtellingen etter forvarmingsfasen.
2. • Når tiden er ute, fortsetter enheten å varme opp steinen til det ikke utføres noen handlinger i 25 minutter eller enheten slås av av brukeren.

For "Over-/Undervarme" (B/C):

Driften av varmeelementet påvirkes av omgivelsestemperaturen. Hvis omgivelsestemperaturen overstiger den innstilte temperaturen på bryteren, vil varmeelementet ikke fungere før omgivelsestemperaturen faller under den innstilte verdien.

For Start-knappen (E):

1. **For «Forhåndsinnstilte programmer» (berøringsknapp) (A):**
1. Berør panelet i 1 sekund for å åpne programvalget.
2. Trykk på det valgte programmet igjen for å gå tilbake til programvalget og velge et nytt program.

For "Stone Rotation / Power button" (F):

1. Koble til strømmen, og trykk deretter på knappen for å aktivere displayet på dreiehjulene.
2. Etter at tid og temperatur er stilt inn og pizzaen er plassert på steinen, trykk på denne knappen for å starte steinrotasjonen. Trykk på knappen igjen for å stoppe rotasjonen.
3. Trykk og hold knappen inne i 3 sekunder for å slå av enheten.

Minne for innstillinger

Dette produktet har en funksjon for automatisk lagring av nye innstillinger.
Etter at ny tid og temperatur er stilt inn, vil disse innstillingene bli lagret når du trykker på Start-knappen og produktet begynner å fungere. De nye innstillingene erstatter de tidligere innstillingene.
Den nye tiden og temperaturen vil vises ved neste oppstart eller når enheten slås på igjen.
For å endre eller gjenopprette innstillinger, se forrige avsnitt: «Lær mer om kontrollpanelet».

Forhåndsinnstilte programmer

Funksjon	**Bruksmerknad: T (tykkelse) er kun veiledende**
Brukermanual	En gjør-det-selv-innstilling ved justering av “Tid” / “Temperatur” etter ønsket matlaging.
Vedfyrt (som napolitansk / Margherita)	For en tynn (ca. 1,5 cm) fersk pizza med tomatketchup/mozzarellaost (VEDFYRT PIZZA: Dette produktet bruker ikke ved eller vedprodukter. Begrepet «Vedfyrt» refererer til spesifikke varmeegenskaper som ofte etterligner en vedfyrt steinovn.)
Fryst	Kjøpt direkte fra supermarkedet med ingredienser på toppen.
NEW YORK	For en tynn (T ≈ 1,5 cm) fersk pizza med egne valgte ingredienser.
Tynn og sprø	For en tynn (T ≈ 0,3 cm) fersk pizza med egne valgte ingredienser.
Dyp bunn	For en tykk (T ≈ 3–4 cm) fersk pizza med egne valgte ingredienser.

Tips: Tillegg på pizzatoppen anbefales: ost, tynne skiver skinke og litt grønnsaker.

- Hvis du bruker store ferske grønnsaker, kjøtt eller sjømat, anbefales det å bytte til "New York pizza"-programmet, da de trenger lengre steketid.
- Hvis du bruker store frosne grønnsaker, kjøtt eller sjømat, anbefales det å bytte til "FROZEN pizza"-programmet, da de trenger betydelig lengre steketid.
- For fersk pizza: For bedre bobler og sprø bunn, reduser deigemnets tykkelse ved å strekke deigen, ikke ved å kjevle.
- **For "Deep Dish pizza": Vær oppmerksom på at deigen hever under baking, slik at pizzaen ikke kommer i kontakt med overvarmen.**
- Oppskrift på deigball for "VEDFYRT PIZZA": Det anbefales å kjøpe ferdig deigball fra bakeri eller supermarked.
  Hvis dette ikke er tilgjengelig, er oppskriften nedenfor for en 10'' pizza hjemme.

Ingredienser:

Brødmel	100g	Gjær	1g
Sukker	5g	Melk	63g
Salt	1g	Smør	5g

1. Etter å ha blandet ingrediensene godt, dekk til med plastfolie i 1 time.
2. Tilsett litt mel i den fermenterte blandingen og form deigen til en ball.
3. Smør litt olje på overflaten av deigballen, og dekk den igjen med plastfolie.
4. Legg deigballen i kjøleskapet i minst 6 timer.
5. Før bruk, ta ut deigballen og la den tine i minst 1 time.
6. Forbered pizzaen først når forvarmingen nesten er ferdig. Det gjør det lettere å flytte pizzaen fra benken til enheten.
   - Tilsett litt mel på arbeidsflaten, og bruk hånden til å redusere deigballens tykkelse ved å strekke den – dette er måten å lage pizzabunnen på.
   - Når bunnen er ferdig, dryss litt mel på toppen av pizzaspaden (IKKE bruk olje i stedet for mel), dette gjør det lettere å flytte pizzaen over til steinplaten, og legg deretter bunnen på spaden.
   - Legg på dine favorittingredienser, som ost, skinke, saus osv. For å få en tynn og sprø kant, la ca. 3 cm av kanten være uten saus eller topping. Når pizzaen er klar, beveger du spaden lett fram og tilbake for å forsikre deg om at pizzaen glir lett.
   - Skyv ikke pizzaen horisontalt inn i ovnen via døren. Før spaden med pizzaen ca. 4/5 inn i ovnens steinerom (pizzaen skal ligge midt på steinplaten), vipp spaden litt og beveg den forsiktig fram og tilbake for å plassere pizzaen på steinen.

- Flytt pizzaen raskt inn i enheten dersom den henger fast i pizzaspaden. **Plasser alltid pizzaen midt på steinen og lukk lokket raskt.** Dette påvirker stekeresultatet.

Bruk av funksjonene

Veldig viktig merknad:

- På grunn av de ekstremt høye temperaturene som oppnås, plasser enheten i et godt ventilert område, da det kan oppstå røyk under matlaging.
- ALDRI legg bakepapir på tilbehøret. Dette kan forårsake brann.
- Vi anbefaler at du overvåker og oppholder deg i nærheten av enheten, da maten raskt kan bli overstekt og i verste fall ta fyr.
- VIKTIG: Ved mye røyk, overstekt mat eller sterk bitter smak, bør du stoppe matlagingen umiddelbart.
    - Tilbehøret må rengjøres, og ingen matrester eller olje fra forrige bruk skal være igjen.
    - Bruk olje med høyt røykpunkt—som rapsolje, avokadoolje, vegetabilsk olje eller druefrøolje—instead of olivenolje.

Trinn 1: Slå på strømmen

- Plasser steinen på “Steinristen” uten mat.
- Etter at enheten er koblet til strøm, trykk én gang på STRØMKNAPPEN (F) for å aktivere kontrollpanelets display.
- Produktet er nå klart til bruk, men pizza skal ALDRI legges i ovnen på dette tidspunktet.

Trinn 2: Velg program og sett temperaturen

- Bruk berøringspanelet “FORHÅNDSINNSTILTE PROGRAMMER” (A) for å velge ønsket program.
- Drei “TEMPERATURBRYTEREN” (B/C) for å justere temperaturinnstillingen om ønskelig.

Trinn 3: Forvarming

- Varmeelementet aktiveres ikke automatisk før du trykker på Start-knappen (E).
- Displayet på ovnen (B/C) viser den forhåndsinnstilte temperaturen. Dette er et automatisk hjelpeprogram (se DISPLAY).

Trinn 4: Forbered rå pizza

- Se “OPPSKRIFT PÅ DEIGBALL”.
- Forbered kun rå pizzaen når KLAR-ikonet vises.

Trinn 5: Sett tiden og plasser pizzaen i enheten

- Drei “TIDTAKERBRYTEREN” (D) for å justere ønsket steketid.
- Sett pizzaen midt på steinen, da dette påvirker stekeresultatet.
- Trykk på “STEINROTASJONSKNAPPEN” (F) for å starte steinrotasjonen.
- Trykk på “START-KNAPPEN” (E) for å starte nedtellingen av tiden. (Merk: Denne tidtakeren er kun til veiledning. Når tiden er ute, fortsetter enheten å arbeide.)
- Vi anbefaler at du overvåker og oppholder deg i nærheten av enheten, da maten raskt kan bli overstekt og i verste fall ta fyr.

Trinn 6: Matlaging ferdig

- Når pizzaen er ferdig og oppfyller ønsket stekgrad, ta den raskt ut. Behold alltid lokket i døren.
- La den dampende varme pizzaen avkjøles litt før du skjærer den i biter.
- Hvis du ønsker å lage flere pizzaer, gjenta trinn 1 til 5.

Trinn 7: Avslutt

- Hold inne «STRØM»-knappen (F) i 3 sekunder for å slå av.
- Ta ut strømledningen fra stikkontakten.
- Behold lokket i døren for oppbevaring.

Daglig rengjøring

Enheten bør rengjøres etter hver bruk.

Rengjør aldri hovedenheten eller tilbehøret i oppvaskmaskin.

All rengjøring og vedlikehold skal utføres når enheten er avkjølt og strømledningen er koblet fra stikkontakten.

- Ta ut alt tilbehør fra enheten.
- Rengjør hovedenheten og kontrollpanelet med en lett fuktig klut.
- For "Pizzastein": Kjøl ikke steinen med vann når den er varm. Hvis du rengjør steinen med vann, tørk den grundig før neste bruk. Oppbevar pizzasteinen på et tørt eller varmt sted.

Feilsøkingsguide

Problem	Mulig årsak og løsning

Pizzaen er ikke ferdigstekt eller stekes ikke jevnt.	• Mulig årsak
	  • Steketiden/temperaturen er ikke tilstrekkelig.
	  • Det er for mye fyll på pizzabunnen.
	  • Forvarmingstiden er ikke nok.
	  • Lokket ble ikke satt tilbake i døren under og etter forvarming/matlaging.
	  • Pizzaen er ikke plassert midt på steinen.
	• Juster tid/temperatur om ønskelig, og legg pizzaen tilbake i enheten i noen sekunder.
	• Under steking kan du ta ut pizzaen, rotere den og forsiktig skyve den tilbake i ovnen.
	• Vi anbefaler at du overvåker og oppholder deg i nærheten av enheten, da maten raskt kan bli overstekt og i verste fall ta fyr.

Bør jeg legge pizzaen i ovnen før eller etter forvarming?	For frossen pizza: Den kan legges direkte i ovnen, ingen forvarming er nødvendig.

Enheten fungerer ikke eller varmer ikke opp.	• Sjekk at strømledningen er koblet til, at strømmen er slått på, og at stikkontakten fungerer (test gjerne apparatet i en annen stikkontakt). • Driften av varmeelementet påvirkes av omgivelsestemperaturen. Hvis omgivelsestemperaturen overstiger den innstilte temperaturen på bryteren, vil varmeelementet ikke fungere før omgivelsestemperaturen faller under den innstilte verdien. • Hvis den faktiske temperaturen er høyere eller lavere enn bryterens innstilling, er dette normalt på grunn av miljøforhold og toleranser. Dette påvirker ikke pizzabakingen i vesentlig grad. • Enheten kan overopphetes etter lang tids bruk. Hvis enheten overopphetes, slås varmeelementet automatisk av for sikkerhet. Stopp bruken av enheten og kontakt autorisert service.
Enheten avgir mørk røyk når den er på.	• Hvis maten berører varmeelementet, slå av produktet og plasser maten på nytt slik at den ikke berører varmeelementet. • Hvis maten ikke berører varmeelementet, avbryt prosessen umiddelbart og la enheten avkjøles. Ikke varm opp maten på nytt.
Damp som kommer ut fra ovnsdøren	Dette er normalt. Døren har ventilasjon for å slippe ut damp som dannes fra mat med høyt væskeinnhold.
Sikringsbryteren eller sikkerhetsbryteren har gått.	• Denne enheten trekker høy strøm under bruk. Hvis den brukes samtidig med andre kjøkkenapparater på samme kurs, kan sikringsbryteren eller sikkerhetsbryteren med innebygd overbelastningsbeskyttelse løses ut. • Sjekk om andre apparater er i bruk samtidig (f.eks. vannkoker, brødrister, mikrobølgeovn). Koble disse fra samme kurs, og bruk enheten separat for å bekrefte at sikringen ikke lenger løses ut.

Innehållsförteckning

SE

		SID
1	Viktiga säkerhetsanvisningar	2
2	Före första användning	4
3	Läs mer om denna produkt	4
4	Läs mer om kontrollpanelen	5
5	Visning av aktuell temperatur	7
6	Minnesfunktion för inställningar	7
7	Användning av funktionerna	9
8	Daglig rengöring	11
9	Felsökningsguide	11

Viktiga säkerhetsföreskrifter

Läs alla instruktioner innan enheten och dess tillbehör används.

- Denna apparat kan användas av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de har fått tillsyn eller instruktioner om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med användningen.
- Kontrollera att alla delar finns med för att säkerställa att enheten kan användas korrekt och säkert.
- Använd inte förlängningssladd. En kort strömkabel används för att minska risken att barn drar i sladden eller trasslar in sig, samt för att minska risken att någon snubblar över en längre kabel. Apparaten är heller inte avsedd att användas med extern timer eller separat fjärrkontrollsystem.
- Använd aldrig uttaget under bänken. Håll apparaten och dess sladd utom räckhåll för barn. Låt inte barn använda apparaten. Noggrann tillsyn krävs när apparaten används i närheten av barn.
- Låt inte sladden hänga över kanter på bord eller bänkar eller vidröra varma ytor, inklusive spisar och andra värmeenheter.
- Lämna aldrig enheten utan uppsikt när den är i bruk.
- Vid professionella program med hög temperatur, lägg aldrig bakplåtspapper ovanpå tillbehör. Detta kan orsaka brand.
- För att skydda mot elektrisk stöt, sänk inte ner sladden, kontakterna eller huvuddelens hölje i vatten eller annan vätska.
- Använd inte apparaten om sladden eller kontakten är skadad, om apparaten fungerar felaktigt, har tappats eller på annat sätt skadats. Sådana situationer kan medföra risk eller fara. Kontakta kundtjänst via e-post.
- Täck inte luftintag eller utloppsventiler medan enheten är igång. Att göra det kan skada apparaten eller orsaka överhettning.
- Sätt inte in något i ventilationsspringorna och blockera dem inte.
- Lägg inte föremål ovanpå ytan medan enheten är igång, förutom godkända rekommenderade tillbehör.
- Innan du placerar tillbehör i enheten, se till att de är rena och torra.
- Avsedd endast för användning på bänkskiva.
- Placera inte enheten nära kanten av en bänkskiva. Se till att ytan är plan, ren och torr.
- Förvara inga föremål i enheten när den inte används, förutom medföljande tillbehör.
- Denna apparat är avsedd för hushållsbruk, både inomhus och utomhus, och får inte användas kommersiellt eller industriellt.
- Använd inte tillbehör eller delar som inte är rekommenderade eller sålda för apparaten.
- När enheten används, se till att det finns tillräckligt med utrymme ovanför och runtom för luftcirkulation. När apparaten är igång ska baksidan placeras mot en vägg, men inte för nära.

- När enheten är igång kan brand uppstå om den täcks över eller vidrör brännbart material, inklusive gardiner eller liknande.
- Undvik att repa dörrytor eller skada kanter.
- Spraya inte någon typ av aerosolspray eller smaksättning inuti enheten medan den används.
- Var försiktig när du sätter in eller tar ut något ur enheten, särskilt när den är varm.
- Låt inte maten komma i kontakt med värmeelementen. Överfulla mängder mat kan orsaka personskador, skador på egendom eller påverka enhetens säkra användning.
- Placera inte något av följande material i enheten: papper, kartong, plast, ugnspåsar eller liknande.
- Utmärkt försiktighet bör iakttas när behållare av andra material än metall eller glas används.



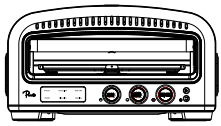
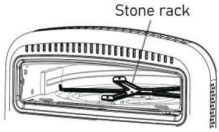
Varning: Ytan som kan nås kan bli mycket varm när apparaten är igång. För att undvika brännskador eller personskador, använd alltid värmebeständiga handdukar eller isolerade ugnsvantar och använd de tillgängliga handtagen, rattarna osv.

- Sönderrinnande mat kan orsaka allvarliga brännskador. Stor försiktighet måste iakttas när enheten innehåller varm mat. Felaktig användning kan leda till personskador.
- Dra ur kontakten när enheten inte används. För att dra ur kontakten, håll i själva kontakten och dra den ur uttaget. Dra aldrig ur kontakten genom att rycka i sladden.
- Låt enheten svalna helt innan rengöring, flyttning eller förvaring. Se rengöringsavsnittet för regelbundet underhåll av enheten.
- Rengöring och underhåll får inte utföras av barn.
- Rengör inte med metallskurborstar. Små bitar kan lossna och komma i kontakt med elektriska delar, vilket kan medföra risk för elektrisk stöt.
- Använd inte enheten som värmekälla eller för torkning.

Före första användning

- Ta bort och kassera allt förpackningsmaterial, reklamlappar och tejp från enheten.
- Ta ut alla tillbehör ur förpackningen och läs denna manual noggrant.
- Var särskilt uppmärksam på driftinstruktioner, varningar och viktiga säkerhetsföreskrifter för att undvika personskador eller skador på egendom.
- Rengör aldrig huvudenheten eller pizzastenen i diskmaskin.
- Vi rekommenderar att placera pizzastenen i enheten och köra den på maximal temperatur i 20 minuter innan bakning. Detta tar bort eventuella förpackningsrester och luktspår, vilket säkerställer säker användning utan att påverka enhetens prestanda.
- Vid första användning kan vissa lukter och vit rök (inte mörk rök) uppstå. Detta är normalt eftersom värmeröret har skyddsfärg på ytan. Med tiden och efter upprepad användning kommer detta att minska och försvinna.
- Se till att användningsområdet är väl ventilerat.

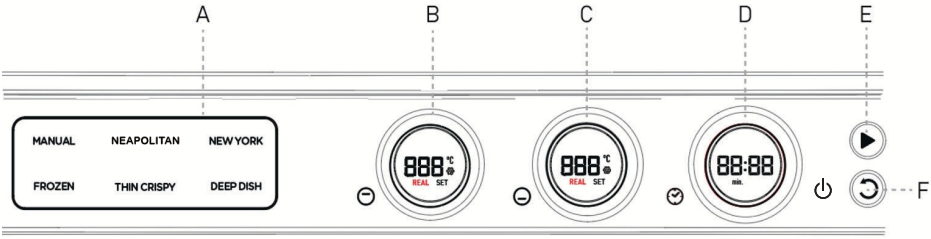
Läs mer om denna produkt

Del	Beskrivning
	Produktenhet
	**Stenens placering** (placera stenen jämnt på gallret)
	**Avtagbart lock (1 st) –** Behåll alltid

	Pizzastenbricka (1 st) Placera alltid stenen jämnt på “Stenstället”. • Stenen är ömtålig och kan gå sönder om den slås i eller tappas. • Stenen blir mycket varm under användning och förblir varm länge. Låt enheten svalna innan du flyttar, rengör eller förvarar den. • Kyl inte stenen med vatten när den är varm. Om stenen rengörs med vatten, torka den innan användning. • Förvara pizzastenen på en torr eller varm plats. • För bästa resultat, placera pizzan i mitten av stenen vid bakning.

****Bilderna på tillbehören ovan är endast för referens och kan skilja sig från de faktiska produkterna.**

Läs mer om kontrollpanelen



**** Panelens slutliga innehåll kan avvika från den faktiska produkten.**

A	Förinställda funktionsprogram (tryckkänsliga knappar)	D	Vred för timerinställning med display
B	Vred för inställning av övre värmeelement med display	E	Startknapp
C	Vred för inställning av nedre värmeelement med display	F	Vred för stenrotation / På/Av-knapp
E+F	Håll båda knapparna intryckta samtidigt i 3 sekunder för att återställa de förinställda programmen till fabriksinställningarna.		

Mycket viktig information:

För "Timer" (D) gäller att tiden endast är för visning:

1. Tryck på Start-knappen (E) för att starta nedräkningen efter förvärmningsfasen.
2. När tiden är slut fortsätter enheten att värma stenen tills ingen ytterligare åtgärd utförs under 25 minuter eller tills användaren stänger av apparaten.

För "Övre / Nedre värmeelement" (B/C):

Värmeelementets funktion påverkas av omgivningstemperaturen. Om omgivningstemperaturen överstiger den temperatur som är inställd på vredet, kommer värmeelementet inte att arbeta förrän omgivningstemperaturen sjunker under det inställda värdet.

För "Start"-knappen (E):

1. Tryck på denna knapp för att starta nedräkningen.

För "Förinställda program"(pekknapp)" (A):

1. Tryck på panelen i 1 sekund för att öppna programvalet.
2. Tryck på det valda programmet igen för att återgå till programvalet och välja ett nytt program.

För Stenrotation / På/Av-knappen (F):

1. Anslut apparaten, och tryck sedan på knappen för att aktivera vredets display.
2. Efter att tid/temperatur har ställts in och pizzan placerats på stenen, tryck på denna knapp för att starta stenen. För att starta stenrotationen, tryck på knappen. Tryck igen för att stoppa rotationen.
3. Håll ned denna knapp i 3 sekunder för att stänga av maskinen.

Minnesinställning

Denna produkt har automatisk sparfunktion för nya inställningar. Efter att ny tid och temperatur har ställts in, sparas dessa nya inställningar automatiskt när du trycker på Start-knappen och apparaten börjar arbeta. Tidigare inställningar skrivs då över.

De nya inställningarna för tid och temperatur visas vid nästa start eller nästa gång apparaten slås på.

För att ändra eller återställa inställningarna, se föregående avsnitt: ”Läs mer om kontrollpanelen”.

Förinställda program

Funktion	**Användningsanmärkning: Tjocklek (T) är endast för referens.**
Manual	Egen inställning (D.I.Y) med justering av “Tid” / “Temp” för önskad matlagning.
Wood Fired (som Neapolitan / Margherita)	För en tunn (ca 1,5 cm) färsk pizza med tomatketchup och mozzarellaost (WOOD FIRED PIZZA: Denna produkt använder inte trä eller träprodukter. Termen “Wood Fired” syftar på specifika värmeegenskaper som efterliknar en vedeldad tegelugn.)
Fryst	köpt direkt från mataffären, redan toppad med ingredienser.
NEW YORK	för en tunn (T ≈ 1,5 cm) färsk pizza med hemmagjorda ingredienser, som din favoritpizza.
TUNN KRISPIG	för en tunn (T ≈ 0,3 cm) färsk pizza med hemmagjorda ingredienser, som din favoritpizza.
DJUP PANPIZZA	för en tjock (T ≈ 3–4 cm) färsk pizza med hemmagjorda ingredienser, som din favoritpizza.

Tips: Mat som läggs på pizzans yta – rekommenderas: ost / tunt skivad skinka / lite grönsaker.

- Om pizzan toppas med stora bitar färska grönsaker, kött eller skaldjur, välj programmet ”New York-pizza”, eftersom dessa kräver längre tillagningstid.
- Om pizzan toppas med stora bitar frysta grönsaker, kött eller skaldjur, välj programmet ”Frozen pizza”, eftersom de kräver avsevärt längre tillagningstid.
- **För färsk pizza: för att få bättre bubblor och en krispigare botten, minska degbollens tjocklek genom att sträcka degen (inte kavla den).**
- För ”Deep Dish-pizza”: var uppmärksam på att pizzan jäser och blir tjockare under gräddningen, så att den inte kommer i kontakt med det övre värmeelementet.
- DEGBOLLSRECEPT för ”VEDUGNSPIZZA”: Det rekommenderas att köpa färdig deg från ett bageri eller en mataffär. Om detta inte finns tillgängligt följer nedan ett recept för att göra en 10-tums pizza hemma.

Ingredienser:

Vetemjöl för bröd	100g	Jäst	1g
Socker	5g	Mjölk	63g
Salt	1g	Smör	5g

1. Efter att ingredienserna har blandats väl, täck degen med plastfolie och låt vila i 1 timme.
2. Tillsätt lite mjöl till den jästa degen och forma den till en boll.
3. Pensla degbollens yta med lite olja och täck den med plastfolie igen.
4. Placera degbollen i kylskåp i minst 6 timmar.
5. Ta ut degbollen innan användning och tina den i minst 1 timme.
6. Förbered pizzan först när förvärmningen nästan är klar. Det är lättare att flytta pizzan från bordet till ugnen.
   - Strö lite mjöl på bordet och använd händerna för att minska degbollens tjocklek genom att sträcka degen, för att få pizzabotten.
   - När pizzabotten är färdig, strö lite mjöl på pizzan **(använd inte olja istället för mjöl)**. Skopa översta ytan (mycket användbart för att flytta pizzan till stenen) och placera sedan pizzabotten på skopan.
   - Tillsätt dina favoritpålägg på pizzan, såsom ost, skinka, sås... För att få en tunn och krispig kant/bubbla, lämna cirka 3 cm av kanten utan sås eller pålägg för en perfekt tunn/krispig pizza. När du är klar, rör skopan fram och tillbaka lätt för att säkerställa att pizzan glider lätt.
   - Tryck inte pizzan horisontellt in i ugnen vid dörren. För in 4/5 av skopan i ugnen (pizzan bör placeras i mitten av stenplattan), luta skopan lite och rör den försiktigt fram och tillbaka för att placera pizzan på stenen.

- Flytta pizzan snabbt in i ugnen om den fastnat på pizzaskopan. **Placera alltid pizzan i mitten av stenplattan och stäng locket snabbt.** Detta påverkar tillagningsresultatet.

ANVÄNDA FUNKTIONERNA

MYCKET VIKTIGT:

- På grund av de extremt höga temperaturer som uppnås, placera ugnen i ett välventilerat område, eftersom den kan avge rök under tillagning.
- Lägg ALDRIG bakplåtspapper på tillbehören, detta kan orsaka brand.
- Vi rekommenderar att du övervakar ugnen noggrant och håller dig nära, eftersom maten snabbt kan bli överstekt och i värsta fall fatta eld.
- **VIKTIGT**: Vid mycket rök kan maten bli bränd och få en bitter smak.
    - Tillbehören måste rengöras; inga matrester eller olja får finnas kvar från föregående användning.
    - Använd oljor med hög rökpunkt—som rapsolja, avokadoolja, vegetabilisk olja eller druvkärnolja—instead för olivolja.

Steg 1: Slå på strömmen

- Placera stenen på ”Stenställningen” utan mat. Efter att apparaten är ansluten, tryck en gång på
- STRÖMBRYTAREN (F) för att aktivera kontrollpanelens display.
- Produkten är nu redo för användning, men pizzan får ALDRIG placeras i ugnen vid detta tillfälle.

Steg 2: Välj program och ställ in temperaturen

- Tryck på ”FÖRINSTÄLLDA FUNKTIONSPROGRAM” (A) på touchpanelen för att välja önskat program.
- Vrid ”TEMPERATURRATTEN” (B/C) för att justera temperaturinställningen om så önskas.

Steg 3: Förvärm

- Värmeelementet aktiveras inte automatiskt förrän du trycker på startknappen (E).
- Värmarens display (B/C) visar den förinställda temperaturen. Detta är ett automatiskt hjälpprogram (se "DISPLAYEN").

Steg 4: Förbered den råa pizzan

- Se "DEGBOLLSRECEPT".
- Förbered endast din råa pizza när ikonen "KLAR" visas.

Steg 5: Ställ in tiden och placera pizzan i ugnen

- Vrid ”TIDINSTÄLLNINGSRATTEN” (D) för att justera önskad tillagningstid.
- Sätt in pizzan och placera den i mitten av stenen, detta påverkar tillagningsresultatet.
- Tryck på ”STENROTATIONSKNAPPEN” (F) för att starta stenrotationen.
- Tryck ned ”STARTKNAPPEN” (E) för att starta nedräkningen (Observera: Timern är endast för visning. När tiden är slut fortsätter ugnen att fungera).
- Vi rekommenderar att du övervakar ugnen noggrant och håller dig nära, eftersom maten snabbt kan bli överstekt och i värsta fall fatta eld.

Steg 6: Tillagningen är klar

- När pizzan är färdiglagad enligt dina önskemål, ta snabbt ut den. Håll alltid locket stängt i dörren.
- Låt den rykande heta pizzan svalna något innan den skärs i bitar.
- Om du vill göra fler pizzor, upprepa steg 1 till 5.

Steg 7: Avsluta

- Håll ned "STRÖMKNAPPEN" (F) i 3 sekunder för att stänga av apparaten.
- Koppla ur strömkabeln från vägguttaget.
- Placera alltid locket tillbaka i dörren vid förvaring.

DAAGLIG RENGÖRING

Enheten bör rengöras efter varje användning.

Rengör ALDRIG huvudapparaten eller tillbehören i diskmaskin.

All rengöring och underhåll ska utföras när enheten är avkyld och strömmen är bortkopplad från vägguttaget.

- Ta ut alla tillbehör från enheten.
- Rengör huvudapparaten och kontrollpanelen med en lätt fuktad trasa.
- För ”Pizzastenen”, kyl inte stenen med vatten när den är het. Om stenen rengörs med vatten, torka den noggrant innan nästa användning. Förvara pizzastenen på en torr eller varm plats.

FELSÖKNINGSGUIDE

Problem	Möjlig orsak och lösning

Pizzan är underskuren eller inte jämnt tillagad.	• Möjligt att
	  • Tillagningstid eller temperatur är inte tillräcklig.
	  • För mycket pålägg på pizzabotten.
	  • För kort förvärmningstid.
	  • Locket inte tillbaka i dörren under eller efter förvärmning/tillagning.
	  • Pizzan inte placerad i mitten av stenen.
	• Justera tid/temperatur vid behov och placera pizzan i ugnen igen i några sekunder.
	• Under tillagning, ta ut pizzan, rotera den och skjut försiktigt tillbaka den i ugnen.
	• Vi rekommenderar att du övervakar ugnen noggrant och håller dig nära, eftersom maten snabbt kan bli överstekt och i värsta fall fatta eld.

Bör jag lägga i pizzan före eller efter förvärmning?	För fryst pizza: Den kan läggas direkt i ugnen, ingen förvärmning behövs.

Apparaten fungerar inte eller blir inte varm.	• Kontrollera att strömkabeln är ansluten, att strömmen är påslagen och att vägguttaget fungerar (testa apparaten i ett annat uttag). • Värmeelementets funktion påverkas av omgivningstemperaturen. Om omgivningstemperaturen överstiger den inställda temperaturen på ratten, kommer värmeelementet inte att fungera förrän temperaturen sjunker under inställt värde. • Om den faktiska temperaturen är högre eller lägre än den inställda temperaturen på ratten, är detta normalt på grund av omgivning eller toleranser. Detta påverkar inte pizzagräddningen nämnvärt. • Om apparaten överhettas efter långvarig användning, stänger den automatiskt av värmesystemet av säkerhetsskäl. Sluta använda apparaten och kontakta en auktoriserad servicerepresentant.
Apparaten avger mörk rök när den är påslagen.	• Maten rör vid värmeelementet. Stäng av apparaten och placera om maten tills den inte längre vidrör värmeelementet. • Maten rör inte vid värmeelementet. Avbryt processen omedelbart och låt apparaten kylas ner. Värm inte upp maten igen.
Ånga som kommer ut från ugnsluckan	Detta är normalt. Luckan är ventilerad för att släppa ut ånga som bildas från mat med hög fukthalt.
Säkringen eller säkerhetsbrytaren har löst ut	• Denna apparat drar hög ström vid användning. Om den används samtidigt som andra köksapparater på samma elkrets, kan säkringen eller säkerhetsbrytaren med överbelastningsskydd lösa ut. • Kontrollera om andra apparater används samtidigt (t.ex. vattenkokare, brödrost, mikrovågsugn) och koppla bort dem från samma krets. Kör sedan apparaten separat för att bekräfta att säkringen inte längre löser ut.

Indholdsfortegnelse

DK

		SIDE
1	VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER	2
2	FØR FØRSTE BRUG	4
3	LÆR MERE OM DETTE PRODUKT	4
4	LÆR MERE OM BETJENINGSPANELET	5
5	AKTUEL TERMOMETERVISNING	7
6	INDSTILLINGSHUKOMMELSE	7
7	BRUG AF FUNKTIONERNE	9
8	DAGLIG RENGØRING	11
9	FEJLFINDINGSVEJLEDNING	11

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Læs alle instruktioner, før du bruger enheden og dens tilbehør.

- Denne apparat kan bruges af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller manglende erfaring og viden, hvis de får tilsyn eller instruktion i sikker brug af apparatet og forstår de risici, der er forbundet med det.
- Kontroller indholdet for at sikre, at du har alle de dele, der er nødvendige for at bruge enheden korrekt og sikkert.
- BRUG IKKE en forlængerledning. Et kort strømforsyningskabel anvendes for at reducere risikoen for, at børn tager fat i kablet eller bliver indviklet i det, og for at mindske risikoen for, at folk snubler over et længere kabel. Apparaterne er heller ikke beregnet til at blive betjent via en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- BRUG ALDRIG stikkontakten under bordpladen. Hold apparatet og dets ledning uden for børns rækkevidde. Lad ikke børn bruge apparatet. Nøje opsyn er nødvendigt, når apparatet anvendes i nærheden af børn
- LAD IKKE ledningen hænge ud over kanter på borde eller bordplader eller røre ved varme overflader, inklusive komfurer og andre varmeenheder.
- LAD ALDRIG enheden stå uden opsyn under brug.
- Ved højtemperatur-programmer må bagepapir ALDRIG placeres på tilbehør. Dette kan forårsage brand.
- For at beskytte mod elektrisk stød, må ledning, stik eller apparathus ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
- Brug ikke apparatet med en beskadiget ledning eller stik, under funktionsfejl, eller hvis det er tabt eller på anden måde beskadiget. Sådanne tilfælde medfører fare. Kontakt kundeservice via e-mail.
- DÆK IKKE luftindtag eller -udtag, mens enheden er i brug. Dette kan beskadige enheden eller få den til at overophede.
- INDSÆT IKKE genstande i ventilationsåbningerne, og blokér dem ikke.
- Placer ikke genstande oven på overfladen, mens enheden er i brug, undtagen autoriseret anbefalet tilbehør.
- Sørg for, at alt tilbehør er rent og tørt, inden det placeres i enheden.
- Apparatet er kun beregnet til brug på bordplade.
- Placer ikke enheden nær kanten af bordpladen. Sørg for, at overfladen er jævn, ren og tør.
- OPBEVAR IKKE materialer i enheden, undtagen det medfølgende tilbehør, når den ikke er i brug.
- Dette apparat er til husholdningsbrug både indendørs og udendørs. Det er ikke til kommercielt eller industrielt brug.
- BRUG IKKE tilbehør eller ekstraudstyr, der ikke anbefales eller sælges til apparatet.
- Når enheden bruges, skal der være tilstrækkelig plads over og på alle sider for luftcirkulation. Når enheden er i drift, skal bagsiden placeres mod en væg, men ikke for tæt på.

- Under brug kan der opstå brand, hvis enheden dækkes til eller kommer i kontakt med brandfarligt materiale, inklusive gardiner, draperier eller lignende.
- Undgå at ridse dørens overflade eller beskadige kanterne.
- SPRØJT IKKE nogen form for aerosol eller smagsstoffer ind i enheden under madlavning.
- Vær forsigtig, når du indsætter eller fjerner genstande fra enheden, især når den er varm.
- LAD IKKE maden komme i kontakt med varmeelementerne. For store mængder mad kan medføre personskade, materiel skade eller påvirke enhedens sikre brug.
- Læg ikke følgende materialer i enheden: papir, karton, plastik, stegeposer eller lignende.
- Ekstrem forsigtighed skal udvises, når der anvendes beholdere fremstillet af andre materialer end metal eller glas.



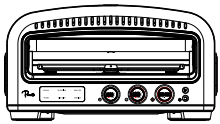
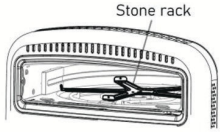
Forsigtig: Overfladetemperaturen kan være høj, når apparatet er i brug. For at undgå forbrændinger eller personskade skal du ALTID bruge beskyttende grydelapper eller isolerede handsker og anvende tilgængelige håndtag, drejeknapper osv.

- Spildt mad kan forårsage alvorlige forbrændinger. Ekstrem forsigtighed skal udvises, når enheden indeholder varm mad. Forkert brug kan medføre personskade.
- Træk stikket ud af stikkontakten, når enheden ikke er i brug. For at trække stikket ud, tag fat i selve stikket og træk det ud af kontakten. Træk ALDRIG i ledningen for at tage stikket ud.
- Lad enheden køle helt af, før den rengøres, flyttes eller opbevares. Se rengøringsafsnittet for regelmæssig vedligeholdelse af enheden.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn.
- BRUG IKKE metal-skrubbesvampe. Stykker kan løsne sig og komme i kontakt med elektriske dele, hvilket udgør risiko for elektrisk stød.
- BRUG IKKE enheden som varmekilde eller til tørring.

FØR FØRSTE BRUG

- Fjern og kassér alt emballagemateriale, reklamelabels og tape fra enheden.
- Fjern alt tilbehør fra pakken og læs denne manual grundigt. Vær særligt opmærksom på brugsanvisninger, advarsler og vigtige sikkerhedsanvisninger for at undgå personskade eller materiel skade.
- **Rengør ALDRIG hovedenheden eller pizzasten i opvaskemaskinen.**
- Vi anbefaler at placere pizzastenen i enheden og køre den ved maksimal temperatur i 20 minutter, inden bagning påbegyndes.
- Dette fjerner eventuelle emballagerester og lugtspor, hvilket sikrer sikker brug uden at påvirke enhedens ydeevne.
- Ved første brug kan der forekomme nogle lugte og hvid røg (ikke mørk røg). Dette er normalt, da varmeelementet er belagt med beskyttelseslak. Med tiden og brug vil denne tilstand aftage og forsvinde.
- Sørg for, at området, hvor enheden bruges, er godt ventileret.

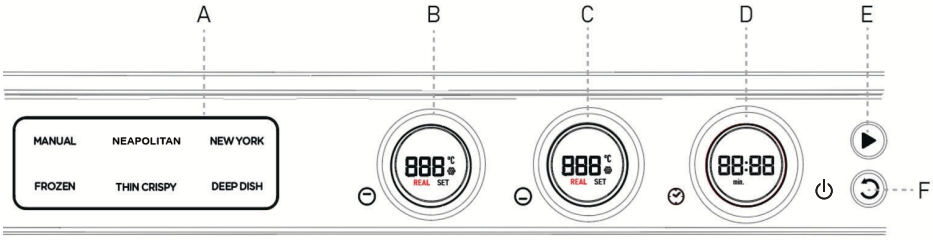
LÆR MERE OM DETTE PRODUKT

Del	Beskrivelse
	Produkt enhed
	**Stenplacering** (placér stenen jævnt på risten)
	**Aftageligt låg (1 stk.)**

	Pizzastenbakke (1 stk.) Placér altid stenen jævnt på "Stenristen". • * Stenen er skrøbelig og kan gå i stykker, hvis den stødes til eller tabes. • * Stenen er meget varm under brug og forbliver varm i lang tid. Lad enheden køle af, før den flyttes, rengøres eller opbevares. • * KØL IKKE stenen med vand, når den er varm. Hvis stenen rengøres med vand, skal den tørres, før den bruges igen. • * Opbevar pizzastenen et tørt eller varmt sted. • * For at opnå de bedste resultater placeres pizzaen midt på stenen under bagning.

**** Billederne af tilbehøret ovenfor er kun vejledende, og det faktiske tilbehør kan variere.**

LÆR MERE OM BETJENINGSPANELET



**** Oplysningerne på panelet er vejledende og kan variere i forhold til det faktiske produkt.**

A	Forindstillede funktionsprogrammer (berøringsknap)	D	Drejeknap til indstilling af timer med display
B	Drejeknap til indstilling af topvarmerens temperatur med display	E	Startknap
C	Drejeknap til indstilling af bundvarmerens temperatur med display	F	Knappen til stenrotation / tænd/sluk
E+F	Hold begge knapper nede samtidig i 3 sekunder for at nulstille de forudindstillede programmer til fabriksindstillingerne.		

Meget vigtige oplysninger:

For "Timer" (D) er tiden kun til aflæsning:

1. Tryk på "Start"-knappen (E) for at starte nedtællingen efter forvarmning.
2. Når tiden er udløbet, fortsætter enheden med at varme stenen, indtil der ikke foretages nogen handling i 25 minutter, eller indtil brugeren slukker for strømmen.

For "Top / Bottom heater" (B/C):

Driften af varmeelementet påvirkes af omgivelsestemperaturen. Hvis omgivelsestemperaturen overstiger den indstillede temperatur på drejeknappen, vil varmeelementet ikke fungere, før omgivelsestemperaturen falder under den indstillede værdi.

For "Start"-knappen (E):

1. Tryk på denne knap for at starte nedtællingen.

For "Forudindstillede programmer (berøringsknap)" (A)

1. Berør panelet i 1 sekund for at åbne programvalget.
2. Tryk på det valgte program igen for at vende tilbage til programvalget og vælge et nyt program.

For "Knappen til stenrotation / tænd/sluk" (F):

1. Tilslut strøm, og tryk derefter på knappen for at aktivere displayet på drejeknappen.
2. Efter indstilling af tid/temperatur og placering af pizzaen på stenen, tryk på denne knap for at starte stenrotationen, tryk igen for at stoppe rotationen.
3. Hold knappen nede i 3 sekunder for at slukke maskinen.

Indstillingshukommelse

Dette produkt har automatisk funktion til at gemme nye indstillinger. Efter at have indstillet ny tid og temperatur,

vil de nye indstillinger blive gemt, når du trykker på Start-knappen og produktet begynder at arbejde, og de tidligere indstillinger overskrives.
Den nye tid og temperatur vises ved næste opstart eller tilslutning af strøm.

For at ændre eller gendanne indstillinger, se venligst det tidligere afsnit: “LÆR MERE OM BETJENINGSPANELET”.

Forindstillede programmer

Funktion	Brugsbemærkning: T (tykkelse) er kun vejledende
BRUGSANVISNING	En gør-det-selv-indstilling via justering af “Tid” / “Temp” efter madlavningsønske.
TRÆBÅREN (som napolitansk / Margherita)	Til en tynd (ca. 1,5 cm) frisk pizza med tomatketchup og mozzarella (TRÆBÅREN PIZZA: Dette produkt anvender ikke træ eller træbaserede produkter. Begrebet “Træbåren” henviser til de specifikke varmeegenskaber, som ofte efterligner en træfyret stenovn.)
FROSSET	købt direkte fra supermarkedet med ingredienser på toppen.
NEW YORK	Til en tynd (T≈1,5 cm) frisk pizza med gør-det-selv-ingredienser efter favorit.
TYND & SPRØD	Til en tynd (T≈0,3 cm) frisk pizza med gør-det-selv-ingredienser efter favorit.
DYB TÆRTE	Til en tyk (T≈3–4 cm) frisk pizza med gør-det-selv-ingredienser efter favorit.

Tips: Fødevarer på pizzaens overflade anbefales: ost / tyndtskåret skinke / lidt grøntsager.

- Hvis pizzaen indeholder store friske grøntsager, kød eller skaldyr, anbefales det at vælge "New York pizza", da de kræver længere tilberedningstid.
- Hvis pizzaen indeholder store frosne grøntsager, kød eller skaldyr, anbefales det at vælge "FROSSET pizza" programmet, da de kræver endnu længere tilberedningstid.
- For frisk pizza, for at opnå bedre bobler og sprødhed, reducer tykkelsen på dejkuglen ved at strække den (ikke rulle den).
- **For "Deep Dish pizza", vær opmærksom på, at den hæver under bagning, så pizzaen ikke rører ved topvarmeren.**
- OPSKRIFT PÅ DEJKUGLE til "TRÆBÅREN PIZZA": Det anbefales at købe dejkuglen fra bageri eller supermarked. Hvis dette ikke er muligt, er nedenstående opskrift til en 10" pizza derhjemme.

Ingrediens:

Hvedemel til brød	100g	Gær	1g
Sukker	5g	Mælk	63g
Salt	1g	Smør	5g

1. Efter grundig blanding af ingredienserne, dæk med plastfolie i 1 time.
2. Tilsæt lidt mel til den færdiggjorte blanding og form den til en kugle.
3. Smør lidt olie på overfladen af dejkuglen, og dæk den igen med plastfolie.
4. Placer dejkuglen i køleskabet i mindst 6 timer.
5. Før brug, tag dejkuglen ud og optø den i mindst 1 time.
6. Forbered kun pizzaen, når forvarmningen næsten er færdig. Det er lettere at flytte pizzaen fra bordet til enheden.
   - Drys lidt mel på bordet, og brug hænderne til at reducere tykkelsen på dejkuglen ved at strække den for at forme pizzabunden.
   - Når pizzabunden er færdig, tilsæt lidt mel på overfladen af pizzaspaden **(DET ER IKKE TILLADT AT BRUGE OLIE i stedet for mel) –** dette gør det nemmere at flytte pizzaen over på stenen **–** og læg derefter bunden på spaden.
   - Tilsæt dine foretrukne ingredienser på pizzaen, såsom ost, skinke, sauce osv. For at opnå en tynd/sprød kant med bobler, lad ca. 3 cm af kanten være fri for sauce eller fyld. Når pizzaen er klar, bevæg forsigtigt spaden frem og tilbage for at sikre, at pizzaen kan glide nemt.
   - Skub ikke pizzaen horisontalt ind i ovnen ved døren. Indsæt 4/5 af spaden i ovnens indre (pizzaen bør være midt på stenen), vip spaden let, og bevæg den forsigtigt frem og tilbage for at placere pizzaen på stenen.

- Flyt pizzaen hurtigt ind i enheden, så den ikke hænger fast på pizzaspaden. **Placer altid pizzaen midt på stenen, og luk låget hurtigt igen.** Dette påvirker bagningen.

BRUG AF FUNKTIONERNE

MEGET VIGTIG BEMÆRKNING:

- På grund af de ekstremt høje temperaturer, der opnås, skal enheden placeres i et godt ventileret område, da den vil afgive røg under madlavning.
- LAD ALDRIG bagepapir ligge oven på tilbehør, da dette kan forårsage brand.
- Vi anbefaler, at du overvåger enheden og opholder dig i nærheden, da maden hurtigt kan blive overbagt og i værste fald antænde.
- VIGTIGT: I tilfælde af kraftig røg, brændt mad eller skarp smag.
  - Tilbehøret skal rengøres, så der ikke er rester af mad eller olie fra sidste brug.
  - Brug olier med højt røgpunkt—som rapsolie, avocado-, vegetabilske eller druekerneolie—instead for olivenolie.

Trin 1: Tænd for strømmen

- Placer stenen på "Stenristen" uden mad.
- Efter tilslutning af strøm, tryk én gang på TÆND/SLUK-knappen (F) for at aktivere kontrolpanelets display.
- Produktet er nu klar til brug, men pizzaen må ALDRIG placeres i ovnen på dette tidspunkt.

Trin 2: Vælg program og indstil temperaturen

- Berør panelet "FORINDSTILLEDE FUNKTIONSPROGRAMMER" (A) for at vælge det ønskede program.
- Drej "TEMPERATURDREJEKNAPPEN" (B/C) for at justere temperaturindstillingen, hvis det ønskes.

Trin 3: Forvarm

- Varmeelementet tænder ikke automatisk, før du trykker på startknappen (E).
- Displayet på varmeapparatet (B/C) viser den forudindstillede temperatur. Dette er et automatisk hjælpeprogram (se "DISPLAYET").

Trin 4: Forbered den rå pizza

- Se afsnittet “OPSKRIFT PÅ DEJKUGLE”.
- Forbered kun din rå pizza, når ikonet “KLAR” vises.

Trin 5: Indstil tiden og placer pizzaen i enheden

- Drej “TIMERDREJEKNAPPEN” (D) for at indstille den ønskede tilberedningstid.
- Placer pizzaen midt på stenen, da dette påvirker bagningsresultatet.
- Tryk på “KNAPPEN TIL STENROTATION” (F) for at starte stenrotationen.
- Tryk på “START-KNAPPEN” (E) for at starte nedtællingen af tiden. (Bemærk: Denne timer er kun til aflæsning. Når tiden er udløbet, fortsætter enheden stadig med at arbejde.)
- Vi anbefaler, at du overvåger enheden og opholder dig i nærheden, da maden hurtigt kan blive overbagt og i værste fald antænde.

Trin 6: Madlavningen er færdig

- Når den bagte pizza er som ønsket, tag pizzaen hurtigt ud.
  Bevar altid låget tilbage i døren.
- Lad den rygende varme pizza køle lidt, før den skæres i stykker.
- Hvis du vil bage flere pizzaer, gentag trin 1 til 5.

Trin 7: Afslutning

- Hold “TÆND/SLUK”-knappen (F) nede i 3 sekunder for at slukke.
- Træk strømledningen ud af stikkontakten.
- Opbevar låget tilbage i døren.

DAGLIG RENGØRING

Enheden bør rengøres efter hver brug.

LAD ALDRIG hovedenheden eller tilbehør gå i opvaskemaskinen.

Al rengøring og vedligeholdelse skal udføres, når enheden er afkølet, og strømstikket er trukket ud af stikkontakten.

- Fjern alt tilbehør fra enheden.
- Rengør hovedenheden og kontrolpanelet med en let fugtig klud.
- For "Pizzasten", KØL IKKE stenen med vand, når den er varm. Hvis stenen rengøres med vand, skal den tørres, inden den bruges igen. Opbevar pizzastenen et tørt eller varmt sted.

FEJLFINDINGSVEJLEDNING

Problem	Mulig årsag og løsning

Pizzaen er ikke færdigbagt eller bliver ikke bagt jævnt.	• Muligt at
	  • Tilberedningstiden/temperaturen er ikke tilstrækkelig.
	  • Der er for meget fyld på pizzabunden.
	  • Forvarmningstiden er for kort.
	  • Låget blev ikke sat tilbage i døren under og efter forvarmning/madlavning.
	  • Pizzaen er ikke placeret midt på stenen.
	• Juster tid/temperatur efter behov, og placer pizzaen i enheden igen i nogle sekunder.
	• Under bagning kan du tage pizzaen ud, dreje den og forsigtigt sætte den tilbage ienheden.
	• Vi anbefaler, at du overvåger enheden og opholder dig i nærheden, da maden hurtigt kan blive overbagt og i værste fald antænde.

Skal jeg lægge pizzaen i før eller efter forvarmning?	For frossen pizza: Den kan lægges direkte i ovnen, ingen forvarmning er nødvendig.

Apparatet virker ikke eller bliver ikke varmt.	• Kontroller, at strømledningen er tilsluttet, at strømmen er tændt, og at stikkontakten fungerer (prøv apparatet i en anden stikkontakt). • Varmeelementets funktion påvirkes af omgivelsestemperaturen. Hvis omgivelsestemperaturen overstiger den indstillede temperatur på drejeknappen, vil varmeelementet ikke fungere, før omgivelsestemperaturen falder under den indstillede værdi. • Hvis den aktuelle temperatur er højere eller lavere end den indstillede temperatur på drejeknappen, er dette normalt på grund af miljø- eller tolerancespørgsmål. Dette påvirker ikke bagningen af pizzaen væsentligt. • Apparatet er overophedet efter længere tids brug. Hvis apparatet overophedes, vil det automatisk slukke for varmesystemet af sikkerhedshensyn. Stop med at bruge apparatet, og kontakt en autoriseret serviceagent.
Apparatet afgiver mørk røg, når det er tændt.	• Maden rører ved varmeelementet. Sluk for apparatet, og placer maden, så den ikke rører varmeelementet. • Maden rører ikke ved varmeelementet, men processen skal afbrydes øjeblikkeligt, og enheden skal køle af. Genopvarm ikke maden.
Damp, der kommer ud af ovndøren	Dette er normalt. Døren er ventileret for at frigive damp, der dannes fra mad med højt vandindhold.
Sikkerhedsafbryderen eller jordfejlsafbryderen er udløst	• Dette apparat trækker høj strøm under brug. Hvis det anvendes samtidig med andre køkkenapparater på samme strømkrets, kan det udløse sikkerhedsafbryderen eller jordfejlsafbryderen med indbygget overbelastningsbeskyttelse. • Kontroller, at andre apparater ikke kører samtidigt (f.eks. elkedler, brødristere, mikrobølgeovne), og isoler dem fra den samme strømkrets. Betjen derefter apparatet separat for at bekræfte, at sikkerhedsafbryderen ikke længere udløses.

Sisältö

FI

		SIVU
1	TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET	
2	ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ	4
3	TUTUSTU TUOTTEESEEN	4
4	OHJAUSNÄYTTÖ	5
5	**LÄMPÖTILA NÄKYVYYS**	7
6	OHJELMAN ASETTAMINEN	7
7	OMAISUUKSIEN KÄYTTÖ	9
8	**PUTSAAMINEN**	11
9	ONGELMAN RATKAISU OHJEET	11

TÄRKEÄT TURVALLISUUSOHJEET

Lue kaikki ohjeet ennen laitteen ja sen lisävarusteiden käyttöä.

- Tätä laitetta voivat käyttää henkilöt, joilla on fyysiset, aistilliset tai henkiset rajoitteet tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heille on annettu valvontaa tai ohjeita laitteen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.
- Tee inventaario kaikesta sisällöstä varmistaaksesi, että sinulla on kaikki tarvittavat osat laitteen oikeaan ja turvalliseen käyttöön.
- ÄLÄ käytä jatkojohtoa. Lyhyt virtajohto vähentää riskiä, että lapset tarttuvat johtoon tai sotkeutuvat siihen, ja vähentää riskiä, että ihmiset kompastuvat pidempään johtoon .
  Laitteita ei myöskään ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäätimen kanssa.
- Älä koskaan käytä pistorasiaa työtason alla. Pidä laite ja sen johto lasten ulottumattomissa. Älä anna lasten käyttää laitetta. Lapsien lähellä käytettäessä vaaditaan tarkkaa valvontaa.
- Älä anna johdon roikkua pöydän tai työtason reunojen yli, eikä sen saa koskea kuumiin pintoihin, kuten liesiin tai muihin lämmittimiin.
- Älä koskaan jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
- Korkean lämpötilan ammattilaisohjelmissa älä koskaan aseta leivinpaperia lisävarusteiden päälle. Tämä voi aiheuttaa tulipalon.
- Sähköiskun välttämiseksi älä upota johdinta, pistokkeita tai laitteen runkoa veteen tai muihin nesteisiin.
- Älä käytä laitetta vahingoittuneella johdolla tai pistokkeella, vikatilanteissa, tai jos laite on pudonnut tai vahingoittunut millään tavalla. Tällaiset tilanteet voivat aiheuttaa vaaran. Ota yhteyttä asiakaspalveluun sähköpostitse.
- Älä peitä ilmanotto- tai poistoaukkoja laitteen ollessa käytössä. Tämä voi vahingoittaa laitetta tai aiheuttaa ylikuumenemisen.
- Älä työnnä mitään ilmanvaihtoaukkoihin etkä estä niiden toimintaa.
- Älä aseta esineitä laitteen pinnalle sen ollessa käytössä, paitsi valtuutettuja suositeltuja lisävarusteita.
- Ennen lisävarusteiden asettamista laitteeseen varmista, että ne ovat puhtaita ja kuivia.
- Laite on tarkoitettu käytettäväksi vain työtasolla.
- Älä sijoita laitetta työtason reunalle. Varmista, että pinta on tasainen, puhdas ja kuiva.
- Älä säilytä laitteessa mitään materiaaleja, lukuun ottamatta mukana toimitettuja lisävarusteita, kun laitetta ei käytetä.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön sisä- ja ulkotiloissa. Ei kaupalliseen tai teolliseen käyttöön.
- Älä käytä lisävarusteita tai osia, joita ei ole suositeltu tai myyty laitteen kanssa.
- Käytettäessä laitetta varmista riittävä tila ylä- ja sivuille ilman kiertoa varten. Laitetta käytettäessä sen takapinta voi olla seinää vasten, mutta ei liian lähellä seinää.

- Laitteen ollessa käytössä tulipalon vaara on olemassa, jos laite peitetään tai se koskettaa palavia materiaaleja, kuten verhoja tai vastaavia.
- Varo naarmuttamasta luukun pintoja tai kolhimasta reunoja.
- Älä suihkuta minkäänlaisia aerosoli- tai makuaineita laitteen sisään ruoanlaiton aikana.
- Ole varovainen, kun asetat tai poistat esineitä laitteesta, erityisesti kuumana.
- Älä anna ruoan koskettaa lämmityselementtejä. Liiallinen ruokamäärä voi aiheuttaa henkilövahinkoja, omaisuusvahinkoja tai vaarantaa laitteen turvallisen käytön.
- Älä laita laitteeseen seuraavia materiaaleja: paperi, pahvi, muovi, paistopussit tai vastaavat.
- Käytä äärimmäistä varovaisuutta, kun käytät astioita, jotka eivät ole metallia tai lasia.



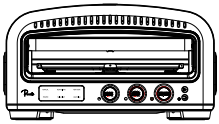
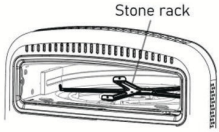
Varoitus: Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana. Palovammojen tai vammojen välttämiseksi käytä aina suojakäsineitä, lämpöalustoja tai laitteen mukana toimitettuja eristeellisiä hanskoja, ja käytä laitteen kahvoja, säätimiä yms. oikein.

- Valunut ruoka voi aiheuttaa vakavia palovammoja. Käytä äärimmäistä varovaisuutta, kun laitteessa on kuumaa ruokaa. Väärä käyttö voi johtaa henkilövahinkoihin.
- Irrota pistoke pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä. Irrota pistoke vetämällä sen rungosta, älä koskaan vedä joustavaa johtoa.
- Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen puhdistusta, siirtämistä tai säilytystä. Katso laitteen säännöllisestä huollosta ja puhdistuksesta tarkemmat ohjeet puhdistusosiosta.
- Lapsille ei saa antaa puhdistus- tai huoltotehtäviä.
- Älä puhdista metalliharjalla tai -hankauspadilla. Palaset voivat irrota ja koskettaa sähköosia, mikä aiheuttaa sähköiskun vaaran.
- Älä käytä laitetta lämmönlähteenä tai kuivaukseen.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- Poista ja hävitä kaikki pakkaukset, mainoslaput ja teipit laitteesta.
- Poista kaikki lisävarusteet pakkauksesta ja lue tämä käyttöohje huolellisesti. Kiinnitä erityistä huomiota käyttöohjeisiin, varoituksiin ja tärkeisiin turvallisuusohjeisiin vammojen tai omaisuusvahinkojen välttämiseksi.
- **Älä koskaan puhdista pääyksikköä tai pizzakiveä astianpesukoneessa.**
- Suosittelemme asettamaan pizzakiven laitteen sisälle ja käyttämään sitä maksimi-lämpötilassa 20 minuutin ajan ennen ensimmäistä leivontaa.
- Tämä poistaa mahdolliset pakkauksesta jääneet jäännökset ja hajut, varmistaen laitteen turvallisen ja moitteettoman toiminnan.
- Ensimmäisellä käyttökerralla voi esiintyä hajua ja valkoista savua (ei tummaa savua). Tämä on normaalia, sillä lämmityselementin pinnassa on suojamaalia. Käytön myötä tämä tila vähenee ja häviää.
- Varmista, että laitteen käyttöalue on hyvin ilmastoitu.

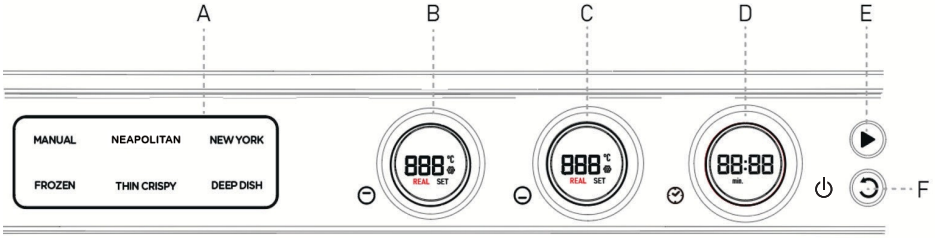
LISÄTIETOA TÄSTÄ TUOTTEESTA

Osa	Kuvaus
	Tuoteyksikkö
	**Kiven sijoitus** (aseta kivi tasaisesti ritilälle)
	**Irrotettava kansi (1 kpl)**

	Pizzakivilaatikko (1 kpl) Aseta kivi aina tasaisesti “Kiviritilälle”. • * Kivi on hauras ja voi rikkoutua, jos sitä kolhitaan tai pudotetaan. • * Kivi kuumenee voimakkaasti käytön aikana ja pysyy kuumana pitkään. Anna laitteen jäähtyä ennen sen siirtämistä, puhdistamista tai säilyttämistä. • * Älä jäähdytä kuumaa kiveä vedellä. Jos kiveä puhdistetaan vedellä, kuivaa kivi ennen käyttöä. • * Säilytä pizzakiveä kuivassa tai lämpimässä paikassa. • * Parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi aseta pizza kiven keskelle paiston ajaksi.

**** Yllä olevat lisävarusteiden kuvat ovat vain viitteellisiä, todelliset lisävarusteet voivat poiketa niistä.**

LISÄTIETOA OHJAUSPANEELISTA



**** Ohjauspaneelin lopullinen sisältö voi poiketa todellisesta tuotteesta.**

A	Esiasetetut toiminto-ohjelmat (pehmeä kosketuspainike)	D	Ajastimen säätönuppi näytöllä
B	Ylävastuksen lämpötilan säätönuppi näytöllä	E	Käynnistyspainike
C	Alavastuksen lämpötilan säätönuppi näytöllä	F	Kiven pyöritys / Virta-painike
E+F	Pidä molempia painikkeita painettuna samanaikaisesti 3 sekunnin ajan palauttaaksesi esiasetetut ohjelmat tehdasasetuksiin.		

Erittäin tärkeää tietoa:

Ajastin" (D) näyttää vain ajan lukeman:

1. Paina 'Käynnistä'-painiketta (E) aloittaaksesi ajastimen laskennan esilämmityksen jälkeen.
2. Kun aika päättyy, laite jatkaa edelleen kiven lämmittämistä, kunnes yli 25 minuutin käyttämättömyys tai käyttäjän sammutus.

Ylä-/Alavastus" (B/C):

Vastuksen toimintaan vaikuttaa ympäristön lämpötila. Jos ympäristön lämpötila ylittää säätönupin asetusarvon, vastus ei toimi ennen kuin ympäristön lämpötila laskee asetetun arvon alapuolelle.

'Käynnistä'-painike (E):

1. Paina tätä painiketta aloittaaksesi ajastimen laskennan.

Esiasetetut ohjelmat (kosketuspainike) (A):

1. Kosketa paneelia 1 sekunnin ajan avataksesi ohjelmavalinnan.
2. Paina valittua ohjelmaa uudelleen palataksesi ohjelmavalintaan ja valitaksesi uuden ohjelman.

Kiven pyöritys / Virta" -painike (F):

1. Kytke pistoke pistorasiaan ja paina painiketta aktivoidaksesi säätönäytön.
2. Aseta aika/lämpötila ja laita pizza kivelle, paina tätä painiketta aloittaaksesi kiven pyörityksen, paina uudelleen pysäyttääksesi pyörityksen.
3. Paina ja pidä painiketta painettuna 3 sekunnin ajan sammuttaaksesi laitteen.

Asetusten muisti

Tässä tuotteessa on automaattinen uusien asetusten tallennus.
Kun olet asettanut uuden ajan ja lämpötilan, ja painat ajastimen Käynnistä-painiketta laitteen käynnistämiseksi, uudet asetukset tallentuvat ja aiemmat asetukset ylikirjoitetaan.
Uusi aika ja lämpötila näkyvät seuraavalla käynnistyksellä tai laitteen uudelle kytkennällä.
Asetusten muokkausta tai palautusta varten katso edellinen osio: “LISÄTIETOA OHJAUSPANEELISTA”.

Esiasetetut ohjelmat

Toiminto	Käyttöohjeet: T (paksuus) on vain viitteellinen
MANUAALI	Itse säädettävä asetus “Aika” / “Lämpötila” -säätimillä ruoanlaittotarpeen mukaan.
PUULÄMMITTEINEN (kuten Napolilainen / Margherita)	Ohut (n. 1,5 cm) tuorepizza tomaattiketsupilla ja mozzarellajuustolla (PUULÄMMITTEINEN PIZZA: Tämä tuote ei käytä puuta tai puutuotteita. Termi “Puulämmitteinen” viittaa tiettyihin lämmitysominaisuuksiin, jotka usein jäljittelevät puulämmitteisen tiiliuunin lämpötilaa.)
PAKKASESTA	Suoraan kaupasta ostettu pizza, jossa täytteet valmiina.
NEW YORK	Ohut (T≈1,5 cm) tuore pizza omilla täytteillä suosikkipizzana.
OHUT RAPSAA	Ohut (T≈0,3 cm) tuore pizza omilla täytteillä suosikkipizzana.
SYVÄPohJA	Paksu (T≈3–4 cm) tuore pizza omilla täytteillä suosikkipizzana.

Vinkki: Pizzan päälle lisättäväksi suositellaan juustoa, ohueksi viipaloitua kinkkua ja vähän vihanneksia.

- Jos käytetään suurikokoisia tuoreita vihanneksia, lihaa tai merenelävіä, valitse “New York pizza” -ohjelma, sillä ne tarvitsevat pidemmän kypsennysajan.
- Jos käytetään suurikokoisia pakastevihanneksia, lihaa tai merenelävіä, valitse “PAKASTE-pizza” -ohjelma, sillä ne tarvitsevat huomattavasti pidemmän kypsennysajan.
- Tuoretta pizzaa tehdessä paremman kuplivan ja rapsakan lopputuloksen saamiseksi, vähennä taikinapallon paksuutta venyttämällä (ei rullaamalla).
- **“Deep Dish” -pizzan kohdalla kiinnitä huomiota siihen, että pizza kohoaa paiston aikana, jottei se kosketa ylävastusta.**
- TAIKINAPALLON RESEPTI “PUULÄMMITTEISEEN PIZZAA”: Suositellaan ostamaan taikinapallo leipomosta tai kaupasta. Jos ei ole saatavilla, alla on resepti 10’’ kokoiseen pizzaan kotona.

Ainesosat:

Vehnäjauho	100g	Hiiva	1g
Sokeri	5g	Maito	63g
Suola	1g	Voi	5g

1. Sekoita ainekset hyvin ja peitä taikinaseos muovikelmulla 1 tunniksi.
2. Lisää hieman jauhoja fermentoituneen seoksen päälle ja muotoile taikinasta pallo.
3. Voitele taikinapallon pinta kevyesti öljyllä ja peitä se uudelleen muovikelmulla.
4. Aseta taikinapallo jääkaappiin vähintään 6 tunniksi.
5. Ennen käyttöä ota taikinapallo jääkaapista ja anna sen sulaa vähintään 1 tunnin ajan.
6. Valmistele pizza vain, kun esilämmitys on lähes valmis. Tällöin pizzan siirtäminen pöydältä uuniin on helpompaa.

    - Lisää hieman jauhoja pöydälle ja käytä käsiäsi taikinapallon ohenemiseen venyttämällä, jotta saat pizzapohjan.
    - Kun pizzapohja on valmis, lisää hieman jauhoja (EI SAA KÄYTTÄÄ ÖLJYÄ jauhojen sijaan) pizzalapion pinnalle (erittäin hyödyllistä pizzan siirtämiseen kiven päälle) ja aseta pohja lapion päälle.
    - Lisää pizzan päälle suosikkitäytteesi, kuten juusto, kinkku, kastike jne.Saadaksesi ohuen ja rapean reunuksen, jätä noin 3 cm pizzapohjan reunasta ilman kastiketta tai täytteitä. Valmistuksen jälkeen liikuta pizzalapiota kevyesti edestakaisin varmistaaksesi, että pizza liukuu hyvin.
    - Älä työnnä pizzaa vaakasuoraan uuniin luukusta. Työnnä lapio noin 4/5 osaa uunin sisälle (pizzan tulisi olla kiven keskellä), kallista lapioa hieman ja liikuta sitä kevyesti edestakaisin, jotta pizza asettuu kiven päälle.

- Siirrä pizza nopeasti laitteen sisälle, jotta se ei tartu pizzalapioon. **Aseta pizza aina kiven keskelle ja sulje kansi nopeasti.** Tämä vaikuttaa kypsennystulokseen.

TOIMINTOJEN KÄYTTÄMINEN

ERITTÄIN TÄRKEÄ HUOMAUTUS:

- Erittäin korkeiden käyttölämpötilojen vuoksi laite on sijoitettava hyvin tuuletettuun tilaan, sillä se voi tuottaa savua ruoanlaiton aikana.
- ÄLÄ KOSKAAN aseta leivinpaperia tarvikkeiden päälle. Tämä voi aiheuttaa tulipalon.
- Suosittelemme valvomaan laitetta ja pysymään sen läheisyydessä, sillä ruoka voi kypsyä liian nopeasti ja pahimmassa tapauksessa syttyä palamaan.
- **TÄRKEÄÄ:** Jos savua muodostuu runsaasti tai ruoka palaa liikaa ja aiheuttaa kitkerän maun, keskeytä käyttö välittömästi ja tarkista asetukset.
    - Tarvikkeet on puhdistettava huolellisesti, eikä niihin saa jäädä ruokaa tai öljyä edellisestä käyttökerrasta.
    - Käytä öljyjä, joilla on korkea savuamispiste, kuten rypsiöljyä, avokadoöljyä, kasviöljyä tai rypäleensiemenöljyä, oliiviöljyn sijaan.

Vaihe 1: Kytke virta päälle

- Aseta pizzakivi kivitelineelle ilman ruokaa.
- Kun pistoke on kytketty pistorasiaan, paina VIRTAPAINIKETTA (F) kerran aktivoidaksesi ohjauspaneelin näytön.
- Laite on käyttövalmis, mutta pizzaa EI SAA KOSKAAN asettaa uuniin tässä vaiheessa.

Vaihe 2: Valitse ohjelma ja aseta lämpötila

- Kosketa kosketuspaneelin ESIASETETTUJA TOIMINTO-OHJELMIA (A) valitaksesi haluamasi ohjelman.
- Käännä LÄMPÖTILAN SÄÄTÖNUPPIA (B/C) säätääksesi lämpötilaa tarvittaessa.

Vaihe 3: Esilämmitys

- Lämpövastus ei käynnisty automaattisesti ennen kuin painat käynnistyspainiketta (E).
- Lämmittimen näyttö (B/C) näyttää esiasetetun lämpötilan. Tämä on automaattinen apuohjelma (katso 'NÄYTTÖ').

Vaihe 4: Valmistele raaka pizza

- Katso "TAIKINAPALAN RESEPTI"
- Valmista raakapizza vain, kun 'READY'-ikoni on päällä.

Vaihe 5: Aseta kypsennysaika ja laita pizza uuniin

- Käännä AJASTINNUPPIA (D) säätääksesi halutun kypsennysajan.
- Aseta pizza kiven keskelle, sillä tämä vaikuttaa kypsennystulokseen.
- Paina KIVEN KIERTONAPPIA (F) aloittaaksesi kiven pyörityksen.
- Paina KÄYNNISTYSNAPPIA (E) aloittaaksesi ajastimen laskemisen. (Huomio: Tämä ajastin on vain ohjeellinen. Kun aika loppuu, laite jatkaa edelleen toimintaa.)
- Suosittelemme valvomaan laitetta ja pysymään sen läheisyydessä, sillä ruoka voi kypsyä nopeasti liikaa ja pahimmassa tapauksessa syttyä palamaan.

Vaihe 6: Kypsennys on valmis

- Kun pizza on kypsynyt haluamaasi tasoon, ota se nopeasti uunista. Pidä kansi aina paikallaan luukun kohdalla.
- Anna höyryävän kuuman pizzan jäähtyä hetki ennen leikkaamista paloiksi.
- Jos haluat tehdä lisää pizzoja, toista vaiheet 1–5.

Vaihe 7: Lopetus

- Paina 'VIRTAPAINIKETTA' (F) 3 sekunnin ajan sammuttaaksesi laitteen.
- Irrota virtajohto pistorasiasta.
- Säilytä kansi aina luukun kohdalla.

PÄIVITTÄINEN PUHDISTUS

Laite tulee puhdistaa jokaisen käytön jälkeen.
ÄLÄ KOSKAAN puhdista pääyksikköä tai tarvikkeita astianpesukoneessa.
Kaikki puhdistus ja huolto tulee suorittaa vain laitteen ollessa jäähtynyt ja virtajohto irrotettuna pistorasiasta.

- Poista kaikki tarvikkeet laitteesta.
- Puhdista pääyksikkö ja ohjauspaneeli kevyesti kostutetulla liinalla.
- Pizzakiven kohdalla: ÄLÄ jäähdytä kuumaa kiveä vedellä. Jos kiveä puhdistetaan vedellä, kuivaa se huolellisesti ennen seuraavaa käyttöä. Säilytä pizzakivi kuivassa tai lämpimässä paikassa.

VIKADIAGNOSTIIKKA

Ongelma	Mahdollinen syy ja ratkaisu

Pizza on raaka tai ei kypsy tasaisesti.	• Mahdollinen syy:
	  • Kypsennysaika/lämpötila ei riitä.
	  • Täytteitä on liikaa pizzapohjalla.
	  • Esilämmitysaika ei ole riittävä.
	  • Kansi ei ole paikallaan luukun kohdalla esilämmityksen tai kypsennyksen aikana.
	  • Pizzaa ei ole asetettu kiven keskelle.
	• Säädä tarvittaessa kypsennysaikaa/lämpötilaa ja laita pizza takaisin uuniin muutamaksi sekunniksi.
	• Kypsennyksen aikana ota pizza ulos, kierrä sitä ja työnnä varovasti takaisin uuniin.
	• Suosittelemme valvomaan laitetta ja pysymään sen läheisyydessä, sillä ruoka voi kypsyä nopeasti liikaa ja pahimmassa tapauksessa syttyä palamaan.

Pitäisikö pizza lisätä ennen vai jälkeen esilämmityksen?	Pakastetulle pizzalle: Pizza voidaan laittaa uuniin suoraan, esilämmitystä ei tarvita.

Laite ei toimi tai lämpene.	• Tarkista, että virtajohto on kytketty, virta on päällä ja pistorasia toimii (testaa laitetta toisessa pistorasiassa). • Vastuksen toimintaan vaikuttaa ympäristön lämpötila. Jos ympäristön lämpötila ylittää säätönupin asetusarvon, vastus ei toimi ennen kuin ympäristön lämpötila laskee asetetun arvon alapuolelle. • Jos todellinen lämpötila on korkeampi tai matalampi kuin säätönupin asetusarvo, tämä on normaalia ympäristö- tai toleranssisyistä. Tämä ei juuri vaikuta pizzan paistotulokseen. • Laitteen ylikuumeneminen pitkäaikaisen käytön jälkeen. Jos laite ylikuumenee, se katkaisee lämmitysjärjestelmän automaattisesti turvallisuussyistä. Lopeta laitteen käyttö ja ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
Laite tuottaa tummaa savua käytön aikana.	• Ruoan koskettaessa lämmityselementtiä. Katkaise laitteen virta ja siirrä ruoka niin, että se ei kosketa lämmityselementtiä. • Ruoan ollessa lämmityselementtiin koskematta. Keskeytä prosessi välittömästi ja anna laitteen jäähtyä. Älä lämmitä ruokaa uudelleen.
Höyryä tulee uunin luukusta.	Tämä on normaalia. Luukku on varustettu tuuletusaukolla höyryn poistamiseksi, joka syntyy kosteuspitoisesta ruoasta.
Sulake tai turvakytkin lauennut	• Tämä laite kuluttaa käytön aikana suurta virtaa. Jos sitä käytetään samanaikaisesti muiden keittiölaitteiden kanssa samalla sähköpiirillä, se saattaa laukaista sulakkeen tai turvakytkimen, jossa on ylikuormitussuoja. • Tarkista, ettei muita laitteita käytetä samaan aikaan (esim. vedenkeitin, leivänpaahdin, mikroaaltouuni) ja eristä ne samalta piiriltä. Käynnistä laite erikseen varmistaaksesi, ettei sulake enää laukea.

Tartalomjegyzék

HU

		OLDAL
1	FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	2
2	ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	4
3	TUDJON MEG TÖBBET ERRŐL A TERMÉKRŐL	4
4	TUDJON MEG TÖBBET A KEZELŐPANELRŐL	5
5	VALÓDI HŐMÉRŐ KIJELZŐ	7
6	MEMÓRIA BEÁLLÍTÁSA	7
7	A FUNKCIÓK HASZNÁLATA	9
8	NAPI TISZTÍTÁS	11
9	HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ	11

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

A készülék és tartozékai használata előtt olvassa el az összes utasítást.

- Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező személyek, illetve tapasztalat vagy ismeret hiányában lévő személyek is használhatják, ha megfelelő felügyeletet vagy útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és tisztában vannak a lehetséges veszélyekkel.
- Ellenőrizze a csomag tartalmát, hogy minden szükséges alkatrész rendelkezésre álljon a készülék biztonságos és megfelelő működtetéséhez.
- NE használjon hosszabbítót. A rövid hálózati kábel csökkenti a gyermekek által történő kábelfogás vagy kábelbeakadás kockázatát, valamint a hosszú kábel miatti botlás veszélyét. A készülékek nem használhatók külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- SOHA ne használja a konnektort a munkalap alatt. Tartsa a készüléket és a kábelt gyermekek elől elzárva. Ne engedje, hogy gyermekek használják a készüléket. Ha a készüléket gyermekek közelében használja, folyamatos felügyelet szükséges.
- NE engedje, hogy a kábel lelógjon az asztal vagy a munkalap széléről, és ne érintkezzen forró felületekkel, beleértve a tűzhelyet vagy más fűtőegységeket.
- SOHA ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül használat közben.
- Magas hőmérsékletű, professzionális programoknál SOHA ne helyezzen sütőpapírt a tartozékok tetejére. Ez tűzveszélyt okozhat.
- Az áramütés elleni védelem érdekében NE merítse vízbe vagy más folyadékba a kábelt, a csatlakozókat vagy a készülék burkolatát.
- Ne használja a készüléket sérült kábellel vagy csatlakozóval, hibás működés esetén, vagy ha a készülék leesett vagy bármilyen módon megsérült. Ilyen esetek veszélyt vagy balesetet okozhatnak. Forduljon az ügyfélszolgálathoz az e-mail címen keresztül.
- NE takarja el a levegőbeömlő és -kimeneti nyílásokat a készülék működése közben. Ez a készülék meghibásodását vagy túlmelegedését okozhatja.
- NE helyezzen semmit a szellőzőnyílásokba, és ne akadályozza azok működését.
- NE helyezzen tárgyakat a készülék tetejére működés közben, kivéve a hivatalosan ajánlott tartozékokat.
- Mielőtt bármilyen tartozékot behelyezne a készülékbe, győződjön meg róla, hogy tiszták és szárazak.
- Csak munkalapon való használatra tervezték.
- NE helyezze a készüléket a munkalap szélére. Gondoskodjon róla, hogy a felület egyenes, tiszta és száraz legyen.
- NE tároljon semmilyen anyagot a készülékben a mellékelt tartozékokon kívül, ha nem használja.
- A készülék háztartási, beltéri és kültéri használatra készült, nem kereskedelmi vagy ipari célokra.
- NE használjon olyan tartozékokat vagy kiegészítőket, amelyeket nem javasoltak vagy nem értékesítenek hozzá.
- A készülék használatakor biztosítson megfelelő helyet felül és minden oldalon a levegőáramlás számára. A készülék hátlapját a falhoz közel lehet helyezni, de ne legyen túl közel a falhoz.

- A készülék működése közben tűz keletkezhet, ha a készülék le van takarva vagy gyúlékony anyaggal érintkezik, például függönnyel, drapériával vagy hasonlóval.
- Kerülje a készülék ajtajának felületének karcolását vagy az él szélének sérülését.
- NE permetezzen semmilyen aeroszolos spray-t vagy ízesítőt a készülék belsejébe főzés közben.
- Óvatosan helyezzen be és vegyen ki bármit a készülékből, különösen, ha az forró.
- NE érintkezzen az étel a fűtőelemekkel. Túl sok étel betöltése személyi sérülést, vagy anyagi kárt okozhat, és befolyásolhatja a készülék biztonságos használatát.
- NE helyezzen a készülékbe a következő anyagokat: papír, karton, műanyag, sütőzacskók és hasonlók.
- Különös óvatosság szükséges, ha a készülékbe fémen vagy üvegen kívüli anyagból készült edényeket helyez.



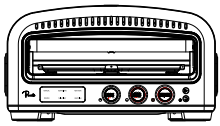
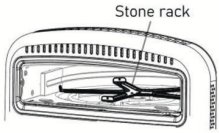
Figyelem: A készülék hozzáférhető felülete működés közben forró lehet. Égési sérülések vagy személyi sérülés elkerülése érdekében MINDIG használjon hőálló kesztyűt vagy szigetelt fogantyúkat, és kezelje a készüléket a rendelkezésre álló fogantyúkkal, gombokkal stb.

- A kifolyt étel súlyos égési sérülést okozhat. Különös óvatosság szükséges, amikor a készülék forró ételt tartalmaz. A helytelen használat személyi sérülést eredményezhet.
- Használaton kívül húzza ki a készüléket a konnektorból. A kihúzáshoz a csatlakozót a testénél fogva húzza ki. Soha ne a rugalmas kábelt fogva húzza ki.
- Hagyja a készüléket teljesen kihűlni tisztítás, mozgatás vagy tárolás előtt. A készülék rendszeres karbantartásához kérjük, olvassa el a tisztítási részt.
- A tisztítást és karbantartást gyermekek nem végezhetik.
- NE tisztítsa fém súrolótörlőkkel. A darabok leválhatnak, és érintkezhetnek elektromos részekkel, ami áramütés veszélyét okozhatja.
- NE használja a készüléket hőforrásként vagy szárításra.

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- Távolítsa el és dobja ki a készülékről minden csomagolóanyagot, reklámcímkét és szalagot.
- Vegye ki a csomagból az összes tartozékot, és olvassa el figyelmesen a használati útmutatót. Különösen figyeljen az üzemeltetési utasításokra, a figyelmeztetésekre és a fontos biztonsági előírásokra, hogy elkerülje a sérüléseket vagy anyagi károkat.
- SOHA ne tisztítsa a fő egységet vagy a pizzasütő követ mosogatógépben.
  Javasoljuk, hogy a pizzasütő követ helyezze a készülékbe, és a maximális hőmérsékleten működtesse 20 percig a sütés megkezdése előtt.
- Ez eltávolít minden csomagolási maradékot és szagnyomot, így a készülék teljesen biztonságosan használható, és a teljesítményét nem befolyásolja.
- Az első használat során előfordulhat enyhe szag és fehér füst (nem sötét füst). Ez normális, mivel a fűtőszál felületén védőfesték található. A használat során ez a jelenség csökkenni fog, majd teljesen eltűnik.
- Győződjön meg róla, hogy a használat helye jól szellőző legyen.

TUDJON MEG TÖBBET ERRŐL A TERMÉKRŐL

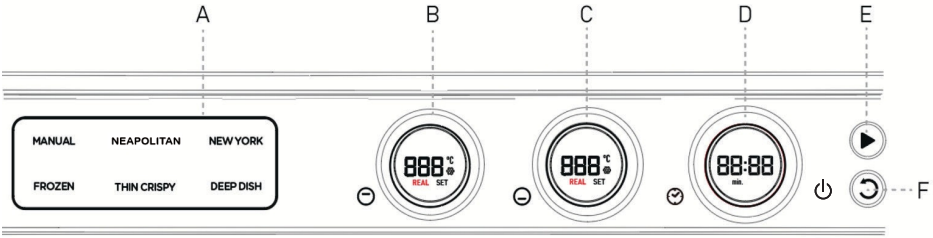
Alkatrész	Leírás
	Termékegység
	**Kő elhelyezése** **(helyezze a követ egyenletesen a rácsra)**
	**Eltávolítható fedél (1 db)**

Pizzakő tálca (1 db)
A követ mindig egyenletesen helyezze a „Kőrácsra”:

- * A kő törékeny, ütés vagy leesés hatására eltörhet.
- * Használat közben a kő nagyon forró, és hosszú ideig megtartja a hőt. Hagyja a készüléket kihűlni, mielőtt mozgatja, tisztítja vagy tárolja.
- * NE hűtse a követ vízzel, amikor az forró. Ha vízzel tisztítja a követ, kérjük, használat előtt szárítsa meg.
- * A pizzakövet száraz vagy meleg helyen tárolja.
- * A legjobb eredmény érdekében a pizzát a kő közepére helyezze sütéskor.

**** A fenti tartozékok képei csak tájékoztató jellegűek; a valós készlet eltérhet.**

TUDJON MEG TÖBBET A KEZELŐPANELRŐL



**** A panel végső tartalma a tényleges terméknek megfelelően változhat.**

A	Előre beállított funkcióprogramok (puha tapintású gomb)	D	Időzítő-beállító tárcsa kijelzővel
B	Felső fűtőelem hőmérséklet-beállító tárcsa kijelzővel	E	Indító gomb
C	Alsó fűtőelem hőmérséklet-beállító tárcsa kijelzővel	F	Kő forgatás / Bekapcsolás gomb
E+F	Tartsa lenyomva egyszerre mindkét gombot 3 másodpercig az előre beállított programok gyári beállításainak visszaállításához.		

Nagyon fontos információk:

Az „Időzítő" (D) esetében az idő csak leolvasásra szolgál:

1. Az idő visszaszámlálásának elindításához nyomja meg az „Indítás" (E) gombot.
2. Az idő lejárta után a készülék továbbra is működik, és tovább fűti a követ mindaddig, amíg 25 percen keresztül nem történik művelet, vagy amíg a felhasználó ki nem kapcsolja a készüléket.

A „Felső / Alsó fűtőelem" (B/C) esetében:

A fűtőelem működését a környezeti hőmérséklet befolyásolja. Ha a környezeti hőmérséklet meghaladja a tárcsán beállított hőmérsékletet, a fűtőelem nem lép működésbe mindaddig, amíg a környezeti hőmérséklet a beállított érték alá nem csökken.

Indítás" gomb (E) esetén:

1. Nyomja meg ezt a gombot az idő visszaszámlálásának elindításához.

Előre beállított programok (érintőgomb)" (A):

1. Érintse meg a panelt 1 másodpercig a programválasztó megnyitásához.
2. Nyomja meg ismét a kiválasztott programot, hogy visszatérjen a programválasztóhoz, és válasszon új programot.

A „Kő forgatás / Bekapcsolás" gomb (F) esetében:

1. Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz, majd nyomja meg a gombot a tárcsák kijelzőinek aktiválásához.
2. Az idő- és hőmérséklet-beállítások elvégzése, valamint a pizza kőre helyezése után nyomja meg ezt a gombot a kő forgatásának elindításához; ismételt megnyomásával a forgatás leállítható.
3. Nyomja meg és tartsa lenyomva ezt a gombot 3 másodpercig a készülék kikapcsolásához.

MEMÓRIA BEÁLLÍTÁSA

Ez a termék automatikus beállításmentési funkcióval rendelkezik. Az új idő- és hőmérséklet-beállítások elvégzése után, amint megnyomja az időzítő „Indítás" gombját és a készülék működésbe lép, ezek az új beállítások automatikusan elmentésre kerülnek, és a korábbi beállítások felülíródnak.

Az új idő- és hőmérséklet-értékek a következő indításkor vagy újbóli bekapcsoláskor jelennek meg.

A beállítások módosításához vagy visszaállításához kérjük, olvassa el az előző fejezetet: „TUDJON MEG TÖBBET A KEZELŐPANELRŐL".

Előre beállított programok

Funkció	**Használati megjegyzés: a T (vastagság) csak tájékoztató jellegű.**
Használati útmutató	Saját beállítás ('Idő' / 'Hőmérséklet') a sütési igényeknek megfelelően.
FATÜZELÉSŰ (pl. nápolyi / margaréta)	Tegyen egy vékony (kb. 1,5 cm vastag) friss pizzát paradicsomketchuppal és mozzarella sajttal. PIZZA: Ez a termék nem tartalmaz fát vagy fa melléktermeket. A „fatüzelésű" kifejezés a fatüzelésű téglakemencék hőteljesítmény-jellemzőire utal, amelyek gyakran egy fatüzelésű téglakemencében érvényesülnek.)"
FAGYASZTOTT	közvetlenül a szupermarketből vásárolt, a tetején található hozzávalókkal.
NEW YORK	egy vékony (T≈1,5 cm) friss pizza saját ízlés szerinti hozzávalókkal, mint kedvenc pizza.
VÉKONY, ROPOGÓS	egy vékony (T≈0,3 cm) friss pizza saját ízlés szerinti hozzávalókkal, mint kedvenc pizza.
Mélytál	egy vastag (T≈3–4 cm) friss pizza saját ízlés szerinti hozzávalókkal, mint kedvenc pizza.

Tippek: A pizza tetejére tehető hozzávalók: sajt, vékonyra szeletelt sonka, kevés zöldség.

- Ha nagyobb méretű friss zöldséget, húst vagy tengeri herkentyűt használ, válassza a „New York pizza” programot, mivel ezeknek hosszabb sütési időre van szükségük.
- Ha nagyobb méretű fagyasztott zöldséget, húst vagy tengeri herkentyűt használ, válassza a „FAGYASZTOTT pizza” programot, mivel ezeknek még hosszabb sütési időre van szükségük.
- Friss pizza esetén a jobb buborékos és ropogós eredmény érdekében a tésztagolyó vastagságát nyújtással csökkentse, ne sodrófával.
- **„Mélytál pizza” esetén figyeljen a sütés utáni tészta vastagságára, nehogy a pizza hozzáérjen a felső fűtőelemhez.**
- TÉSZTAGOLYÓ RECEPT „FATÜZELÉSŰ PIZZA”-HOZ: Javasolt a tésztagolyót pékségből vagy szupermarketből beszerezni. Ha nem elérhető, az alábbi recept 10”-es pizza elkészítéséhez otthon.

Hozzávaló:

Kenyérliszt	100 g	Élesztő	1 g
Cukor	5 g	Tej	63 g
Só	1 g	Vaj	5 g

1. Az összetevőket alaposan keverje össze, majd takarja le a tésztát fóliával, és hagyja pihenni 1 órán át.
2. Adjon egy kevés lisztet a megkelt keverékhez, és formáljon belőle tésztagolyót.
3. Kenjen egy kevés olajat a tésztagolyó felületére, majd takarja le újra fóliával.
4. Helyezze a tésztagolyót a hűtőbe legalább 6 órára.
5. Használat előtt vegye ki a tésztát a hűtőből, és hagyja kiengedni legalább 1 órát.
6. A pizzát csak akkor készítse elő, amikor a sütő előmelegítése majdnem befejeződött, így könnyebb a pizzát az asztalról a készülékbe helyezni.
   - Adjon egy kevés lisztet az asztalra, majd kézzel nyújtsa ki a tésztagolyót, hogy kialakuljon a pizza tésztája és csökkentse annak vastagságát.
   - Miután elkészült a tésztaalap, szórjon egy kevés lisztet a pizzalapát tetejére (nem helyettesíthető olajjal), ami nagyon hasznos a pizza kőre helyezéséhez, majd helyezze rá a tésztát a lapátra.
   - Adja hozzá a kedvenc hozzávalóit a pizzához, például sajtot, sonkát, szószt stb. A vékony, ropogós szél és buborék eléréséhez hagyjon körülbelül 3 cm széles peremet a pizza szélén hozzávalók és szósz nélkül, így lesz igazán vékony és ropogós a pizza. Miután elkészült, finoman mozgassa előre-hátra a lapátot, hogy a pizza könnyen elcsúsztatható legyen.
   - Ne tolja a pizzát vízszintesen az ajtón keresztül a sütőbe. Helyezze a lapát 4/5 részét a sütő belsejébe (a pizza a kő közepén legyen), kissé döntse meg a lapátot, és finoman mozgassa előre-hátra, hogy a pizza a kőre kerüljön.

- Helyezze a pizzát gyorsan a készülékbe, hogy ne ragadjon a pizzalapáthoz. Mindig a kő közepére tegye a pizzát, és gyorsan zárja vissza a fedelet, mivel ez befolyásolja a sütés eredményét.

A FUNKCIÓK HASZNÁLATA

NAGYON FONTOS MEGJEGYZÉS:

- A készülék rendkívül magas hőmérsékletet ér el, ezért jól szellőző helyre tegye, mivel sütés közben füst keletkezhet.
- SOHA ne helyezzen sütőpapírt a tartozékokra, mert ez tűzveszélyt okozhat.
- Javasoljuk, hogy felügyelje a készüléket, és maradjon a közelében, mivel az étel gyorsan megéghet, sőt lángra is kaphat.
- **FONTOS:** Nagy mennyiségű füst, túl sütött étel vagy kesernyés íz esetén fokozott óvatosság szükséges.
    - A tartozékokat minden használat után tisztítsa meg; ne maradjon rajtuk étel vagy olaj.
    - Használjon magas füstpontú olajokat, például kanola, avokádó, növényi vagy szőlőmagolajat az olívaolaj helyett.

1. lépés: Bekapcsolás

- Helyezze a követ a „Kőrácsra” élelmiszer nélkül.
- Csatlakoztatás után nyomja meg egyszer a BEKAPCSOLÁS gombot (F) a kezelőpanel kijelzőjének aktiválásához.
- A készülék használatra kész, de a pizzát ebben a pillanatban SOHA ne helyezze a sütőbe.

2. lépés: Program kiválasztása és a hőmérséklet beállítása

- Érintse meg az „ELŐRE BEÁLLÍTOTT FUNKCIÓPROGRAMOK” (A) panelt a kívánt program kiválasztásához.
- Forgassa el a „HŐMÉRSÉKLET-ÁLLÍTÓ TÁRCSÁT” (B/C) a kívánt hőmérséklet beállításához.

3. lépés: Előmelegítés

- A fűtőelem nem kapcsol be automatikusan, amíg meg nem nyomja az „Indítás” gombot (E).
- A fűtőelem kijelzője (B/C) a beállított hőmérsékletet mutatja. Ez egy automatikus segédprogram.

  (lásd a „Kijelző” részt)

4. lépés: A nyers pizza előkészítése

- Lásd a „Tésztagolyó receptje” című részt.
- Csak akkor készítse elő a nyers pizzát, ha a „READY” ikon világít.

5. lépés: Állítsa be az időt, és helyezze a pizzát a készülékbe

- Forgassa el a „Időzítő-beállító tárcsát” (D) a kívánt sütési idő beállításához.
- Helyezze a pizzát a kő közepére, mivel ez befolyásolja a sütés eredményét.
- Nyomja meg a „Kő forgatás gombot” (F) a kő forgatásának elindításához.
- Nyomja meg az „Indítás gombot” (E) az idő visszaszámlálásának elindításához. (Figyelem: ez az időzítő csak kijelzésre szolgál. Az idő lejárta után a készülék továbbra is működik.)
- Javasoljuk, hogy felügyelje a készüléket, és maradjon a közelében, mivel az étel gyorsan megéghet, sőt lángra is kaphat.

6. lépés: A sütés befejezése

- Amint a sült pizza elérte a kívánt állagot, gyorsan vegye ki a pizzát. Mindig helyezze vissza a fedelet az ajtóra.
- Hagyja, hogy a gőzölgő, forró pizza kissé hűljön, mielőtt szeletekre vágja.
- Ha további pizzát szeretne készíteni, ismételje meg az 1–5. lépéseket.

7. lépés: Befejezés

- Nyomja meg és tartsa lenyomva a „BE/KI” gombot (F) 3 másodpercig a készülék kikapcsolásához.
- Húzza ki a tápkábelt a konnektorból.
- A tároláshoz helyezze vissza a fedelet az ajtóra.

NAPI TISZTÍTÁS

A készüléket minden használat után tisztítsa meg.

SOHA ne tisztítsa a főegységet vagy a tartozékokat mosogatógépben.

A tisztítást és karbantartást mindig a készülék lehűlése után, valamint a tápkábel kihúzása mellett végezze.

- Vegye ki az összes tartozékot a készülékből.
- A főegységet és a kezelőpanelt tisztítsa egy enyhén nedves ruhával.
- A „Pizza Kő" esetén NE hűtse vízzel, amikor a kő forró. Ha mégis vízzel tisztítja, a követ használat előtt szárítsa meg. A pizzakövet száraz vagy meleg helyen tárolja.

HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

Probléma	Lehetséges ok és megoldás

A pizza nincs teljesen átsütve, vagy nem egyenletesen sült.	• Lehetséges, hogy
	  • a sütési idő vagy hőmérséklet nem elegendő.
	  • túl sok hozzávaló van a pizza tésztáján.
	  • az előmelegítési idő nem volt elegendő.
	  • a fedelet nem helyezték vissza az ajtóra az előmelegítés vagy a sütés során/után.
	  • a pizza nem a kő közepére lett helyezve.
	• Szükség esetén állítsa be az időt és a hőmérsékletet, majd helyezze a pizzát újra a készülékbe néhány másodpercre.
	• A sütés során vegye ki a pizzát, forgassa meg, majd óvatosan helyezze vissza a készülékbe.
	• Javasoljuk, hogy felügyelje a készüléket, és maradjon a közelében, mivel az étel gyorsan megéghet, sőt lángra is kaphat.

A pizzát előmelegítés előtt vagy után kell beletenni?	Fagyasztott pizza esetén: közvetlenül a sütőbe tehető, előmelegítés nem szükséges.

A készülék nem működik, vagy nem melegszik fel.	• Ellenőrizze, hogy a tápkábel csatlakoztatva van-e, a készülék be van-e kapcsolva, és a konnektor működik-e (próbálja ki a készüléket egy másik konnektorban). • A fűtőelem működését a környezeti hőmérséklet befolyásolja. Ha a környezeti hőmérséklet meghaladja a tárcsán beállított hőmérsékletet, a fűtőelem nem működik, amíg a környezeti hőmérséklet nem csökken a beállított érték alá. • Ha az aktuális hőmérséklet magasabb vagy alacsonyabb, mint a tárcsán beállított érték, az normális környezeti/tolerancia okokból. Ez nem befolyásolja jelentősen a pizza sütését. • A készülék túlmelegedhet hosszabb használat után. Ha a készülék túlmelegszik, a biztonság érdekében automatikusan kikapcsolja a fűtőelemet. Állítsa le a készülék használatát, és lépjen kapcsolatba a hivatalos szervizzel.
A készülék sötét füstöt bocsát ki, amikor működik.	• Az étel hozzáér a fűtőelemhez. Kapcsolja ki a készüléket, és helyezze át az ételt, amíg nem ér hozzá a fűtőelemhez. • Ha az étel nem ér hozzá a fűtőelemhez, azonnal szakítsa meg a sütést, és hagyja a készüléket lehűlni. Ne melegítse újra az ételt.
Gőz távozik a sütő ajtaján keresztül.	Ez normális jelenség. Az ajtó nyílásokkal rendelkezik, hogy felszabadítsa a magas nedvességtartalmú ételek által keletkezett gőzt.
A kismegszakító vagy biztonsági kapcsoló leoldott.	• Ez a készülék magas áramot fogyaszt működés közben. Ha ugyanazon áramkörön más konyhai készülékekkel együtt használják, a kismegszakító vagy a biztonsági kapcsoló túlterhelés miatti leoldása előfordulhat. • Ellenőrizze, hogy más készülékek (pl. vízforraló, kenyérpirító, mikrohullámú sütő) egyszerre működnek-e ugyanazon áramkörön. Szüntesse meg a párhuzamos használatot, majd a készüléket külön működtesse, hogy megbizonyosodjon arról, hogy a kismegszakító már nem old le.

Cuprins

RO

		PAGINĂ
1	AVERTISMENTE IMPORTANTE	2
2	ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE	4
3	AFLAȚI MAI MULTE DESPRE ACEST PRODUS	4
4	AFLAȚI MAI MULTE DESPRE PANOUL DE CONTROL	5
5	AFIȘAJUL TEMPERATURII ACTUALE	7
6	SETARE MEMORIE	7
7	UTILIZAREA FUNCȚIILOR	9
8	CURĂȚARE ZILNICĂ	11
9	GHID DE DEPANARE	11

AVERTISMENTE IMPORTANTE

Citiți toate instrucțiunile înainte de a utiliza aparatul și accesoriile acestuia.

- Acest aparat poate fi utilizat de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse ori fără experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni privind utilizarea aparatului în condiții de siguranță și înțeleg riscurile implicate.
- Verificați toate componentele pentru a vă asigura că aveți toate piesele necesare pentru utilizarea corectă și sigură a aparatului.
- NU utilizați prelungitoare. Aparatul este prevăzut cu un cablu de alimentare scurt pentru a reduce riscul ca copiii să tragă de cablu sau să se încurce în acesta și pentru a reduce riscul de împiedicare. De asemenea, aparatul nu este destinat utilizării cu un temporizator extern sau cu un sistem de comandă la distanță separat.
- NU utilizați NICIODATĂ o priză aflată sub blat. Păstrați aparatul și cablul de alimentare la distanță de copii. Nu permiteți utilizarea aparatului de către copii. Este necesară supravegherea atentă atunci când aparatul este utilizat în apropierea copiilor.
- NU lăsați cablul să atârne peste marginile meselor sau blaturilor și nu îl lăsați să atingă suprafețe fierbinți, inclusiv plite sau alte surse de încălzire.
- NU lăsați NICIODATĂ aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- În programele profesionale cu temperaturi ridicate, NU așezați NICIODATĂ hârtie de copt deasupra accesoriilor. Acest lucru poate provoca incendii.
- Pentru a preveni electrocutarea, NU scufundați cablul de alimentare, ștecherul sau carcasa unității principale în apă sau în alte lichide.
- Nu utilizați acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorate, dacă prezintă defecțiuni sau dacă a fost scăpat sau deteriorat în orice fel. Astfel de situații pot prezenta riscuri sau pericole. Contactați serviciul clienți prin e-mail.
- NU acoperiți orificiile de admisie sau evacuare a aerului în timpul funcționării aparatului. Acest lucru poate deteriora aparatul sau poate cauza supraîncălzirea acestuia.
- NU introduceți obiecte în fantele de ventilație și nu le obstrucționați.
- NU așezați obiecte pe suprafața aparatului în timpul funcționării, cu excepția accesoriilor autorizate și recomandate.
- Înainte de a introduce orice accesoriu în aparat, asigurați-vă că acesta este curat și uscat.
- Aparatul este destinat exclusiv utilizării pe blat.
- NU amplasați aparatul aproape de marginea blatului. Asigurați-vă că suprafața este plană, curată și uscată.
- NU depozitați materiale sau obiecte în interiorul aparatului atunci când nu este utilizat, cu excepția accesoriilor furnizate.
- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic și utilizării în interior. Nu este destinat uzului comercial sau industrial.
- NU utilizați accesorii sau atașamente care nu sunt recomandate sau comercializate de producător.
- În timpul utilizării aparatului, asigurați un spațiu adecvat deasupra și pe toate părțile acestuia pentru circulația aerului. Partea din spate a aparatului poate fi poziționată lângă perete, dar nu prea aproape de acesta.

- În timpul funcționării, poate apărea un incendiu dacă aparatul este acoperit sau intră în contact cu materiale inflamabile, inclusiv perdele, draperii sau materiale similare.
- Evitați zgârierea suprafețelor ușii sau deteriorarea marginilor acesteia.
- NU pulverizați niciun tip de spray aerosol sau arome în interiorul aparatului în timpul gătitului.
- Aveți grijă la introducerea și scoaterea obiectelor din aparat, în special atunci când acestea sunt fierbinți.
- NU permiteți ca alimentele să intre în contact cu elementele de încălzire. Cantitățile excesive de alimente pot provoca vătămări corporale, deteriorarea bunurilor sau pot afecta utilizarea în siguranță a aparatului.
- NU introduceți în aparat următoarele materiale: hârtie, carton, plastic, pungi pentru gătit sau alte materiale similare.
- Fiți extrem de atenți la utilizarea recipientelor fabricate din materiale altele decât metal sau sticlă.



Atenție: Temperatura suprafeței accesibile poate fi ridicată în timpul funcționării aparatului. Pentru a preveni arsurile sau vătămările corporale, utilizați ÎNTOTDEAUNA suporturi pentru vase fierbinți sau mănuși izolate și folosiți mânerele disponibile, cadranele etc.

- Alimentele vărsate pot provoca arsuri grave. Trebuie să folosiți prudență extremă atunci când aparatul conține alimente fierbinți. Utilizarea necorespunzătoare poate provoca accidente sau răniri.
- Deconectați aparatul de la priză atunci când nu este utilizat. Pentru deconectare, prindeți ștecherul de corpul acestuia și scoateți-l din priză. NU trageți niciodată de cablul flexibil.
- Lăsați aparatul să se răcească complet înainte de curățare, mutare sau depozitare. Consultați secțiunea de curățare pentru întreținerea regulată a aparatului.
- Copiii nu trebuie să efectueze curățarea sau întreținerea aparatului.
- NU curățați cu bureți sau lavete metalice. Bucățile desprinse pot atinge componente electrice și pot provoca electrocutare.
- NU utilizați aparatul ca sursă de căldură sau pentru uscare.

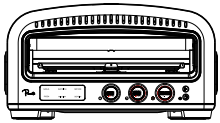
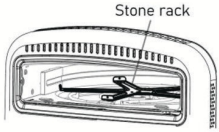
ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați și aruncați orice material de ambalaj, etichete promoționale și bandă adezivă de pe aparat.
- Scoateți toate accesoriile din pachet și citiți cu atenție acest manual. Acordați o atenție deosebită instrucțiunilor și avertismentelor importante pentru a evita eventuale răniri sau daune materiale.

- NICIODATĂ nu curățați unitatea principală sau piatra de pizza în mașina de spălat vase.
- Recomandăm să plasați piatra de pizza în aparat și să o încălziți la temperatura maximă timp de 20 de minute înainte de a începe coacerea.

- Aceasta elimină orice reziduuri de ambalaj și urme de miros, asigurând o utilizare complet sigură și fără efecte negative asupra performanței aparatului.
- La prima utilizare pot apărea mirosuri și fum alb (nu fum negru). Aceasta este normal, deoarece tubul de încălzire are un strat de vopsea de protecție. Pe măsură ce aparatul este folosit, acest fenomen va scădea și va dispărea.
- Asigurați-vă că zona în care utilizați aparatul este bine ventilată.

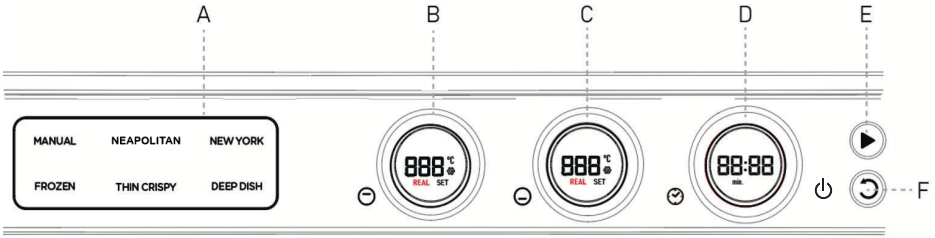
AFLAȚI MAI MULTE DESPRE ACEST PRODUS

Piesă	Descriere
	Unitatea produsului
	**Poziția pietrei** (așezați piatra uniform pe grătar)
	**Capacul detașabil (1 buc.)**

	Tava cu piatră pentru pizza (1 buc.) **Plasați întotdeauna piatra uniform pe „Grătarul pentru piatră”.** • * Piatra este fragilă și se poate sparge dacă este lovită sau scăpată. • * Piatra devine foarte fierbinte în timpul utilizării și rămâne fierbinte pentru mult timp. Lăsați aparatul să se răcească înainte de mutare, curățare sau depozitare. • * NU răciți piatra cu apă atunci când este fierbinte. Dacă curățați piatra cu apă, asigurați-vă că o uscați înainte de utilizare. • * Depozitați piatra pentru pizza într-un loc uscat sau cald. • * Pentru a obține cele mai bune rezultate, plasați pizza în centrul pietrei în timpul coacerii.

**** Imaginile accesoriilor de mai sus sunt doar cu titlu de referință și pot diferi de produsele reale.**

AFLAȚI MAI MULTE DESPRE PANOUL DE CONTROL



**** Informațiile finale de pe panou pot diferi în funcție de produsul real.**

A	Programe presetate (buton cu atingere ușoară)	D	Buton reglaj temporizator cu afișaj
B	Buton reglaj temperatură încălzitor superior cu afișaj	E	Buton de pornire
C	Buton reglaj temperatură încălzitor inferior cu afișaj	F	Buton rotire piatră / pornire aparat
E+F	Țineți apăsate simultan ambele butoane timp de 3 secunde pentru a restabili programele presetate la setările din fabrică.		

Informații foarte importante:

Pentru „Temporizator" (D), timpul afișat este doar orientativ:

1. Apăsați butonul „Start" (E) pentru a începe numărătoarea inversă după ce aparatul s-a preîncălzit.
2. Când timpul expiră, aparatul continuă să încălzească piatra până când nu se efectuează nicio operațiune timp de 25 minute sau până când utilizatorul îl oprește.

Pentru încălzitorul superior / inferior (B/C):

Funcționarea încălzitorului este influențată de temperatura ambientală. Dacă temperatura ambientală depășește valoarea setată pe selector, elementul de încălzire nu va funcționa până când temperatura ambientală nu scade sub valoarea setată.

Pentru butonul „Start" (E):

1. Apăsați acest buton pentru a porni numărătoarea inversă a timpului.

Pentru „Programe presetate" (buton tactil) (A):

1. Atingeți panoul timp de 1 secundă pentru a deschide selecția programelor.
2. Apăsați din nou programul selectat pentru a reveni la selecția programelor și a alege un program nou.

Pentru butonul „Rotire piatră / Pornire aparat" (F):

1. Conectați aparatul la priză, apoi apăsați butonul pentru a activa afișajul selectorului.
2. După setarea timpului și temperaturii și așezarea pizzei pe piatră, apăsați acest buton pentru a porni rotirea pietrei; apăsați din nou pentru a opri rotirea.
3. Țineți apăsat acest buton timp de 3 secunde pentru a opri aparatul.

MEMORIE DE SETĂRI

Acest produs are funcție de salvare automată a noilor setări. După setarea unui nou timp și a unei noi temperaturi, după ce apăsați butonul Start pentru a porni aparatul, aceste setări noi vor fi salvate, iar setările anterioare vor fi suprascrise.
Noile setări de timp și temperatură vor fi afișate la următoarea pornire sau la următoarea conectare la alimentare.
Pentru a modifica sau a restabili setările, vă rugăm să consultați secțiunea anterioară: „AFLAȚI MAI MULTE DESPRE PANOUL DE CONTROL”.

Programe presetate

Funcție	**Observații de utilizare: T (grosime) este doar orientativ**
MANUAL	a. Setare D.I.Y prin ajustarea „Timp” / „Temperatură” în funcție de preferințele de gătire.
CU LEMNE (ca Neapolitană / Margherita)	Pentru o pizza proaspătă subțire (T, 1,5 cm) cu ketchup de roșii și brânză mozzarella. Acest produs nu utilizează lemn sau subproduse din lemn. Termenul „Cu Lemne” se referă la caracteristicile specifice de încălzire, similare cu cele ale unui cuptor cu lemne din cărămidă.)
CONGELATĂ	Pizza cumpărată direct de la supermarket, cu ingrediente deasupra.
NEW YORK	Pentru o pizza proaspătă subțire (T≈1,5 cm) cu ingrediente D.I.Y, după preferință.
SUBȚIRE CROCANTĂ	Pentru o pizza proaspătă foarte subțire (T≈0,3 cm) cu ingrediente D.I.Y, după preferință.
Pizza adâncă	Pentru o pizza proaspătă groasă (T≈3–4 cm) cu ingrediente D.I.Y, după preferință.

Sfaturi: Pentru ingredientele adăugate pe suprafața pizzei, se recomandă brânză, șuncă feliată subțire și puține legume.

- Dacă utilizați legume, carne sau fructe de mare de dimensiuni mari proaspete, folosiți programul New York, deoarece necesită mai mult timp de gătire.
- Dacă utilizați legume, carne sau fructe de mare de dimensiuni mari congelate, folosiți programul Congelată, deoarece necesită mult mai mult timp de gătire.
- Pentru pizza proaspătă, pentru a obține o textură mai aerată și crocantă, reduceți grosimea aluatului prin întindere, nu prin rulare.
- **Pentru Deep Dish pizza, acordați atenție creșterii grosimii după coacere pentru a evita contactul pizzei cu încălzitorul superior.**
- REȚETĂ ALUAT pentru Pizza cu Lemne: Se recomandă să cumpărați bila de aluat de la o brutărie sau supermarket. Dacă nu este disponibilă, mai jos este rețeta pentru o pizza de 10'' acasă.

Ingrediente:

Făină de pâine	100 g	Drojdie	1 g
Zahăr	5 g	Lapte	63 g
Sare	1 g	Unt	5 g

1. După ce ingredientele sunt bine amestecate, acoperiți cu folie alimentară și lăsați să stea 1
2. oră.
3. Adăugați puțină făină peste amestecul fermentat și formați o bilă.
4. Ungeți suprafața bilei de aluat cu puțin ulei și acoperiți din nou cu folie alimentară.
5. Introduceți bila de aluat în frigider pentru cel puțin 6 ore.
6. Înainte de utilizare, scoateți bila de aluat și lăsați-o să se dezghețe timp de cel puțin 1 oră.
   Pregătiți pizza doar când preîncălzirea se apropie de final. Astfel, este mai ușor să mutați pizza de pe blat în aparat.

- Presărați puțină făină pe blat și folosiți mâinile pentru a întinde bila de aluat, reducând grosimea acesteia, pentru a obține blatul pizzei.
- După ce blatul este gata, presărați puțină făină (NU FOLOSIȚI ULEI în loc de făină) pe suprafața paletei pentru pizza (foarte utilă pentru a muta pizza pe piatră), apoi plasați blatul pe paletă.
- Adăugați ingredientele preferate pe pizza, cum ar fi brânza, șunca, sosul etc. Pentru a obține o crustă subțire și crocantă, lăsați aproximativ 3 cm de margine a blatului fără sos sau ingrediente. După ce ați terminat, mișcați ușor paleta înainte și înapoi pentru a vă asigura că pizza se poate glisa.
- Nu împingeți pizza orizontal în cuptor pe ușă. Introduceți 4/5 din paletă în interiorul cuptorului (pizza trebuie să fie în centrul pietrei), înclinați puțin paleta și mișcați-o ușor înainte și înapoi pentru a plasa pizza pe piatră.

- Mută pizza rapid în aparat pentru a evita lipirea acesteia de paleta pentru pizza. Plasați întotdeauna pizza în centrul pietrei și închideți rapid capacul. Aceasta influențează rezultatul coacerii.

UTILIZAREA FUNCȚIILOR

NOTĂ FOARTE IMPORTANTĂ:

- Datorită temperaturilor extrem de ridicate, plasați aparatul într-o zonă bine ventilată, deoarece va emite fum în timpul gătitului.
- NICIODATĂ nu așezați hârtie de copt deasupra accesoriilor. Acest lucru poate provoca incendii.
- Recomandăm să supravegheați aparatul și să rămâneți în apropiere, deoarece alimentele se pot arde rapid și pot lua foc.
- **IMPORTANT:** În cazul producerii unei cantități mari de fum sau a arderii excesive a alimentelor, se poate produce un gust acru.
  - Accesoriile trebuie să fie curate, fără urme de alimente sau ulei de la utilizările anterioare.
  - Folosiți uleiuri cu punct de fum ridicat, cum ar fi ulei de rapiță, de avocado, vegetal sau din semințe de struguri, în locul uleiului de măsline.

Pasul 1: Pornire

- Plasați piatra pe „Grătarul pentru piatră" fără alimente.
- După conectare la priză, apăsați o dată BUTONUL DE PORNIRE (F) pentru a activa afișajul panoului de control.
- Aparatul este gata de utilizare, însă pizza NU trebuie plasată în cuptor în acest moment.

Pasul 2: Selectarea programului și setarea temperaturii

- Atingeți panoul „PROGRAME PRESETATE" (A) pentru a selecta programul dorit..
- Rotiți SELECTORUL DE TEMPERATURĂ (B/C) pentru a ajusta temperatura, dacă este necesar.

Pasul 3: Preîncălzire

- Elementul de încălzire nu se va activa automat până nu apăsați butonul „Start" (E).
- Afișajul încălzitorului (B/C) arată temperatura presetată. Acesta este un program automat de asistență (vezi „AFIȘAJUL").

Pasul 4: Pregătirea pizzei crude

- Consultați secțiunea „REȚETĂ ALUAT”
- Pregătiți pizza crudă doar când este aprinsă pictograma „READY”.

Pasul 5: Setarea timpului și plasarea pizzei în aparat

- Rotiți selectorul de timp (D) pentru a ajusta durata dorită de gătire.
- Plasați pizza în centrul pietrei, deoarece acest lucru influențează rezultatul coacerii.
- Apăsați butonul Rotire piatră (F) pentru a porni rotirea pietrei.
- Apăsați butonul Start (E) pentru a porni numărătoarea inversă a timpului (Notă: acest temporizator este doar pentru citire. Chiar dacă timpul expiră, aparatul continuă să funcționeze).
- Vă recomandăm să supravegheați aparatul și să rămâneți în apropiere, deoarece alimentele se pot arde rapid și pot lua foc.

Pasul 6: Gătirea finalizată

- Odată ce pizza este coaptă conform preferințelor, scoateți rapid pizza. Lăsați capacul întotdeauna pe ușă.
- Lăsați pizza fierbinte să se răcească ușor înainte de a o tăia în porții.
- Dacă doriți să preparați mai multe pizza, repetați pașii 1–5.

Pasul 7: Sfârșit

- Țineți apăsat butonul „POWER” (F) timp de 3 secunde pentru a opri aparatul.
- Scoateți cablul de alimentare din priză.
- Lăsați capacul întotdeauna pe ușă pentru depozitare.

CURĂȚARE ZILNICĂ

Aparatul trebuie curățat după fiecare utilizare.

NICIODATĂ nu curățați unitatea principală sau accesoriile în mașina de spălat vase.

Curățarea și întreținerea trebuie efectuate doar când aparatul este rece și cablul de alimentare este scos din priză.

- Scoateți toate accesoriile din aparat.
- Curățați unitatea principală și panoul de control cu o cârpă ușor umedă.
- Pentru „Piatra pentru pizza", NU răciți piatra cu apă atunci când este fierbinte. Dacă o curățați cu apă, uscați-o complet înainte de următoarea utilizare. Depozitați piatra pentru pizza într-un loc uscat sau cald.

GHID DE DEPANARE

Problemă	Cauze și soluții posibile

Pizza este insuficient coaptă sau nu se coace uniform.	• Este posibil ca:
	  • timpul sau temperatura de gătire să nu fie suficiente;
	  • ingredientele să fie prea multe pe blatul pizzei;
	  • timpul de preîncălzire să fie insuficient;
	  • capacul să nu fie lăsat pe ușă în timpul și după preîncălzire/gătire;
	  • pizza să nu fie așezată în centrul pietrei.
	• Ajustați timpul și temperatura dacă este necesar și plasați pizza înapoi în aparat pentru câteva secunde.
	• În timpul gătitului, scoateți pizza, rotiți-o și puneți-o ușor înapoi în aparat.
	• Vă recomandăm să supravegheați aparatul și să rămâneți în apropiere, deoarece alimentele se pot arde rapid și pot lua foc.

Trebuie să adaug pizza înainte sau după preîncălzire?	Pentru pizza congelată: poate fi introdusă direct în cuptor, fără preîncălzire.

Aparatul nu funcționează sau nu se încălzește.	• Verificați dacă cablul de alimentare este conectat, dacă aparatul este pornit și dacă priza funcționează corespunzător (testați aparatul la o altă priză). • Funcționarea încălzitorului este influențată de temperatura ambientală. Dacă temperatura ambientală depășește valoarea setată pe selector, elementul de încălzire nu va funcționa până când temperatura ambientală scade sub valoarea setată. • Dacă observați că temperatura reală este mai mare sau mai mică decât temperatura setată pe selector, aceasta este o situație normală, datorită factorilor de mediu sau toleranțelor tehnice. Aceasta nu afectează semnificativ performanța la coacerea pizzei. • Aparatul s-a supraîncălzit după o perioadă îndelungată de utilizare. În caz de supraîncălzire, sistemul de încălzire se va opri automat pentru siguranță. Opriți utilizarea aparatului și contactați un agent de service autorizat.
Aparatul produce fum închis la culoare în timpul funcționării.	• Alimentele ating elementul de încălzire. Opriți aparatul și repoziționați alimentele astfel încât să nu atingă elementul de încălzire. • Alimentele nu ating elementul de încălzire, dar procesul trebuie întrerupt imediat. Lăsați aparatul să se răcească și nu reîncălziți alimentele.
Abur iese din ușa cuptorului.	Acest lucru este normal. Ușa este prevăzută cu ventilație pentru a evacua aburul produs de alimentele cu un conținut ridicat de apă.
Siguranța sau întrerupătorul automat s-a declanșat.	• Acest aparat consumă curent ridicat în timpul funcționării. Dacă este utilizat împreună cu alte aparate de bucătărie pe același circuit electric, este posibil să declanșeze întrerupătorul sau siguranța cu protecție la suprasarcină. • Verificați dacă alte aparate funcționează în același timp (de ex. fierbătoare, prăjitoare, cuptoare cu microunde) și separați-le de același circuit, apoi folosiți aparatul individual pentru a confirma că întrerupătorul nu mai declanșează.

Spis treści

PL

		STRONA
1	WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI	2
2	PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM	4
3	DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ O TYM PRODUKCIE	4
4	DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ O PANELU STEROWANIA	5
5	BIEŻĄCY WYŚWIETLACZ TEMPERATURY	7
6	PAMIĘĆ USTAWIEŃ	7
7	KORZYSTANIE Z FUNKCJI	9
8	CODZIENNE CZYSZCZENIE	11
9	PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW	11

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Przeczytaj wszystkie instrukcje przed użyciem urządzenia i jego akcesoriów.

- Urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem że otrzymały nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Sprawdź wszystkie elementy zestawu, aby upewnić się, że masz wszystkie części niezbędne do prawidłowego i bezpiecznego użytkowania urządzenia.
- NIE używaj przedłużacza. Krótki przewód zasilający zmniejsza ryzyko, że dzieci będą ciągnąć za kabel lub się w niego zaplątać, a także zmniejsza ryzyko potknięcia się o długi przewód. Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani osobnego systemu zdalnego sterowania.
- NIGDY nie używaj gniazdka znajdującego się pod blatem. Trzymaj urządzenie i jego przewód z dala od dzieci. Nie pozwalaj dzieciom na korzystanie z urządzenia. Wymagany jest ścisły nadzór w pobliżu dzieci.
- NIE pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołów lub blatów ani dotykał gorących powierzchni, w tym kuchenek i innych urządzeń grzewczych.
- NIGDY nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
- W profesjonalnych programach o wysokiej temperaturze NIGDY nie umieszczaj papieru do pieczenia na akcesoriach. Grozi to pożarem.
- Aby chronić się przed porażeniem elektrycznym, NIE zanurzaj przewodu, wtyczki ani obudowy urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone, jeśli występują jakiekolwiek usterki, lub jeśli urządzenie zostało upuszczone bądź w jakikolwiek sposób uszkodzone. Takie sytuacje mogą stwarzać zagrożenie. Skontaktuj się z obsługą klienta poprzez e-mail.
- NIE zasłaniaj wlotów ani wylotów powietrza podczas pracy urządzenia. Może to uszkodzić urządzenie lub spowodować jego przegrzanie.
- NIE wkładaj żadnych przedmiotów do otworów wentylacyjnych i nie blokuj ich.
- NIE kładź żadnych przedmiotów na powierzchni urządzenia podczas pracy, z wyjątkiem zatwierdzonych akcesoriów rekomendowanych przez producenta.
- Przed umieszczeniem jakichkolwiek akcesoriów w urządzeniu upewnij się, że są czyste i suche.
- Urządzenie przeznaczone wyłącznie do użytku na blacie.
- NIE stawiaj urządzenia blisko krawędzi blatu. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha.
- NIE przechowuj w urządzeniu żadnych materiałów, poza dostarczonymi akcesoriami, gdy nie jest używane.
- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego, zarówno wewnątrz, jak i na zewnątrz. Nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego ani przemysłowego.
- NIE używaj akcesoriów ani dodatków, które nie są rekomendowane lub sprzedawane przez producenta.
- Podczas korzystania z urządzenia zapewnij odpowiednią przestrzeń nad nim oraz po wszystkich stronach dla prawidłowej cyrkulacji powietrza. Podczas pracy tylną część urządzenia należy ustawić w pobliżu ściany, ale nie za blisko niej.

- Podczas pracy urządzenia może dojść do pożaru, jeśli jest ono przykryte lub dotyka materiałów łatwopalnych, w tym zasłon, firan lub podobnych przedmiotów.
- Unikaj zarysowania powierzchni drzwi lub uszkodzenia krawędzi.
- NIE rozpylaj żadnego rodzaju aerozolu ani aromatu wewnątrz urządzenia podczas gotowania.
- Zachowaj ostrożność podczas wkładania i wyjmowania czegokolwiek z urządzenia, zwłaszcza gdy jest gorące.
- NIE pozwól, aby jedzenie stykało się z elementami grzewczymi. Nadmierna ilość jedzenia może spowodować obrażenia, uszkodzenie mienia lub wpłynąć na bezpieczne użytkowanie urządzenia.
- NIE umieszczaj w urządzeniu żadnych z następujących materiałów: papieru, kartonu, plastiku, toreb do pieczenia ani podobnych.
- Należy zachować szczególną ostrożność podczas używania pojemników wykonanych z materiałów innych niż metal lub szkło.



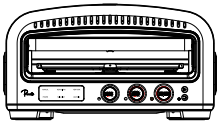
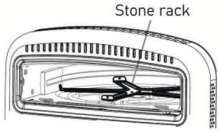
Uwaga: Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom, ZAWSZE używaj ochronnych rękawic kuchennych lub izolowanych uchwytów oraz korzystaj z dostępnych uchwytów, pokrętełł itp.

- Rozlane jedzenie może spowodować poważne oparzenia. Należy zachować szczególną ostrożność, gdy w urządzeniu znajduje się gorące jedzenie. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do obrażeń.
- Odłącz urządzenie od gniazdka, gdy nie jest używane. Aby odłączyć, chwyć wtyczkę za obudowę i wyciągnij ją z gniazdka. Nigdy nie odłączaj, ciągnąc za przewód elastyczny.
- Pozwól urządzeniu całkowicie ostygnąć przed czyszczeniem, przenoszeniem lub przechowywaniem. W celu regularnej konserwacji urządzenia zapoznaj się z sekcją czyszczenia.
- Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci.
- NIE czyść urządzenia stalowymi gąbkami do szorowania. Cząstki gąbki mogą odpaść i dotknąć elementów elektrycznych, co stwarza ryzyko porażenia prądem.
- NIE używaj urządzenia jako źródła ciepła ani do suszenia.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń i wyrzuć wszelkie materiały opakowaniowe, etykiety promocyjne oraz taśmy z urządzenia.
- Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i dokładnie przeczytaj niniejszą instrukcję. Zwróć szczególną uwagę na instrukcje obsługi, ostrzeżenia oraz ważne środki ostrożności, aby uniknąć obrażeń lub uszkodzenia mienia.
- **NIGDY nie myj głównej jednostki ani kamienia do pizzy w zmywarce.**
- Zalecamy umieszczenie kamienia do pizzy w urządzeniu i uruchomienie go w maksymalnej temperaturze przez 20 minut przed rozpoczęciem pieczenia.
- Spowoduje to usunięcie resztek materiałów opakowaniowych oraz zapachów, co zapewnia całkowite bezpieczeństwo i nie wpływa negatywnie na działanie urządzenia.
- Podczas pierwszego użycia mogą pojawić się nieprzyjemne zapachy i biały dym (nie ciemny). Jest to zjawisko normalne, ponieważ na powierzchni elementu grzewczego znajduje się warstwa ochronnej farby. W miarę użytkowania problem będzie stopniowo zanikał.
- Upewnij się, że miejsce użytkowania jest dobrze wentylowane.

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ O TYM PRODUKCIE

Część	Opis
	Jednostka produktu
	**Pozycja kamienia** **(umieść kamień równomiernie na ruszcie)**
	**Wyjmowana pokrywa (1 szt.)**

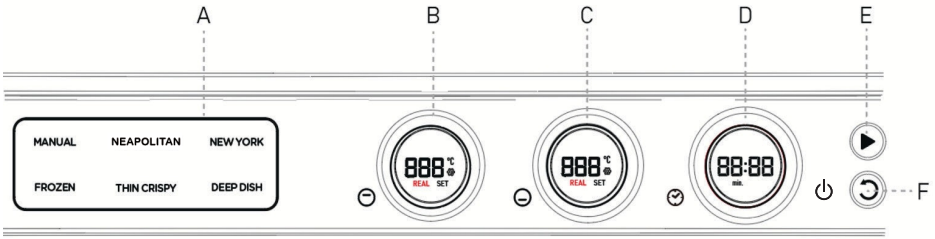
Taca z kamieniem do pizzy (1 szt.)

Zawsze umieszczaj kamień równomiernie na „ruszcie kamienia"

- * Kamień jest kruchy i może się złamać w przypadku uderzenia lub upuszczenia.
- * Kamień jest bardzo gorący podczas użytkowania i długo utrzymuje wysoką temperaturę. Pozwól urządzeniu ostygnąć przed przenoszeniem, czyszczeniem lub przechowywaniem.
- * NIE schładzaj gorącego kamienia wodą. Jeśli kamień został umyty wodą, upewnij się, że jest suchy przed kolejnym użyciem.
- * Przechowuj kamień do pizzy w suchym lub ciepłym miejscu.
- * Aby uzyskać najlepsze rezultaty, umieść pizzę na środku kamienia podczas pieczenia.

**** Zdjęcia powyższych akcesoriów mają charakter poglądowy i mogą różnić się od rzeczywistych.**

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ O PANELU STEROWANIA



**** Ostateczne informacje na panelu mogą różnić się od stanu faktycznego produktu.**

A	Programy funkcji wstępnie ustawionych (przyciski dotykowe)	D	Pokrętło ustawiania timera z wyświetlaczem
B	Pokrętło ustawiania temperatury górnej grzałki z wyświetlaczem	E	Przycisk Start
C	Pokrętło ustawiania temperatury dolnej grzałki z wyświetlaczem	F	Przycisk obrotu kamienia / włączania
E+F	Naciśnij i przytrzymaj oba przyciski jednocześnie przez 3 sekundy, aby przywrócić programy fabryczne.		

Bardzo ważne informacje:

Dla timera (D): czas wskazywany służy wyłącznie do odczytu:

1. Naciśnij przycisk „Start" (E), aby rozpocząć odliczanie czasu po osiągnięciu stanu wstępnego nagrzewania.
2. Po zakończeniu odliczania urządzenie nadal będzie podgrzewać kamień, aż do braku operacji przez 25 minut lub wyłączenia zasilania przez użytkownika.

Dla grzałek górnej/dolnej (B/C):
Praca grzałek zależy od temperatury otoczenia. Jeśli temperatura otoczenia przekroczy ustawioną na pokrętle wartość, element grzewczy nie włączy się, dopóki temperatura otoczenia nie spadnie poniżej ustawionej wartości.

Dla przycisku „Start" (E):

1. Naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć odliczanie czasu.

Programy wstępnie ustawione (przycisk dotykowy) (A):

1. Dotknij panelu przez 1 sekundę, aby otworzyć wybór programów.
2. Naciśnij ponownie wybrany program, aby wrócić do wyboru programów i wybrać nowy program.

Dla przycisku Obrót kamienia / Włączanie (F):

1. Podłącz urządzenie do zasilania, a następnie naciśnij przycisk, aby aktywować wyświetlacz pokrętła.
2. Po ustawieniu czasu i temperatury oraz umieszczeniu pizzy na kamieniu naciśnij przycisk, aby rozpocząć obrót kamienia; ponowne naciśnięcie zatrzymuje obrót.
3. Przytrzymaj przycisk przez 3 sekundy, aby wyłączyć urządzenie.

PAMIĘĆ USTAWIEŃ

Produkt posiada funkcję automatycznego zapisywania nowych ustawień. Po ustawieniu nowego czasu i temperatury oraz naciśnięciu przycisku Start, gdy urządzenie rozpocznie pracę, nowe ustawienia zostaną zapisane, a poprzednie zostaną nadpisane.
Nowe ustawienia czasu i temperatury będą wyświetlane przy następnym uruchomieniu lub po ponownym włączeniu zasilania.
Aby zmienić lub przywrócić ustawienia, zapoznaj się z poprzednią sekcją: „DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ O PANELU STEROWANIA".

Programy wstępne

Funkcja	**Uwagi dotyczące użytkowania: Wartość T (grubość) ma charakter wyłącznie orientacyjny.**
RĘCZNY	a) Ustawienia DIY poprzez regulację czasu / temperatury zgodnie z wymaganiami pieczenia.
OPALANY DREWNEM (np. neapolitańska / margherita)	Dla cienkiej (ok. 1,5 cm) świeżej pizzy z ketchupem pomidorowym i serem mozzarella. (PIZZA OPALANA DREWNEM: Produkt nie wykorzystuje drewna ani jego pochodnych. Określenie „opalany drewnem" odnosi się do charakterystyki rozkładu i intensywności ciepła, która imituje tradycyjny piec ceglowy opalany drewnem).
MROŻONA	Pizza kupiona bezpośrednio w supermarkecie, z gotowymi składnikami na wierzchu.
NOWOJORSKA	Dla cienkiej (T ≈ 1,5 cm) świeżej pizzy z własnoręcznie dobranymi składnikami (DIY).
CIENKA I CHRUPIĄCA	Dla bardzo cienkiej (T ≈ 0,3 cm) świeżej pizzy z własnoręcznie dobranymi składnikami (DIY).
Pizza głęboka	Dla grubej (T ≈ 3–4 cm) świeżej pizzy z własnoręcznie dobranymi składnikami (DIY).

Wskazówki: Składniki dodawane na wierzch pizzy powinny obejmować ser, cienko krojoną szynkę oraz niewielką ilość warzyw.

- W przypadku użycia świeżych warzyw, mięsa lub owoców morza w dużych kawałkach zaleca się wybranie programu „NOWOJORSKA", ponieważ wymagają one dłuższego czasu pieczenia.
- W przypadku użycia mrożonych warzyw, mięsa lub owoców morza w dużych kawałkach należy wybrać program „MROŻONA", ponieważ wymagają one znacznie dłuższego czasu pieczenia.
- Aby uzyskać lepsze pęcherze powietrza i bardziej chrupiące ciasto w pizzy świeżej, należy zmniejszyć grubość ciasta poprzez rozciąganie (a nie wałkowanie).
- **W przypadku pizzy „DEEP DISH" należy zwrócić uwagę na zwiększającą się grubość ciasta podczas pieczenia, aby pizza nie dotknęła górnej grzałki.**
- PRZEPIS NA KULĘ CIASTA do „PIZZY OPALANEJ DREWNEM": Zaleca się zakup gotowej kuli ciasta w piekarni lub supermarkecie. Jeśli nie jest to możliwe, poniżej podano przepis na pizzę o średnicy 10 cali do przygotowania w domu.

Składniki:

Mąka chlebowa	100g	Drożdże	1g
Cukier	5g	Mleko	63g
Sól	1g	Masło	5g

1. Po dokładnym wymieszaniu składników przykryj ciasto folią spożywczą i odstaw na 1 godzinę.
2. Dodaj trochę mąki do sfermentowanej masy i uformuj kulę.
3. Posmaruj powierzchnię kuli ciasta niewielką ilością oleju i ponownie owiń ją folią spożywczą.
4. Umieść kulę ciasta w lodówce na co najmniej 6 godzin.
5. Przed użyciem wyjmij kulę ciasta i pozostaw ją do ogrzania w temperaturze pokojowej przez co najmniej 1 godzinę.
6. Przygotuj pizzę dopiero wtedy, gdy nagrzewanie urządzenia jest prawie zakończone. Ułatwi to przeniesienie pizzy z blatu do urządzenia.
    - Posyp trochę mąki na blat, a następnie użyj rąk, aby rozciągnąć kulę ciasta i zmniejszyć jej grubość, tworząc spód pizzy.
    - Po przygotowaniu spodu, posyp niewielką ilością mąki (NIE UŻYWAJ OLEJU zamiast mąki) powierzchnię łopatki do pizzy (bardzo przydatne do przeniesienia pizzy na kamień), a następnie umieść na niej spód.
    - Dodaj swoje ulubione składniki, takie jak ser, szynka, sos itp. Aby uzyskać cienką i chrupiącą pizzę z puszystym brzegiem, pozostaw około 3 cm brzegu spodu bez sosu i dodatków. Po ułożeniu składników delikatnie poruszaj łopatką do przodu i do tyłu, aby upewnić się, że pizza łatwo się przesuwa.
    - Nie wciskaj pizzy poziomo do pieca przy drzwiach. Włóż 4/5 łopatki do wnętrza pieca (pizza powinna znaleźć się na środku kamienia), delikatnie nachyl łopatkę i lekko poruszaj nią do przodu i do tyłu, aby umieścić pizzę na kamieniu.

- Przenieś pizzę do urządzenia szybko, aby nie przywarła do łopatki. Zawsze umieszczaj pizzę na środku kamienia i natychmiast zamykaj pokrywę. Ma to wpływ na efekt pieczenia.

KORZYSTANIE Z FUNKCJI

BARDZO WAŻNA UWAGA:

- Ze względu na bardzo wysokie temperatury, w jakich pracuje urządzenie, umieść je w dobrze wentylowanym miejscu, ponieważ podczas pieczenia może wydzielać dym.
- NIGDY nie kładź papieru do pieczenia na akcesoriach. Grozi to pożarem.
- Zalecamy monitorowanie urządzenia i pozostawanie w pobliżu, ponieważ jedzenie może się szybko przypalić, a w skrajnych przypadkach zapalić.
- **WAŻNE: W przypadku nadmiernego dymu, przypalenia jedzenia lub gorzkiego smaku urządzenia należy zachować szczególną ostrożność.**
  - Akcesoria muszą być czyste. Nie mogą pozostać resztki jedzenia ani oleju z poprzedniego użycia.
  - Używaj olejów o wysokiej temperaturze dymienia, takich jak rzepakowy, awokado, roślinny lub z pestek winogron, zamiast oliwy z oliwek.

Krok 1: Włączanie zasilania

- Umieść kamień na „ruszcie kamienia" bez żadnego jedzenia.
- Po podłączeniu do zasilania naciśnij przycisk ZASILANIA (F) raz, aby aktywować wyświetlacz panelu sterowania.
- Produkt jest gotowy do użycia, ale w tym momencie NIGDY nie umieszczaj pizzy w piecu.

Krok 2: Wybór programu i ustawienie temperatury

- Dotknij panelu „PROGRAMY WSTĘPNE" (A), aby wybrać żądany program.
- Obróć POKRĘTŁO TEMPERATURY (B/C), aby dostosować ustawioną temperaturę, jeśli jest to potrzebne.

Krok 3: Wstępne nagrzewanie

- Element grzewczy nie włączy się automatycznie, dopóki nie naciśniesz przycisku „Start" (E).
- Wyświetlacz piekarnika (B/C) pokazuje ustawioną temperaturę. Jest to automatyczny program pomocniczy (zobacz „WYŚWIETLACZ").

Krok 4: Przygotowanie surowej pizzy

- Zapoznaj się z sekcją „PRZEPIS NA KULĘ CIASTA”.
- Przygotowuj surową pizzę tylko wtedy, gdy ikona „READY” jest włączona.

Krok 5: Ustawienie czasu i umieszczenie pizzy w urządzeniu

- Obróć POKRĘTŁO USTAWIANIA TIMERA (D), aby wybrać żądany czas pieczenia.
- Włóż pizzę i umieść ją na środku kamienia – ma to wpływ na efekt pieczenia.
- Naciśnij PRZYCISK OBROTU KAMIENIA (F), aby rozpocząć obrót kamienia.
- Naciśnij PRZYCISK START (E), aby rozpocząć odliczanie czasu (Przypomnienie: czas jest tylko do odczytu. Po jego upływie urządzenie nadal pracuje).
- Zalecamy monitorowanie urządzenia i pozostawanie w pobliżu, ponieważ jedzenie może szybko się przypalić, a w skrajnych przypadkach zapalić.

Krok 6: Zakończenie pieczenia

- Gdy pizza jest upieczona zgodnie z oczekiwaniami, szybko ją wyjmij. Zawsze trzymaj pokrywę w drzwiach.
- Pozwól gorącej pizzy lekko ostygnąć przed pokrojeniem.
- Jeśli chcesz przygotować kolejną pizzę, powtórz kroki 1–5.

Krok 7: Zakończenie pracy

- Przygotowuj surową pizzę tylko wtedy, gdy ikona „READY” jest włączona.
- Odłącz przewód zasilający od gniazdka.
- Przechowuj urządzenie z pokrywą umieszczoną w drzwiach.

CODZIENNE CZYSZCZENIE

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.
NIGDY nie myj głównej jednostki ani akcesoriów w zmywarce.
Wszystkie czynności związane z czyszczeniem i konserwacją należy wykonywać dopiero po ostygnięciu urządzenia i po odłączeniu wtyczki od gniazdka.

- Wyjmij wszystkie akcesoria z urządzenia.
- Wyczyść główną jednostkę oraz panel sterowania lekko wilgotną ściereczką.
- W przypadku kamienia do pizzy, NIE schładzaj go wodą, gdy jest gorący. Jeśli kamień zostanie umyty wodą, upewnij się, że jest suchy przed kolejnym użyciem. Przechowuj kamień do pizzy w suchym lub ciepłym miejscu.

PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna i rozwiązanie

Pizza jest niedopieczona lub pieczona nierównomiernie.	• Możliwe, że:
	  • czas pieczenia lub temperatura są zbyt niskie,
	  • składników jest zbyt dużo na spodzie pizzy,
	  • tczas wstępnego nagrzewania był niewystarczający,
	  • pokrywa nie była umieszczona w drzwiach podczas lub po wstępnym nagrzewaniu / pieczeniu,
	  • pizza nie została umieszczona na środku kamienia.
	• W razie potrzeby dostosuj czas lub temperaturę i włóż pizzę ponownie do urządzenia na kilka sekund.
	• Podczas pieczenia wyjmij pizzę, obróć ją i delikatnie włóż z powrotem do urządzenia.
	• Zalecamy monitorowanie urządzenia i pozostawanie w pobliżu, ponieważ jedzenie może szybko się przypalić, a w skrajnych przypadkach zapalić.

Czy pizzę należy wkładać przed czy po wstępnym nagrzewaniu?	Dla pizzy mrożonej: można wkładać bezpośrednio do pieca, bez wstępnego nagrzewania.

Urządzenie nie działa lub nie nagrzewa się.	• Sprawdź, czy przewód zasilający jest podłączony, zasilanie włączone, a gniazdko działa poprawnie (sprawdź urządzenie w innym gniazdku). • Praca grzałek zależy od temperatury otoczenia. Jeśli temperatura otoczenia przekroczy ustawioną na pokrętle wartość, element grzewczy nie włączy się, dopóki temperatura otoczenia nie spadnie poniżej wartości ustawionej. • Jeżeli rzeczywista temperatura jest wyższa lub niższa od ustawionej na pokrętle, jest to normalne zjawisko wynikające z warunków otoczenia lub tolerancji pomiarowych. Nie ma to istotnego wpływu na efekt pieczenia pizzy. • Urządzenie może się przegrzać po dłuższym użytkowaniu. W przypadku przegrzania urządzenie automatycznie wyłączy system grzewczy dla bezpieczeństwa. Przerwij korzystanie z urządzenia i skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
Urządzenie wytwarza ciemny dym podczas pracy.	• Jedzenie dotyka elementu grzewczego. Wyłącz urządzenie i przestaw jedzenie tak, aby nie dotykało elementu grzewczego. • Jedzenie nie dotyka elementu grzewczego. Natychmiast przerwij proces i pozwól urządzeniu ostygnąć. Nie podgrzewaj ponownie jedzenia.
Para wydobywa się z drzwi pieca.	To jest normalne. Drzwi są wentylowane, aby uwalniać parę powstającą podczas pieczenia żywności o wysokiej zawartości wilgoci.
Wysadził się wyłącznik nadprądowy lub wyłącznik bezpieczeństwa.	• Urządzenie pobiera duży prąd podczas pracy. Jeśli jest używane jednocześnie z innymi urządzeniami kuchennymi w tym samym obwodzie elektrycznym, może spowodować wyłączenie wyłącznika nadprądowego lub wyłącznika bezpieczeństwa z zabezpieczeniem przeciążeniowym. • Sprawdź, czy inne urządzenia (np. czajnik, toster, mikrofalówka) działają w tym samym czasie, i odłącz je od tego obwodu. Następnie uruchom urządzenie osobno, aby upewnić się, że obwód nie wyłącza się ponownie.

Panetti



™ Panetti - All rights reserved