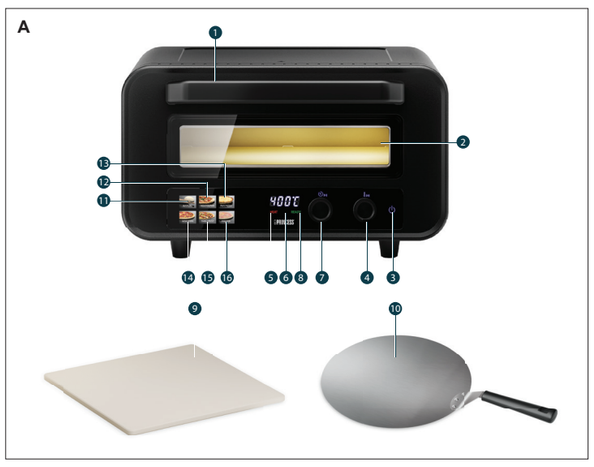
PRINCESS®

EN User manual
NL Gebruiksaanwijzing
FR Manuel de l'utilisateur
DE Benutzerhandbuch
ES Manual del usuario
PT Manual do utilizador
IT Manuale dell'utente
SV Bruksanvisning
PL Instrukcja obsługi

Pizza Oven Pro Max 01.112780.01.001

IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT **WWW.PRINCESSHOME.EU/NL-NL/CUSTOMERSERVICE/ACCESSORIES-SPAREPARTS**
FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!

© Princess | Swaardvenstraat 65 | 5048 AV Tilburg | The Netherlands | www.princesshome.eu



EN User manual

Pizza Oven Pro Max

FOREWORD

About this document

This user manual contains all the information for correct, safe, and efficient use of the appliance.
Ensure you have fully read and understood the instructions in this user manual before you use the appliance.
Always store this user manual in a safe place near the appliance for future reference.
This manual is originally written in English. All other languages are translated documents.

General symbols

Symbol	Description
CE	This product complies with conformity requirements of the applicable European regulations or directives.
	This symbol is used for marking materials intended to come into contact with food in the European Union as defined in regulation (EC) No 1935/2004.
	The Green Dot is the registered trademark of Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH and is protected as a trademark worldwide. The logo may only be used by customers of DSD GmbH holding a valid trademark usage contract or by engaged waste management companies within the Federal Republic of Germany. This also applies to reproduction of the logo by third parties in a dictionary, an encyclopaedia or an electronic database containing a reference manual.
	The universal recycling symbol, logo, or icon is an internationally recognized symbol used to designate recyclable materials. The recycling symbol is in the public domain and is not a trademark.
	Applicable in Italy: The product or packaging can be recycled and components must be disposed of separately. Follow the local regulations.
	Applicable in France: The product or packaging can be recycled and components must be disposed of separately. Follow the local regulations.

APPLIANCE DESCRIPTION

Intended use

This appliance is intended for indoor use only.
This appliance is intended exclusively for domestic, non-commercial use.
This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels, and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
Any use of the appliance other than described in this user manual is regarded as misuse and may cause injury or damage to the appliance and void the warranty.

Technical specifications

Appliance name	Pizza Oven Pro Max
Article number	01.112780.01.001
Power supply	220 – 240 V ~ 50-60 Hz
Power consumption in use	1750-2100 W

Main parts (see image A)

1. Handle
2. Glass door
3. On/off button
4. Temperature control/confirmation knob
5. Heating indicator light
6. Temperature/time display
7. Time control/confirmation knob
8. Ready indicator light
9. Pizza Stone
10. Pizza Peel
11. Manual mode
12. Neapolitan Mode
13. Pan Pizza Mode
14. New York Mode
15. Thin Crust Mode
16. Frozen Mode

SAFETY

Safety symbols

Symbol	Description
⚠	Indication for a hot surface. Contact may cause burns. Do not touch.

Safety precautions

⚠ WARNING

- By ignoring the safety instructions the manufacturer cannot be held responsible for the damage.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord cannot become entangled.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- The user must not leave the appliance unattended while it is connected to the supply.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- This appliance shall not be used by children aged less than 8 years. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Keep the appliance and its cord out of reach of children aged less than 8 years. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless older than 8 and supervised.
- To protect against fire, electric shook, and injury to persons do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Do not rest anything on the door once open. Avoid cold items of food dropping onto the inside of the door.
- The appliance should not come into contact or be covered with easily flammable materials, like curtains, textiles, walls and the like. Always ensure sufficient safety distance to flammable materials.
- Don’t use oven cleaners or metal scourers to clean your pizza oven because they will damage the oven.
- Never put oversized food in the baking chamber, as there is a risk of fire
- The oven should only be used to prepare pizza and similar flat baked items
- Due to the high temperatures, never use baking paper, baking foil, or films within the oven
- Do not store the oven in a location where the temperature may drop below freezing.

BEFORE FIRST USE

- Take the appliance and accessories out the box. Remove the stickers, protective foil or plastic from the device.
- Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the appliance.
- Always place the unit on a flat stable surface and ensure at least 30 cm. free space around the unit. This device is not suitable for outdoor installation or use. Place the device on a safe place. Not too close to a wall, the wall can burn or discolour. Please make sure that curtains or something like that, not make contact with the device. Put nothing between the bottom of the device and the surface on which you place the device in order to prevent this will burn.
- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- When the device is turned on for the first time, a slight odour will occur. This is normal, ensure adequate ventilation. This fragrance is only temporary and will disappear soon.

⚠ CAUTION

- The exterior of the device will get hot also. Avoid any physical contact, you can seriously injure. Always use the handle to the glass door to open the oven.

USE

1. Carefully insert the pizza stone into the oven.
2. Insert the plug into the power socket. A short beep sounds and all indicator lights will turn on and then go off again.
3. Press the ON/OFF button **A3** to turn the oven on. The controls and indicators will illuminate, displaying the default settings of 400°C and 3:00 minutes.
4. Choose a preset or manually adjustthe temperature using the Temperaturecontrol/confirmation knob, then push the knob to start preheating. The red heating indicator light will blink, the selected preset and indicated temperature will stay lit, and the interior light will activate. **Tip:** To stop the oven heating at any time, press the Temp knob once
5. The Pizza Oven will preheat for a maximum of 20 minutes. During this time, prepare your pizza.
6. Dust the pizza peel with a good amount of flour to keep the dough from sticking. Sprinkle about 1-2 tablespoons of all-purpose or semolina flour all over the peel.
7. Lightly flour the outside of the dough ball, then stretch and shape it according to your recipe. **Tip:** If the dough sticks to your hands, it will stick to the peel! Add more flour to the surface of the dough if it feels sticky.
8. Lay the stretched dough on the floured peel and fix any holes. Give the peel a little shake back and forth to make sure the dough slides easily. If you find any sticky spots, just lift the dough and toss a bit more flour underneath.
9. Add the sauce and toppings, following the recipe. **Tip:** Putting on too much sauce or too many toppings can make the pizza cook unevenly or stick to the peel. It’s best to start light and add more if you need to.
10. When the oven reaches the set temperature, an alert will sound and the red heat indicator and green ready indicator will light up. Carefully slide the pizza from the peel onto the heated pizza stone and close the oven door.
11. Use the timer control knob to adjust the cooking time if needed, then press the time control/confirmation knob to begin the countdown. **Tip:** Check the pizza regularly through the glass door during baking to ensure that the pizza is baked evenly. The type and amount of your dough and toppings can influence the baking time.
12. When the timer reaches 00:00, an alert will sound. Use the pizza peel to carefully transfer your cooked pizza to a cutting board. **Warning:** The pizza oven will not turn off automatically when the timer ends. It will maintain the selected temperature, ready for the next pizza. **Caution:** The appliance and pizza stone are very hot. Avoid contact, there is a risk of burns. **Warning:** Do not remove the pizza stone while being hot, use the pizza peel to remove the pizza. Never cut the pizza on the pizza stone or peel.
13. Close the door and let the oven heat up again while you prepare the next pizza.
14. When finished cooking, press the ON/OFF button for 2 seconds to turn off the oven.
15. The fan will run for some time to cool the appliance down. Wait till the fan stops running to remove the power plug from the socket. Only then the appliance is completely switched off.

Preset	Temperature (°C)	Time (minutes)	Use
Manual mode	400°C	03:00	Set own time and temperature.
Neapolitan Mode	400°C	04:00	High heat. Soft and thin dough. High airy edges.
Pan Pizza Mode	250°C	15:00	Prepared in baking tray (find at specialist shop). Crispy base, toppings and sauce to the edge.
New York Mode	400°C	04:00	Fluffy dough with a lot of sauce and toppings. Thin and crispy crust, and foldable.
Thin Crust Mode	350°C	02:00	Thinly rolled dough. Foldable with a slightly crispy crust.
Frozen Mode	225°C	12:00	Frozen pizza or frozen flammkuchen.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after each use.
1. Let the appliance and pizza stone (keep within the oven) cool completely before cleaning. Removing the pizza stone too early causes temperature fluctuations that can damage the stone.
2. Carefully use a metal spatula or food scraper to remove any stuck-on food debris. Brush off any burnt flour or other debris and wipe with a damp towel. Despite regular cleaning, the pizza stone with natural porous surface can stain or discolor. This is a normal process and does not affect the function.

Warning: Never use soap or detergent on the pizza stone. Do not submerge the stone in water or put it in the dishwasher as the stone can be permanently damaged or cracked when heated.
3. Clean the appliance with a damp cloth. Never use harsh and abrasive cleaners, scouring pad or steel wool, which damages the appliance.
4. Dry all parts with a soft, dry cloth.
5. Never immerse the device in water or any other liquid. The device is not dishwasher proof.
6. To clean interior walls, use a damp cloth and a mild liquid soap solution or a spray solution on a sponge. Remove any residue with a clean, damp rag. Never use harsh abrasives or corrosive products. These could damage the oven surface. Never use products such as steel wool pads on the interior of the oven.

STORAGE

Store the appliance in a dry and enclosed space.

DISPOSAL

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling of used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

NL Gebruikshandleiding

Pizza Oven Pro Max

VOORWOORD

Over dit document

Deze gebruikshandleiding bevat alle informatie voor een juist, veilig en doelmatig gebruik van het apparaat.
Lees en begrijp de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing volledig voordat je het apparaat gebruikt.
Bewaar deze gebruiksaanwijzing steeds op een veilige plaats in de buurt van het apparaat voor toekomstige raadpleging.
Deze handleiding is oorspronkelijk geschreven in het Engels. Alle andere talen zijn vertaalde documenten.

Algemene symbolen

Symbool	Beschrijving
CE	Dit product voldoet aan de conformiteitseisen van de toepasselijke Europese verordeningen of richtlijnen
	Dit symbool wordt gebruikt voor het markeren van materialen die bestemd zijn om in aanraking te komen met voedsel in de Europese Unie, zoals gedefinieerd in verordening (EC) nr. 1935/2004
	The Green Dot is het geregistreerde handelsmerk van Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH en is een wereldwijd beschermd handelsmerk. Het logo mag uitsluitend worden gebruikt door klanten van DSD GmbH die in het bezit zijn van een geldig handelsmerkgebruikscontract of door aangewezen afvalverwerkingsbedrijven binnen de Bondsrepubliek Duitsland. Dit geldt ook voor de reproductie van het logo door derden in een woordenboek, een encyclopedie of een elektronische databank meteen naslagwerk.
	Het universele recyclingsymbool, -logo of -pictogram is een internationaal erkend symbool dat wordt gebruikt om recyclebare materialen aan te duiden. Het recyclingsymbool behoort tot het publieke domein en is geen handelsmerk.
	Van toepassing in Italië: Het product of de verpakking kan worden gerecycled en de onderdelen moeten apart worden weggegooid. Volg de plaatselijke regelgeving.
	Van toepassing in Frankrijk: Het product of de verpakking kan worden gerecycled en de onderdelen moeten apart worden weggegooid. Volg de plaatselijke regelgeving.

BESCHRIJVING APPARAAT

Beoogd gebruik

Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor gebruik binnenshuis.
Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk, niet-commercieel gebruik.
Dit apparaat is bedoeld om gebruikt te worden in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen zoals:
- personeelskeukenbereiken in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- door klanten in hotels, motels en andere types residentiële omgevingen;
- omgevingen van het type bed and breakfast

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen betreffende het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.
Elk gebruik van het apparaat anders dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing wordt beschouwd als verkeerd gebruik en kan letsel of schade aan het apparaat veroorzaken en de garantie ongeldig maken.

Technische specificaties

Naam apparaat	Pizza Oven Pro Max
Artikelnummer	01.112780.01.001
Voeding	220 – 240 V ~ 50-60 Hz
Stroomverbuik tijdens gebruik	1750-2100 W

Belangrijkste onderdelen (zie afbeelding A)

1. Handgreep
2. Glazen deur
3. Aan/uitknop
4. Temperatuurregel-/bevestigingsknop
5. Verwarmingslampje
6. Display temperatuur/tijd
7. Tijdregel-/bevestigingsknop
8. Klaar-indicatielampje
9. Pizzasteen
10. Pizzaschep
11. Handmatig
12. Napolitaanse modus
13. Pan Pizza Modus
14. New York Mode
15. Dunne korst
16. Bevroren modus

VEILIGHEID

Veiligheidssymbolen

Symbool	Beschrijving
⚠	Aanwijzing voor een heet oppervlak. Contact kan brandwonden veroorzaken. Niet aanraken.

Veiligheidsvoorzorgsmaatregelen

⚠ WAARSCHUWING

- Door de veiligheidsinstructies te negeren, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gehouden voor de schade.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, diens servicedienst of gelijkwaardig gekwalificeerd personeel om gevaren te voorkomen.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg ervoor dat het snoer niet verstrikt raakt.
- Het apparaat moet op een stabiele, vlakke ondergrond worden geplaatst.
- De gebruiker mag het apparaat niet onbeheerd achterlaten terwijl het op de voeding is aangesloten.
- Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen jonger dan 8 jaar. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Laat reiniging en onderhoud niet door kinderen uitvoeren, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Om brand, elektrische schokken en persoonlijk letsel te voorkomen, mogen snoer, stekkers of andere elektrische onderdelen niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.
- De temperatuur van toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is.
- Het apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandbedieningssysteem.
- Laat niets op de geopende deur rusten. Voorkom dat koude etenswaren op de binnenkant van de deur vallen.
- Het apparaat mag niet in contact komen of bedekt worden met gemakkelijk brandbare materialen, zoals gordijnen, textiel, muren en dergelijke. Zorg altijd voor voldoende veiligheidsafstand tot brandbare materialen.
- Gebruik geen ovenreinigers of metalen schuursponsjes om je pizzaoven schoon te maken, want die beschadigen de oven.
- Plaats nooit te grote stukken voedsel in de ovenruimte; hierdoor kan brandgevaar ontstaan.
- De oven mag alleen worden gebruikt voor het bereiden van pizza's en soortgelijke platte gebakken producten.
- Gebruik vanwege de hoge temperaturen nooit bakpapier, bakfolie of folie in de oven.
- Bewaar de oven niet op een plek waar de temperatuur onder het vriespunt kan komen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal het apparaat en de accessoires uit de doos. Verwijder de stickers, beschermende folie of plastic van het apparaat.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve en schurende reinigingsmiddelen, schuurspons of staalwol, die het apparaat beschadigen.
- Plaats het toestel altijd op een vlakke stabiele ondergrond en zorg voor ten minste 30 cm vrije ruimte rondom het apparaat. Dit toestel is niet geschikt voor installatie of gebruik buitenshuis. Plaats het apparaat op een veilige plaats. Niet te dicht bij een muur, de muur kan verbranden of verkleuren. Zorg ervoor dat gordijnen en dergelijken geen contact maken met het apparaat. Plaats niets tussen de onderkant van het apparaat en het oppervlak waarop je het apparaat plaatst om te voorkomen dat dit gaat branden.
- Veeg de binnenkant en buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek.
- Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt ingeschakeld, kan er een lichte geur vrijkomen. Dit is normaal, zorg voor voldoende ventilatie. Deze geur is slechts tijdelijk en verdwijnt snel.

⚠ VOORZICHTIG

- De buitenkant van het apparaat zal ook heet worden. Vermijd elk lichamelijk contact, je kunt ernstig letsel oplopen. Gebruik altijd de handgreep op de glazen deur om de oven te openen.

GEBRUIK

1. Plaats de pizzasteen voorzichtig in de oven.
2. Steek de stekker in het stopcontact. Er klinkt een korte pieptoon en alle indicatorlampjes gaan aan en weer uit.
3. Druk op de AAN/UIT-knop **A3** om de oven in te schakelen. De regelaars en indicatoren lichten op en tonen de standaardinstellingen van 400°C en 3:00 minuten.
4. Kies een voorinstelling of pas de temperatuur handmatig aan met de temperatuurregel-/bevestigingsknop en druk vervolgens op de knop om het voorverwarmen te starten. Het rode verwarmingsindicatielampje knippert, de geselecteerde vooringestelde en aangegeven temperatuur blijven branden en de interieurverlichting wordt geactiveerd. **Tip:** Om het verwarmen van de oven op elk moment te stoppen, druk je eenmaal op de temperatuurknop.
5. De Pizza Oven zal maximaal 20 minuten voorverwarmen. Maak in deze tijd je pizza klaar.
6. Bestuif de pizzaplaat met een flinke hoeveelheid bloem zodat het deeg niet vastplakt. Strooi ongeveer 1-2 eetlepels universele bloem of griesmeel over de hele schep.
7. Bestuif de buitenkant van de deegbal lichtjes, rek hem dan uit en vorm hem volgens je recept. **Tip:**Als het deeg aan je handen blijft plakken, blijft het ook aan de schep plakken! Voeg meer bloem toe aan het deegoppervlak als het plakkerig aanvoelt.
8. Leg het uitgerekte deeg op de met bloem bestoven schep en maak eventuele gaten dicht. Schud de schep een beetje heen en weer om ervoor te zorgen dat het deeg gemakkelijk glijdt. Als je plakkerige plekken vindt, til je het deeg eenvoudig op en gooi je er wat meer bloem onder.
9. Voeg de saus en toppings toe volgens het recept. **Tip:** Als je er te veel saus of beleg op doet, kan de pizza ongelijkmatig gaar worden of aan de pizzaschep blijven plakken. Het is het beste om licht te beginnen en meer toe te voegen als dat nodig is.
10. Wanneer de oven de ingestelde temperatuur bereikt, klinkt er een geluidssignaal en gaan de rode warmte-indicator en de groene klaar-indicator branden. Schuif de pizza voorzichtig van de schep op de verwarmde pizzasteen en sluit de ovendeur.
11. Gebruik de timerknop om de bereidingstijd aan te passen indien nodig en druk vervolgens op de tijdregel-/bevestigingsknop om het aftellen te beginnen. **Tip:** Controleer de pizza regelmatig door de glazen deur tijdens het bakken om er zeker van te zijn dat de pizza gelijkmatig wordt gebakken. Het soort en de hoeveelheid deeg en toppings kunnen de baktijd beïnvloeden.
12. Wanneer de timer 00:00 bereikt, klinkt er een waarschuwing. Gebruik de pizzaschep om je gebakken pizza voorzichtig op een snijplank te leggen. **Waarschuwing:** De pizzaoven schakelt niet automatisch uit als de timer afloopt. De geselecteerde temperatuur blijft behouden, klaar voor de volgende pizza. **Voorzichtig:** Het apparaat en de pizzasteen zijn erg heet. Vermijd contact, er is kans op brandwonden. **Waarschuwing:** Verwijder de pizzasteen niet terwijl deze nog heet is, maar gebruik de pizzaschep om de pizza te verwijderen. Snijd de pizza nooit op de pizzasteen of -schep.
13. Sluit de deur en laat de oven weer opwarmen terwijl je de volgende pizza bereidt.
14. Wanneer je klaar bent met bakken, druk je gedurende 2 seconden op de AAN/UIT-knop om de oven uit te schakelen.
15. De ventilator zal enige tijd draaien om het apparaat af te koelen. Wacht tot de ventilator stopt met draaien voor je de stekker uit het stopcontact haalt. Pas dan is het apparaat volledig uitgeschakeld.

Voorinstelling	Temperatuur (°C)	Tijd (minuten)	Gebruik
Handmatig	400°C	03:00	Eigen tijd en temperatuur instellen.
Napolitaanse modus	400°C	04:00	Hoge verwarming. Zacht en dun deeg. Hoge luchtige randen.
Pan Pizza Modus	250°C	15:00	Bereid in bakvorm (te vinden in de speciaalzaak). Krokante bodem, toppings en saus tot aan de rand.
New York Mode	400°C	04:00	Soepel deeg met veel saus en toppings. Dunne en knapperige korst en opvouwbaar.
Dunne korst	350°C	02:00	Dun uitgerold deeg. Opvouwbaar met een licht krokante korst.
Bevroren modus	225°C	12:00	Diepvriespizza of diepvriesflammkuchen.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reinig het apparaat na ieder gebruik.
1. Laat het apparaat en de pizzasteen (in de oven bewaren) volledig afkoelen voordat je ze schoonmaakt. Als je de pizzasteen te vroeg verwijdert, ontstaan er temperatuurschommelingen die de steen kunnen beschadigen.
2. Gebruik voorzichtig een metalen spatel of schraper om vastzittend voedsel te verwijderen. Borstel aangebrand meel of ander vuil weg en veeg af met een vochtige doek. Ondanks regelmatig schoonmaken kan de pizzasteen met natuurlijk poreus oppervlak vlekken krijgen of verkleuren. Dit is een normaal proces en heeft geen invloed op de functie.

Waarschuwing: Gebruik nooit zeep of afwasmiddel op de pizzasteen. Dompel de steen niet onder in water en stop hem niet in de vaatwasser, want de steen kan blijvend beschadigd raken of barsten bij verhitting.

3. Maak het apparaat schoon met een vochtige doek. Gebruik nooit agressieve en schurende schoonmaakmiddelen, schuursponsjes of staalwol; deze kunnen het apparaat beschadigen.
4. Maak alle delen droog met een zachte, droge doek.
5. Onderdompel het apparaat nooit in water of een andere vloeistof. Het apparaat is niet vaatwasmachinebestendig.
6. Om de binnenwanden schoon te maken, gebruik je een vochtige doek en een milde vloeibare zeepoplossing of een sprayoplossing op een spons. Verwijder eventuele resten met een schone, vochtige doek. Gebruik nooit agressieve schuurmiddelen of bijtende producten. Deze kunnen het oppervlak van de oven beschadigen. Gebruik nooit producten zoals staalwol voor de binnenkant van de oven.

OPSLAG
Bewaar het apparaat op een droge en afsluitbare plaats.

VERWIJDERING
Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar moet bij een speciaal inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking attendeert u hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recyclen van gebruikte huishoudelijke apparaten levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het inzamelpunt.

FR Mode d'emploi

Four à pizza Pro Max

AVANT-PROPOS
Au sujet de ce document
Ce mode d'emploi contient toutes les informations pour une utilisation correcte, sûre et efficace de l'appareil.
Assurez-vous d'avoir lu et compris les instructions de ce manuel utilisateur dans leur intégralité avant d'utiliser l'appareil.
Rangez toujours ce manuel utilisateur en lieu sûr près de l'appareil pour consultation ultérieure.
Ce manuel est rédigé dans sa version d'origine en anglais. Toutes les autres langues sont des documents traduits.

Symboles généraux

Symbole	Description
CE	Ce produit est conforme aux exigences de conformité des règlements ou directives européens en vigueur.
	Ce symbole est utilisé pour le marquage des matériaux destinés à entrer en contact avec les aliments dans l'Union Européenne, tel que défini dans le règlement (CE) n° 1935/2004.
	Le Point vert est une marque déposée de Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH et est une marque déposée dans le monde entier. Le logo ne peut être utilisé que par des clients de DSD GmbH titulaires d'une licence valide d'utilisation de la marque ou par des entreprises engagées dans la gestion des déchets en République Fédérale Allemande. Cela s'applique également à lareproduction du logo par des tiers dans un dictionnaire, uneencyclopédie ou une base de données électronique contenant unmanuel de référence.
	Le symbole, le logo ou l'icône universel de recyclage est un symbole internationalement reconnu utilisé pour désigner les matériaux recyclables. Le symbole du recyclage relève du domaine public et n'est pas une marque déposée.
	En vigueur en Italie : Le produit ou l'emballage peuvent être recyclés et les composants doivent être éliminés séparément. Respectez les réglementations locales.
	En vigueur en France : Le produit ou l'emballage peuvent être recyclés et les composants doivent être éliminés séparément. Respectez les réglementations locales.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Usage prévu
Cet appareil n'est destiné qu'à une utilisation à l'intérieur.
Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique et non commercial.
Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :
- les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- les fermes ;
- par les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements de type résidentiel ;
- des environnements de type "chambres d'hôtes".

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu des instructions ou une aide concernant l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité.
L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
Toute utilisation de l'appareil autre que celle décrite dans ce manuel utilisateur est considérée comme une mauvaise utilisation et peut causer des blessures ou des dommages à l'appareil et annuler la garantie.

Spécifications techniques

Nom de l'appareil	Four à pizza Pro Max
Numéro de référence	01.112780.01.001
Alimentation	220 – 240 V ~ 50-60 Hz
Consommation électrique en cours d'utilisation	1750-2100 W

Pièces principales (voir image A)
1. Poignée
2. Porte en verre
3. Bouton d'alimentation
4. Bouton de contrôle/confirmation de la température
5. Témoin de chauffe
6. Affichage de la durée/température
7. Bouton de contrôle/confirmation de l'heure
8. Voyant lumineux de disponibilité
9. Pierre à pizza
10. Pelle à pizza
11. Mode manuel
12. Mode napolitain
13. Mode pizza à la poêle
14. Mode New York
15. Mode croûte fine
16. Mode gelé

SÉCURITÉ

Symboles de sécurité

Symbole	Description
	Indique une surface chaude. Risque de brûlures en cas de contact. Ne pas toucher.

Précautions de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT
- En ignorant les consignes de sécurité, le fabricant ne peut pas être tenu responsable des dommages.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes également qualifiées afin d'éviter un danger.
- Ne déplacez jamais l'appareil en tirant sur le cordon et assurez-vous que le cordon ne s'emmêle pas.
- L'appareil doit être placé sur une surface stable et plane.
- L'utilisateur ne doit pas laisser l'appareil sans surveillance tant qu'il est branché sur l'alimentation électrique.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel ou mental voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Maintenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Le nettoyage et la maintenance utilisateur ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance.
- Pour vous protéger contre les incendies, les chocs électriques et les blessures, ne pas immerger le cordon, les fiches ou d'autres pièces électriques dans l'eau ou d'autres liquides.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en marche.
- L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un dispositif de programmation externe ou un système de télécommande indépendant.
- Ne placez rien sur la porte une fois celle-ci ouverte. Évitez que des aliments froids ne tombent sur la face intérieure de la porte.
- L'appareil ne doit en aucun cas entrer en contact ou être recouvert par des matériaux facilement inflammables, tels que des rideaux, des textiles, des cloisons, etc. Veillez à toujours maintenir une distance de sécurité suffisante avec les matériaux inflammables.
- N'utilisez aucun nettoyant pour four ni aucune raclette métallique pour entretenir votre four à pizza, sous peine de l'endommager.
- Ne placez jamais d'aliments surdimensionnés à l'intérieur de la chambre de cuisson, au risque de provoquer un incendie
- Le four doit être utilisé uniquement pour préparer des pizzas et d'autres plats similaires
- En raison des températures élevées, n'utilisez jamais de papier sulfurisé, de feuilles d'aluminium ni de films dans le four
- Ne rangez pas le four dans un endroit où la température peut descendre en dessous du point de congélation.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION
- Sortez l'appareil et les accessoires de la boîte. Retirez les autocollants, la feuille de protection ou le plastique de l'appareil.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs et abrasifs, de tampon à récurer ou de laine d'acier, qui endommagent l'appareil.
- Placez toujours l'appareil sur une surface plane et stable et assurez-vous qu'il y a au moins 30 cm d'espace libre autour de l'appareil. Cet appareil n'est pas adapté à une installation ou une utilisation en extérieur. Placez l'appareil dans un endroit sûr. Pas trop près d'un mur, le mur peut brûler ou se décolorer. Veillez à ce que les rideaux ou autres n'entrent pas en contact avec l'appareil. Ne mettez rien entre le fond de l'appareil et la surface sur laquelle vous placez l'appareil afin d'éviter que celui-ci ne brûle.
- Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide
- Lorsque l'appareil est allumé pour la première fois, une légère odeur peut se produire. C'est normal, assurez-vous d'une ventilation adéquate. Cette odeur est temporaire et disparaîtra bientôt.

⚠ ATTENTION
- L'extérieur de l'appareil sera également chaud. Évitez tout contact physique sous peine de graves blessures. Utilisez toujours la poignée de la porte en verre pour ouvrir le four.

UTILISATION
1. Insérez délicatement la pierre à pizza dans le four.
2. Insérez la fiche dans la prise de courant. Un bref signal sonore retentit et tous les voyants s'allument puis s'éteignent.
3. Appuyez sur la touche ON/OFF **A**3 pour allumer le four. Les commandes et les indicateurs s'allument, affichant les réglages par défaut de 400°C et 3:00 minutes.
4. Choisissez un préréglage ou réglez manuellement la température à l'aide du bouton de contrôle/confirmation de la température, puis appuyez sur le bouton pour commencer le préchauffage. Le voyant rouge de chauffage clignote, la température préréglée et la température indiquée restent allumées et l'éclairage intérieur s'active. **Conseil :** pour arrêter le chauffage du four à tout moment, appuyez une fois sur le bouton Temp
5. Le four à pizza préchauffe une durée maximale de 20 minutes. Pendant ce temps, préparez votre pizza.
6. Saupoudrez la plaque à pizza d'une bonne quantité de farine pour empêcher la pâte de coller. Dispersez environ 1 à 2 cuillères à soupe de farine tout usage ou de semoule sur toute la surface de la pelle.
7. Farinez légèrement l'extérieur de la boule de pâte, puis étirez-la et façonnez-la selon votre recette. **Conseil :** si la pâte colle à vos mains, elle collera sur la pelle ! Ajoutez de la farine sur la surface de la pâte si elle semble collante.
8. Posez la pâte étirée sur la pelle farinée et réparez les trous éventuels. Secouez légèrement l'économe d'avant en arrière pour vous assurer que la pâte glisse sans difficulté. Si vous constatez des points collants, soulevez tout simplement la pâte et ajoutez un peu de farine en dessous.
9. Ajoutez la sauce et les garnitures en suivant la recette. **Conseil :** si vous ajoutez trop de sauce ou trop de garnitures, la pizza risque de cuire de manière inégale ou de coller à la plaque. Il est préférable de commencer léger et d'en rajouter si nécessaire.
10. Lorsque le four atteint la température programmée, un signal sonore retentit et les voyants rouge et vert s'allument. Faites glisser délicatement la pizza de la plaque sur la pierre à pizza chauffée et fermez la porte du four.
11. Utilisez le bouton de contrôle de la minuterie pour ajuster le temps de cuisson si nécessaire, puis appuyez sur le bouton de contrôle/confirmation du temps pour commencer le compte à rebours. **Conseil :** vérifiez régulièrement la pizza à travers la porte vitrée pendant la cuisson pour vous assurer de sa cuisson uniforme. Le type et la quantité de pâte et de garnitures peuvent influencer le temps de cuisson.
12. Lorsque la minuterie atteint 00:00, une alarme retentit. Utiliser la pelle à pizza pour transférer délicatement la pizza cuite sur une planche à découper. **Avertissement :** le four à pizza ne s'éteint pas automatiquement à la fin de la minuterie. Il maintiendra la température sélectionnée, en attendant la prochaine pizza. **Attention :** l'appareil et la pierre à pizza sont très chauds. Évitez tout contact, sous peine de vous brûler. **Avertissement :** ne retirez pas la pierre à pizza lorsque celle-ci est chaude, utilisez la pelle à pizza pour retirer la pizza. Ne coupez jamais la pizza sur la pierre à pizza ni sur la pelle à pizza.
13. Fermez la porte et laissez le four chauffer à nouveau pendant que vous préparez la pizza suivante.
14. Une fois la cuisson terminée, appuyez sur la touche ON/OFF pendant 2 secondes pour éteindre le four.
15. Le ventilateur fonctionnera pendant un certain temps pour refroidir l'appareil. Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant seulement une fois que le ventilateur s'est arrêté de tourner. Seulement à ce moment-là, l'appareil est complètement éteint.

Prédéfini	Température (°C)	Temps (minutes)	Utilisation
Mode manuel	400°C	03:00	Réglez vous-même l'heure et la température.
Mode napolitain	400°C	04:00	Chaleur élevée. Pâte souple et fine. Bords hauts et aérés.
Mode pizza à la poêle	250°C	15:00	Préparé dans une plaque à pâtisserie (à trouver dans une boutique spécialisée). Base croustillante, garnitures et sauce jusqu'au bord.
Mode New York	400°C	04:00	Pâte moelleuse avec beaucoup de sauce et de garnitures. Croûte fine et croustillante, et pliable.
Mode croûte fine	350°C	02:00	Pâte finement roulée. Pliable avec une croûte légèrement croustillante.
Mode gelé	225°C	12:00	Pizza surgelée ou flammkuchen surgelé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN
Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
1. Laissez refroidir entièrement l'appareil et la pierre à pizza (à conserver dans le four) avant de les nettoyer. Le retrait prématuré de la pierre à pizza entraîne des variations de température susceptibles d'endommager la pierre.
2. Utilisez soigneusement une spatule métallique ou un grattoir pour enlever les débris alimentaires collés. Retirez toute trace de farine brûlée ou autre débris à l'aide d'une brosse et essuyez avec une serviette humide. Malgré un nettoyage régulier, la pierre à pizza, dont la surface est naturellement poreuse, peut se tacher ou se décolorer. Il s'agit d'un processus normal qui n'affecte pas sa fonction.

Avertissement : n'utilisez jamais de savon ou de détergent sur la pierre à pizza. Veuillez ne jamais immerger la pierre dans l'eau ni la passer au lave-vaisselle, sous peine de l'endommager ou de la fissurer de manière permanente sous l'effet de la chaleur.
3. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. Veillez à ne jamais utiliser de nettoyants agressifs et abrasifs, de tampons à récurer ou de paille de fer, susceptibles d'endommager l'appareil.
4. Séchez tous les composants avec un chiffon doux et sec.
5. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. L'appareil n'est pas adapté au lave-vaisselle.
6. Pour nettoyer les parois intérieures, utilisez un chiffon humide et une solution de savon liquide doux ou bien une solution en spray sur une éponge. Enlevez tout résidu à l'aide d'un chiffon propre et humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs ni corrosifs. Ceux-ci pourraient endommager la surface du four. N'utilisez jamais de produits tels que des tampons de laine d'acier à l'intérieur du four.

RANGEMENT
Rangez l'appareil dans un espace clos et sec.

ÉLIMINATION
Cet appareil ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers à la fin de sa durée de vie, il doit être remis à un centre de recyclage pour les appareils électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, le manuel d'utilisation et l'emballage attire votre attention sur un point important. Les matériaux utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant vos appareils, vous contribuez de manière significative à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès des autorités locales pour connaître les centres de collecte des déchets.

DE Benutzerhandbuch

Pizza-Ofen Pro Max

VORWORT
Über dieses Dokument
Dieses Benutzerhandbuch enthält alle Informationen für die korrekte, sichere und effiziente Nutzung des Geräts.
Vergewissern Sie sich, dass Sie die Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch gründlich und vollständig gelesen und verstanden haben, bevor Sie das Gerät benutzen.
Bewahren Sie dieses Benutzerhandbuch immer in der Nähe des Geräts auf, um später darin nachschlagen zu können.
Dieses Handbuch ist im Original auf Englisch verfasst. Alle anderen Sprachfassungen sind übersetzte Dokumente.

Allgemeine Symbole

Symbol	Beschreibung
CE	Dieses Produkt erfüllt die Konformitätsanforderungen der geltenden europäischen Verordnungen oder Richtlinien.
	Dieses Symbol wird zur Kennzeichnung von Materialien verwendet, die dazu bestimmt sind, in der Europäischen Union mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, wie in der Verordnung (EU) Nr. 1935/2004 definiert.
	Der Grüne Punkt ist das eingetragene Markenzeichen der„Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH“ und istweltweit als Marke geschützt. Das Logo darf nur von Kunden derDSD GmbH, welche über einen gültigen Markennutzungsvertragverfügen, oder von beauftragten Entsorgungsunternehmen innerhalbder Bundesrepublik Deutschland genutzt werden. Dies gilt auch fürdie Darstellung des Logos durch Dritte in einem Wörterbuch, einerEnzyklopädie oder einer elektronischen Datenbank, welche einNachschlagewerk enthält.
	Das universelle Recycling-Symbol, -Logo oder -Zeichen ist ein international anerkanntes Symbol zur Kennzeichnung von recycelbaren Materialien. Das Recycling-Symbol ist gemeinfrei und kein Markenzeichen.
	Gültig für Italien: Das Produkt oder die Verpackung kann recycelt und die Bestandteile müssen getrennt entsorgt werden. Die örtlichen Vorschriften beachten.
	Gültig für Frankreich: Das Produkt oder die Verpackung kann recycelt und die Bestandteile müssen getrennt entsorgt werden. Die örtlichen Vorschriften beachten.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Vorgesehene Verwendung
Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen bestimmt.
Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch, nicht für gewerbliche Zwecke, geeignet.
Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und für ähnliche Anwendungen ausgelegt. Verwendungsbeispiele:
- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen;
- Gutshäuser;
- Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- Frühstückspensionen und ähnliche Unterkünfte.

Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Sachkenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder haben von dieser Anweisungen erhalten, wie das Gerät zu benutzen ist.
Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
Jegliche Verwendung des Geräts, die nicht in diesem Benutzerhandbuch beschrieben ist, gilt als Missbrauch, kann zu Verletzungen oder Beschädigungen des Geräts führen und führt zum Erlöschen der Garantie.

Technische Daten

Name des Geräts	Pizza-Ofen Pro Max
Artikelnummer	01.112780.01.001
Stromversorgung	220 – 240 V ~ 50-60 Hz
Stromverbrauch in Betrieb	1750-2100 W

Hauptteile (siehe Bild A)
1. Griff
2. Glastür
3. Ein/Aus-Taste
4. Temperaturregler/-bestätigungsknopf
5. Heizanzeige
6. Temperatur-/Zeitanzeige
7. Zeitregler/-bestätigungsknopf
8. Bereitschaftskontrollleuchte
9. Pizzastein
10. Pizzaschieber
11. Manueller Modus
12. Neapel-Modus
13. Pfannenpizzaschieber
14. New-York-Modus
15. Dünne-Kruste-Modus
16. Tiefkühlmodus

SICHERHEIT

Sicherheitssymbole

Symbol	Beschreibung
	Hinweis auf eine heiße Oberfläche. Der Kontakt kann zu Verbrennungen führen. Nicht berühren.

Sicherheitsvorkehrungen

⚠ WARNUNG
- Durch das Ignorieren der Sicherheitsanweisungen kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder gleich qualifizierten Personen ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Verschieben Sie das Gerät niemals, indem Sie am Kabel ziehen, und stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht verwickelt wird.
- Das Gerät muss auf einer stabilen, ebenen Fläche stehen.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt sein, wenn es eingesteckt ist.
- Dieses Gerät darf nur für den Haushaltsgebrauch und nur für den Zweck benutzt werden, für den es hergestellt wurde.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern unter 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen. Halten Sie das Gerät und sein Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern vorgenommen werden, es sei denn, sie sind älter als 8 und werden beaufsichtigt.
- Zum Schutz vor Feuer, Stromschlägen und Personenschäden tauchen Sie Kabel, Stecker oder andere elektrische Teile nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.
- Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Legen Sie keine Gegenstände auf die geöffnete Tür. Achten Sie darauf, dass keine kalten Lebensmittel auf die Innenseite der Tür fallen.
- Das Gerät darf nicht mit leicht entflammbaren Materialien wie Vorhängen, Textilien, Wänden und dergleichen in Berührung kommen oder abgedeckt werden. Achten Sie immer auf ausreichenden Sicherheitsabstand zu brennbaren Materialien.
- Verwenden Sie zum Reinigen Ihres Pizzaofens keine Ofenreiniger oder Metall-Scheuerschwämme, da diese den Ofen beschädigen können.
- Legen Sie niemals zu große Lebensmittel in den Backraum, da Brandgefahr besteht.
- Der Ofen sollte nur für die Zubereitung von Pizza und ähnlichen flachen Backwaren verwendet werden.
- Verwenden Sie wegen der hohen Temperaturen niemals Backpapier, Backfolie oder Folien im Backofen.
- Lagern Sie den Backofen nicht an einem Ort, an dem die Temperatur unter den Gefrierpunkt fallen kann.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH
- Nehmen Sie das Gerät und das Zubehör aus der Verpackung. Entfernen Sie die Aufkleber, Schutzfolie oder Plastik vom Gerät.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie niemals aggressive und abrasive Reinigungsmittel, Scheuerschwamm oder Stahlwolle, da diese das Gerät beschädigen.
- Stellen Sie das Gerät immer auf eine ebene und stabile Oberfläche und achten Sie auf einen Freiraum von 30 cm um das Gerät herum. Dieses Gerät ist nicht für den Außeneinsatz geeignet. Stellen Sie das Gerät an einem sicheren Ort auf. Nicht zu dicht an einer Wand, um zu vermeiden, dass diese durch Hitze beschädigt oder verfärbt wird. Achten Sie darauf, dass Vorhänge oder ähnliche Gegenstände nicht mit dem Gerät in Berührung kommen. Legen Sie keine Gegenstände unter das Gerät, um eine Überhitzung zu vermeiden.
- Wischen Sie das Innere und Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.
- Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, kann ein leichter Geruch auftreten. Dies ist normal, stellen Sie sicher, dass ausreichende Belüftung vorhanden ist. Dieser Duft ist nur vorübergehend und wird bald verschwinden.

⚠ VORSICHT
- Die Außenseite des Geräts wird ebenfalls heiß. Vermeiden Sie jeglichen Körperkontakt, da dies zu schweren Verletzungen führen kann. Verwenden Sie zum Öffnen des Backofens immer den Griff der Glastür.

GEBRAUCH
1. Den Pizzastein vorsichtig in den Ofen schieben.
2. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Es ertönt ein kurzer Signalton, alle Anzeigeleuchten leuchten auf und erlöschen wieder.
3. Drücken Sie die Taste EIN/AUS **A**3, um den Ofen einzuschalten. Die Bedienelemente und Anzeigen leuchten auf und zeigen die Standardeinstellungen von 400°C und 3:00 Minuten an.
4. Wählen Sie eine Voreinstellung oder stellen Sie die Temperatur manuell mit dem Temperaturregler/-bestätigungsknopf ein und drücken Sie dann den Knopf, um das Vorheizen zu starten. Die rote Heizungs-Kontrollleuchte blinkt, die gewählte Voreinstellung und die angezeigte Temperatur leuchten weiter, und die Innenbeleuchtung wird aktiviert. **Tipp:** Um das Aufheizen des Ofens jederzeit zu stoppen, drücken Sie den Temperaturregler einmal.
5. Der Pizzaofen heizt maximal 20 Minuten lang vor. Bereiten Sie in dieser Zeit Ihre Pizza vor.
6. Bestäuben Sie die Pizzaplatte mit einer ordentlichen Menge Mehl, damit der Teig nicht kleben bleibt. Etwa 1-2 Esslöffel Mehl oder Grieß über den Schieber streuen.
7. Bestäuben Sie die Außenseite der Teigkugel leicht mit Mehl, dehnen und formen Sie sie dann nach Ihrem Rezept. **Tipp:** Wenn der Teig an den Händen klebt, klebt er auch am Schieber! Wenn sich der Teig klebrig anfühlt, geben Sie mehr Mehl auf die Oberfläche des Teigs.
8. Den ausgerollten Teig auf den bemehlten Schieber legen und eventuelle Löcher ausbessern. Schütteln Sie den Schieber ein wenig hin und her, um sich zu vergewissern, dass der Teig leicht gleitet. Wenn Sie klebrige Stellen entdecken, heben Sie den Teig einfach an und streuen Sie etwas mehr Mehl darunter.
9. Sauce und Belag gemäß Rezept hinzufügen. **Tipp:** Wenn Sie zu viel Sauce oder zu viele Beläge auftragen, kann die Pizza ungleichmäßig garen oder am Schieber kleben bleiben. Beginnen Sie am besten mit einer geringen Menge und fügen Sie bei Bedarf mehr hinzu.
10. Wenn der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signalton ,und die rote Heizanzeige und die grüne Bereitschaftsanzeige leuchten auf. Schieben Sie die Pizza vorsichtig vom Schieber auf den erhitzten Pizzastein und schließen Sie die Ofentür.
11. Stellen Sie die Garzeit bei Bedarf mit dem Zeitregler ein und drücken Sie dann den Zeitregler/-bestätigungsknopf, um den Countdown zu starten. **Tipp:** Kontrollieren Sie die Pizza während des Backens regelmäßig durch die Glastür, um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig gebacken wird. Die Art und Menge des Teigs und der Beläge können die Backzeit beeinflussen.
12. Wenn der Timer 00:00 erreicht, ertönt ein Alarm. Benutzen Sie den Pizzaschieber, um die fertige Pizza vorsichtig auf ein Schneidbrett zu legen. **Achtung:** Der Pizzaofen schaltet sich nicht automatisch aus, wenn der Timer endet. Die gewählte Temperatur wird beibehalten und ist für die nächste Pizza bereit. **Vorsicht:** Das Gerät und der Pizzastein sind sehr heiß. Vermeiden Sie den Kontakt, es besteht Verbrennungsgefahr. **Achtung:** Nehmen Sie den Pizzastein nicht heraus, solange er noch heiß ist, sondern verwenden Sie den Pizzaschieber, um die Pizza zu entfernen. Schneiden Sie die Pizza niemals auf dem Pizzastein oder dem Schieber.
13. Schließen Sie die Tür und lassen Sie den Ofen wieder aufheizen, während Sie die nächste Pizza vorbereiten.
14. Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, drücken Sie die Ein/Aus-Taste , um den Ofen auszuschalten.
15. Das Gebläse wird einige Zeit laufen, um das Gerät abzukühlen. Warten Sie, bis das Gebläse nicht mehr läuft, bevor Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Erst dann schaltet sich das Gerät vollständig ab.

Voreinstellen	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)	Gebrauch
Manueller Modus	400°C	03:00	Eigene Zeit und Temperatur einstellen.
Neapel-Modus	400°C	04:00	Starke Aufheizung. Weicher und dünner Teig. Hohe luftige Kanten.
Pfannen-pizzaschieber	250°C	15:00	Auf einem Backblech zubereitet (im Fachhandel erhältlich). Knuspriger Boden, Belag und Sauce bis zum Rand.
New-York-Modus	400°C	04:00	Fluffiger Teig mit viel Soße und Belag. Dünne und knusprige Kruste, faltbar.
Dünne-Kruste-Modus	350°C	02:00	Dünn ausgerollter Teig. Faltbar mit einer leicht knusprigen Kruste.
Tiefkühl-modus	225°C	12:00	Tiefkühlpizza oder Tiefkühlflammkuchen.

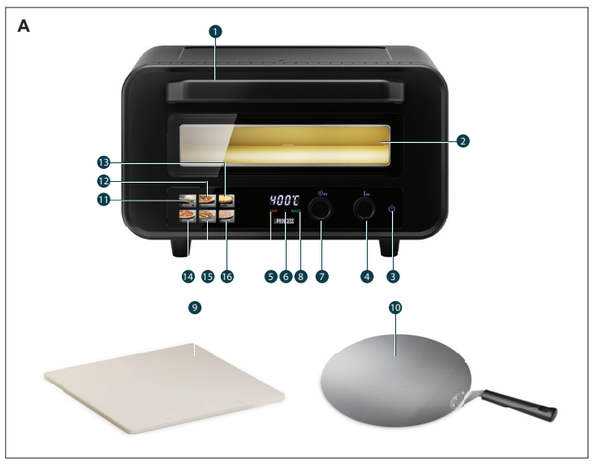
PRINCESS®

EN User manual
NL Gebruiksaanwijzing
FR Manuel de l'utilisateur
DE Benutzerhandbuch
ES Manual del usuario
PT Manual do utilizador
IT Manuale dell'utente
SV Bruksanvisning
PL Instrukcja obsługi

Pizza Oven Pro Max 01.112780.01.001

IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT **WWW.PRINCESSHOME.EU/NL-NL/CUSTOMERSERVICE/ACCESSORIES-SPAREPARTS**
FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!

© Princess | Swaardvenstraat 65 | 5048 AV Tilburg | The Netherlands | www.princesshome.eu



REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

1. Lassen Sie das Gerät und den Pizzastein (im Ofen lassen) vor der Reinigung vollständig abkühlen. Ein zu frühes Herausnehmen des Pizzasteins verursacht Temperaturschwankungen, die den Stein beschädigen können.
2. Verwenden Sie vorsichtig einen Metallspatel oder einen Schaber, um anhaftende Speisereste zu entfernen. Verbranntes Mehl oder andere Rückstände abbürsten und mit einem feuchten Handtuch abwischen. Trotz regelmäßiger Reinigung kann der Pizzastein mit seiner natürlich porösen Oberfläche Flecken oder Verfärbungen aufweisen. Dies ist ein normaler Vorgang und beeinträchtigt die Funktion nicht.

Achtung: Verwenden Sie niemals Seife oder Reinigungsmittel auf dem Pizzastein. Tauchen Sie den Stein nicht in Wasser ein und geben Sie ihn nicht in die Spülmaschine, da der Stein bei Erhitzung dauerhaft beschädigt werden oder Risse bekommen kann.

3. Das Gerät mit einem feuchten Tuch reinigen. Verwenden Sie niemals scharfe und scheuernde Reinigungsmittel, Scheuerschwämme oder Stahlwolle, die das Gerät beschädigen.
4. Trocknen Sie alle Teile mit einem weichen, trockenen Tuch ab.
5. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit. Das Gerät ist nicht spülmaschinenfest.
6. Zur Reinigung von Innenwänden verwenden Sie ein feuchtes Tuch und eine milde Flüssigseifenlösung oder eine Sprühlösung auf einem Schwamm. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einem sauberen, feuchten Lappen. Verwenden Sie niemals stark scheuernde oder korrosive Produkte. Diese könnten die Oberfläche des Ofens beschädigen. Verwenden Sie niemals Produkte wie Stahlwolle für das Innere des Ofens.

LAGERUNG

Lagern Sie das Gerät in einem trockenen und geschlossenen Raum.

ENTSORGUNG

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebenszeit nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recyceln von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie auf dieses wichtige Thema aufmerksam. Die in diesem Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln gebrauchter Haushaltsgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen über eine Sammelstelle.

ES Manual del usuario

Horno para pizza Pro Max

PRÓLOGO

Acerca de este manual

Este manual de usuario contiene toda la información para un uso correcto, seguro y eficiente del aparato.
Asegúrese de leer y entender completamente las instrucciones de este manual del usuario antes de utilizar el aparato.
Guarde siempre este manual del usuario en un lugar seguro cerca del aparato para consultas futuras.
El original de este manual está escrito en inglés. Todos los demás idiomas son traducciones del documento.

Símbolos generales

Símbolo	Descripción
CE	El producto cumple los requisitos de conformidad de las regulaciones o directivas europeas aplicables.
	Este símbolo se usa para marcar materiales que estarán en contacto con alimentos en la Unión Europea, como se define en el reglamento (CE) n.º 1935/2004.
	The Green Dot es la marca registrada de Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH y está protegida como marca comercial en todo el mundo. El logotipo solo puede usarse por clientes de DSD GmbH con un contrato válido para uso de la marca comercial, o por empresas participantes de gestión de residuos en la República Federal de Alemania. Esto también se aplica para la reproducción del logo por terceros en un diccionario, enciclopedia o base electrónica de datos que incluya un manual de referencia.
	El símbolo, logo o icono universal de reciclaje es un símbolo reconocido en todo el mundo y usado para designar materiales reciclables. Este símbolo de reciclaje es de dominio público y no es una marca comercial.
	Aplicable en Italia: El producto y el empaquetado se pueden reciclar y los componentes se pueden desechar separadamente. Sigue las regulaciones locales.
	Aplicable en Francia: El producto y el empaquetado se pueden reciclar y los componentes se pueden desechar separadamente. Sigue las regulaciones locales.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Uso adecuado

Este aparato está diseñado exclusivamente para su uso en interiores.
Este electrodoméstico está destinado exclusivamente a un uso doméstico y no comercial.
Este electrodoméstico está destinado para el uso en el hogar y en aplicaciones similares como:

- por el personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo para su uso en las zonas de cocina;
- casas de campo;
- por clientes en hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial;
- entornos de tipo bed and breakfast.

Este aparato no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los menores) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que les haya supervisado o instruido sobre el uso del mismo una persona responsable de su seguridad.
El aparato no está diseñado para usarsemediante un temporizador externo o unsistema de control remoto independiente
Cualquier uso del aparato distinto al descrito en este manual del usuario se considera un mal uso y podría causar lesiones o daños al aparato, quedando anulada la garantía.

Especificaciones técnicas

Nombre del aparato	Horno para pizza Pro Max
Número de artículo	01.112780.01.001
Fuente de alimentación	220 – 240 V ~ 50-60 Hz
Consumo de energía en uso	1750-2100 W

Partes principales (ver imagen A)

1. Asa
2. Puerta de cristal
3. Botón de encendido/apagado
4. Perilla de control/confirmación de la temperatura
5. Indicador de calentamiento
6. Pantalla de temperatura / hora
7. Perilla de control/confirmación de tiempo
8. Luz indicadora de listo
9. Piedra para pizza
10. Pala para pizza
11. Modo manual
12. Modo Napolitano
13. Modo Pan pizza
14. Modo Nueva York
15. Modo Corteza fina
16. Modo Congelado

SEGURIDAD

Símbolos de seguridad

Símbolo	Descripción
	Indicación de superficie caliente. El contacto puede causar quemaduras. No tocar.

Precauciones de seguridad

⚠ ADVERTENCIA

- Al ignorar las instrucciones de seguridad, el fabricante no puede ser considerado responsable de los daños.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas igualmente calificadas para evitar peligros.
- Nunca mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que el cable no quede enredado.
- El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y nivelada.
- El usuario no debe dejar el aparato sin supervisión mientras esté conectado a la red eléctrica.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños menores de 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia ni conocimientos, si son supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento reservado al usuario a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión.
- Para protegerse de incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumergir el cable, los enchufes u otras piezas eléctricas en agua u otros líquidos.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está en funcionamiento.
- El aparato no está diseñado para usarsemediante un temporizador externo o unsistema de control remoto independiente
- No apoyes nada en la puerta una vez abierta. Evita que los alimentos fríos caigan sobre el interior de la puerta.
- El aparato no debe entrar en contacto ni cubrirse con materiales fácilmente inflamables, como cortinas, tejidos, paredes y similares. Garantiza siempre una distancia de seguridad con materiales inflamables.
- No utilices limpiadores de horno ni estropajos metálicos para limpiar el horno de pizza porque lo dañarán.
- No introduzcas nunca alimentos demasiado grandes en la cámara de cocción, ya que existe riesgo de incendio
- El horno solo debe utilizarse para preparar pizzas y productos horneados planos similares
- Debido a las altas temperaturas, nunca utilices papel de horno, papel de aluminio o películas dentro del horno
- No guardes el horno en un lugar donde la temperatura pueda descender por debajo del punto de congelación.

ANTES DEL PRIMER USO

- Saque el aparato y los accesorios de la caja. Retire las etiquetas, la lámina protectora o el plástico del aparato.
- Limpie el dispositivo con un paño húmedo. Nunca utilice limpiadores fuertes y abrasivos, esponjas de fregar o lana de acero, que dañan el dispositivo.
- Coloca siempre el aparato sobre una superficie plana y estable y deja al menos 30 cm de espacio libre alrededor. Este aparato no está recomendado para una instalación o uso en exteriores. Coloca el dispositivo en un lugar seguro. Un poco apartado de la pared, ya que ésta podría quemarse o decolorarse. Asegúrate de que las cortinas o algo similar, no estén en directo contacto con el dispositivo. Evita poner entre la parte inferior del aparato y la superficie sobre la que lo colocas, para evitar que se queme.
- Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo.
- Cuando el dispositivo se enciende por primera vez, puede producirse un ligero olor. Esto es normal, asegúrese de tener una ventilación adecuada. Este aroma es solo temporal y desaparecerá pronto.

⚠ ATENCIÓN

- El exterior del aparato también se calienta. Evita cualquier contacto físico, ya que podría provocarte lesiones graves. Utiliza siempre el mango de la puerta de cristal para abrir el horno.

USO

1. Introduce con cuidado la piedra para pizza en el horno.
2. Inserta el enchufe en la toma de corriente. Sonará un breve pitido y todos los indicadores luminosos se encenderán y volverán a apagarse.
3. Pulsa el botón ON/OFF A3 para encender el horno. Los controles e indicadores se iluminarán, mostrando los ajustes predeterminados de 400 °C y 3:00 minutos.
4. Selecciona una temperatura predefinida o ajústala manualmente con la perilla de control/confirmación de temperatura y, a continuación, pulsa la perilla para iniciar el precalentamiento. La luz roja indicadora de calefacción parpadeará, el preajuste seleccionado y la temperatura indicada permanecerán encendidos y la luz interior se activará. **Consejo:** para detener el calentamiento del horno en cualquier momento, pulsa una vez a perilla de temperatura
5. El horno para pizza se precalentará durante un máximo de 20 minutos. Durante este tiempo, prepara la pizza.
6. Espolvorea la base de la pizza con una buena cantidad de harina para evitar que la masa se pegue. Espolvorea 1-2 cucharadas de harina común o de sémola por toda la pala.
7. Enharina ligeramente el exterior de la bola de masa y, a continuación, estírala y dale forma según la receta. **Consejo:** ¡si la masa se pega a las manos, se pegará a la pala! Añade más harina a la superficie de la masa si la sientes pegajosa.
8. Coloca la masa estirada sobre la pala enharinada y cubre los posibles agujeros. Sacude un poco la pala de un lado a otro para asegurarte de que la masa se desliza con facilidad. Si encuentras algún punto pegajoso, levanta la masa y echa un poco más de harina por debajo.
9. Añade la salsa y los ingredientes, siguiendo la receta. **Consejo:** poner demasiada salsa o demasiados ingredientes puede hacer que la pizza se cocine de forma desigual o se pegue a la pala. Es mejor empezar con poco y añadir más si es necesario.
10. Cuando el horno alcance la temperatura programada, sonará una alerta y se encenderán el indicador rojo de temperatura y el indicador verde de listo. Desliza con cuidado la pizza desde la pala hasta la piedra para pizza caliente y cierra la puerta del horno.
11. Utiliza la perilla de control/confirmación de tiempo para ajustar el tiempo de cocción si es necesario y, a continuación, pulsa el botón de control/confirmación de tiempo para iniciar la cuenta atrás. **Consejo:** comprueba regularmente la pizza a través de la puerta de cristal durante el horneado para asegurarte de que la pizza se hornea uniformemente. El tipo y la cantidad de masa y de ingredientes pueden influir en el tiempo de horneado.
12. Cuando el temporizador llegue a 00:00, sonará una alerta. Utiliza la pala de pizza para transferir con cuidado la pizza cocida a una tabla de cortar. **Atención:** el horno para pizzas no se apagará automáticamente cuando finalice el temporizador. Mantendrá la temperatura seleccionada, listo para la siguiente pizza. **Precaución:** el aparato y la piedra para pizza están muy calientes. Evita el contacto, existe riesgo de quemaduras. **Advertencia:** no retires la piedra para pizza mientras esté caliente, utiliza la pala de pizza para retirar la pizza. No cortes nunca la pizza sobre la piedra o la pala.
13. Cierra la puerta y deja que el horno vuelva a calentarse mientras preparas la siguiente pizza.
14. Al finalizar la cocción, pulsa el botón ON/OFF durante 2 segundos para apagar el horno.
15. El ventilador funcionará durante algún tiempo para enfriar el aparato. Espera a que el ventilador deje de funcionar para desconectar el enchufe de la toma de corriente. Solo entonces se apagará completamente el aparato.

Preajustes	Temperatura (°C)	Tiempo (minutos)	Uso
Modo manual	400°C	03:00	Subir y bajar la temperatura
Modo Napolitano	400°C	04:00	Alta temperatura. Masa blanda y fina. Bordes altos y esponjosos.
Modo Pan pizza	250°C	15:00	Preparado en bandeja de horno (disponible en tiendas especializadas). Base crujiente, ingredientes y salsa hasta el borde.
Modo Nueva York	400°C	04:00	Masa esponjosa con mucha salsa e ingredientes. Corteza fina y crujiente, y plegable.
Modo Corteza fina	350°C	02:00	Masa finamente laminada. Plegable con una corteza ligeramente crujiente.
Modo Congelado	225°C	12:00	Pizza congelada o flammkuchen congelado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato después de cada uso.

1. Deja que el aparato y la piedra para pizza (mantenla dentro del horno) se enfríen completamente antes de limpiarlos. Retirar la piedra para pizza demasiado pronto provoca fluctuaciones de temperatura que pueden dañar la piedra.
2. Utiliza con cuidado una espátula metálica o un rascador de alimentos para retirar los restos de comida pegados. Cepilla la harina quemada u otros restos y limpia con un paño húmedo. A pesar de la limpieza regular, la piedra para pizza tiene una superficie porosa natural y puede mancharse o decolorarse. Se trata de un proceso normal y no afecta a la función.

Advertencia: no uses nunca jabón ni detergente sobre la piedra para pizza. No sumerjas la piedra en agua ni la introduzca en el lavavajillas, ya que puede dañarse o agrietarse permanentemente al calentarse.

3. Limpie el aparato con un paño húmedo. No utilice nunca limpiadores fuertes y abrasivos ni estropajos o lana de acero que puedan dañar el aparato.
4. Seque todas las piezas con un paño suave y seco.
5. Nunca sumerja el dispositivo en agua u otro líquido. El dispositivo no es apto para lavavajillas.
6. Para limpiar las paredes interiores, utiliza un paño húmedo y una solución de jabón líquido suave o una solución en spray sobre una esponja. Elimina cualquier residuo con un paño limpio y húmedo. No utilices nunca productos abrasivos o corrosivos. Podrían dañar la superficie del horno. No utilices nunca productos como estropajos de acero en el interior del horno.

ALMACENAMIENTO

Guarde el electrodoméstico en un lugar seco y cerrado.

DESECHO

Este aparato no debe desecharse con la basura doméstica al final de su vida útil, sino que se debe entregar en un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje quiere atraer su atención sobre esta importante cuestión. Los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Solicite más información sobre los puntos de recogida a las autoridades locales.

PT Manual do utilizador

Forno para pizas Pro Max

INTRODUÇÃO

Sobre este documento

Este manual do utilizador contém toda a informação destinada ao uso correto, seguro e eficiente do dispositivo.
Certifique-se de que leu na íntegra e compreendeu as instruções deste manual do utilizador, antes de começar a utilizar o eletrodoméstico.
Armazene sempre este manual do utilizador num local seguro, perto do eletrodoméstico, para futura referência.
Este manual está redigido, originalmente, em língua inglesa. Todas as outras línguas são documentos traduzidos.

Símbolos gerais

Símbolo	Descrição
CE	Este produto cumpre os requisitos de conformidade dos regulamentos ou diretivas europeias aplicáveis.
	Este símbolo é usado para marcar materiais que se destinam a entrar em contacto com alimentos na União Europeia, conforme definido no regulamento (CE) n.º 1935/2004.
	The Green Dot é uma marca comercial registada da DerGrüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH e é uma marcacomercial protegida em todo o mundo. O logótipo só poderá serusado pelos clientes da DSD GmbH que detenham um contrato demarca comercial válido ou por empresas envolvidas na gestão deresíduos, no território da República Federal da Alemanha. Istotambém se aplica à reprodução do logótipo por terceiros numdicionário, enciclopédia ou base de dados eletrónica que contenhaum manual de referência.
	O símbolo, logótipo ou ícone universal de reciclagem é um símbolo internacionalmente reconhecido que é usado para designar materiais recicláveis. O símbolo de reciclagem é do domínio público e não é uma marca comercial.
	Aplicável em Itália: O produto ou a embalagem podem ser reciclados e os componentes têm de ser destruídos em separado. Siga as regulamentações locais.
	Aplicável em França: O produto ou a embalagem podem ser reciclados e os componentes têm de ser destruídos em separado. Siga as regulamentações locais.

DESCRIÇÃO DO ELETRODOMÉSTICO

Uso pretendido

Este eletrodoméstico destina-se ao uso exclusivo em espaços interiores.
Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico; não se destina a uso comercial.
Este aparelho destina-se a ser usado em casas particulares e aplicações semelhantes, tais como:

- cozinhas de pessoal em zonas de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- quintas;
- por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
- ambientes do género hostel.

Este eletrodoméstico não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou que não tenham experiência e conhecimento, exceto se tiverem sido supervisionadas ou recebido instruções relativas à utilização do eletrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
O aparelho não se destina a ser operado através de um sistema de temporizador externo ou de controlo remoto à parte.
Qualquer outra utilização do eletrodoméstico que não seja a descrita neste manual do utilizador é considerada indevida e poderá causar ferimentos no utilizador ou danos no eletrodoméstico e anular a garantia.

Especificações técnicas

Nome do eletrodoméstico	Forno para pizas Pro Max
Número do artigo	01.112780.01.001
Fonte de energia	220 – 240 V ~ 50-60 Hz
Consumo em uso	1750-2100 W

Partes principais (ver imagem A)

1. Pega
2. Porta de vidro
3. Botão de ligar/desligar
4. Botão de controlo/confirmação da temperatura
5. Indicador de aquecimento
6. Visor de temperatura/tempo
7. Botão de controlo/confirmação do tempo
8. Indicador luminoso de pronto
9. Pedra para piza
10. Pá para piza
11. Modo manual
12. Modo Napolitana
13. Modo Pizza Pan
14. Modo Nova Iorque
15. Modo de massa fina
16. Modo congelado

SEGURANÇA

Símbolos de segurança

Símbolo	Descrição
	Indicação para uma superfície quente. O contacto pode causar queimaduras. Não tocar.

Precauções de segurança

⚠ ATENÇÃO

- Ao ignorar as instruções de segurança, o fabricante não pode ser responsabilizado pelos danos.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente de serviço ou por pessoas igualmente qualificadas para evitar perigos.
- Nunca mova o aparelho puxando o cabo e certifique-se de que o cabo não fique enrolado.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície estável e nivelada.
- O utilizador não deve abandonar o aparelho enquanto este estiver ligado à alimentação.
- Este aparelho destina-se apenas a utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças com idades compreendidas entre menos de 8 anos. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, assim como com falta de experiência e conhecimentos, caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Mantenha o aparelho e respetivo cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos. A limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Para proteção contra incêndio, choque elétrico ou danos a pessoas nunca mergulhe o cabo, as fichas ou outras peças elétricas em água ou em outros líquidos.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode estar alta quando o aparelho está em funcionamento.
- O aparelho não se destina a ser operado através de um sistema de temporizador externo ou de controlo remoto à parte.
- Não pouse nada sobre a porta depois de aberta. Evite que os alimentos frios caiam para o interior da porta.
- O aparelho não deve entrar em contacto ou ser coberto por materiais facilmente inflamáveis, como cortinas, têxteis, paredes e afins. Assegure sempre uma distância de segurança suficiente em relação a materiais inflamáveis.
- Não utilize produtos de limpeza para fornos ou esfregões metálicos para limpar o seu forno para piza, pois estes danificam o forno.
- Nunca coloque alimentos demasiado grandes na câmara de cozedura, pois existe o risco de incêndio
- O forno só deve ser utilizado para preparar pizas e outros alimentos planos semelhantes
- Devido às altas temperaturas, nunca utilize papel vegetal, folha de alumínio ou películas no forno
- Não guarde o forno num local onde a temperatura possa descer abaixo de zero.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire o aparelho e os acessórios da caixa. Remova os adesivos, a película protetora ou o plástico do aparelho.
- Limpe o dispositivo com um pano húmido. Nunca use produtos de limpeza agressivos e abrasivos, esponja de limpeza ou esfregão de aço, que danificam o dispositivo.
- Coloque sempre a unidade sobre uma superfície plana e estável e com um espaço livre ao seu redor de, no mínimo, 30 cm. Este aparelho não é adequado para instalação ou utilização no exterior. Coloque o aparelho num local seguro. Não muito perto de uma parede, pois a parede pode queimar ou descolorir. Certifique-se de que as cortinas ou algo semelhante não entram em contacto com o aparelho. Não coloque nada entre o fundo do aparelho e a superfície sobre a qual o coloca, para evitar que este se queime.
- Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano úmido.
- Quando o dispositivo é ligado pela primeira vez, pode ocorrer um ligeiro odor. Isso é normal, certifique-se de ter uma ventilação adequada. Este aroma é apenas temporário e desaparecerá em breve.

⚠ CUIDADO

- O exterior do aparelho também ficará quente. Evite qualquer contacto físico, pode causar

lesões graves. Utilize sempre a pega da porta de vidro para abrir o forno.

UTILIZAÇÃO

1. Introduza cuidadosamente a pedra para piza no forno.
2. Insira a ficha de alimentação na tomada. É emitido um breve sinal sonoro e todas as luzes indicadoras acendem-se e apagam-se novamente.
3. Prima o botão ON/OFF **A** 3 para ligar o forno. Os controlos e indicadores acendem-se, apresentando as predefinições de 400°C e 3:00 minutos.
4. Escolha uma predefinição ou ajuste manualmente a temperatura utilizando o botão de controlo/confirmação da temperatura e, em seguida, prima o botão para iniciar o pré-aquecimento. A luz indicadora vermelha de aquecimento pisca, a temperatura predefinida e indicada selecionada permanece acesa e a luz interior é ativada. **Dica:** Para parar o aquecimento do forno em qualquer altura, prima uma vez o botão Temp
5. O forno para piza pré-aquece durante um máximo de 20 minutos. Durante este tempo, prepare a sua piza.
6. Polvilhe a pá para piza com uma boa quantidade de farinha para evitar que a massa se cole. Polvilhe cerca de 1 – 2 colheres de sopa de farinha de trigo ou de sêmola sobre a pá.
7. Enfarinhe ligeiramente o exterior da bola de massa, depois estique-a e modele-a de acordo com a sua receita. **Dica:** Se a massa se colar às suas mãos, também se vai colar à pá! Adicione mais farinha à superfície da massa se esta estiver pegajosa.
8. Coloque a massa esticada sobre a folha de papel vegetal enfarinhada e corrija os eventuais buracos. Agite um pouco a pá para trás e para a frente para garantir que a massa desliza facilmente. Se encontrar pontos pegajosos, basta levantar a massa e deitar um pouco mais de farinha por baixo.
9. Adicione o molho e as coberturas, seguindo a receita. **Dica:** Colocar demasiado molho ou demasiadas coberturas pode fazer com que a piza cozinhe de forma irregular ou fique colada à pá. É melhor começar com pouco e acrescentar, se necessário.
10. Quando o forno atinge a temperatura definida, soa um alerta e o indicador vermelho de calor e o indicador verde de pronto acendem-se. Deslize cuidadosamente a piza da pá para a pedra de piza aquecida e feche a porta do forno.
11. Utilize o botão de controlo do temporizador para ajustar o tempo de cozedura, se necessário, e prima o botão de controlo/confirmação do tempo para iniciar a contagem decrescente. **Dica:** Durante a cozedura, verifique regularmente a piza através da porta de vidro para se certificar de que a piza está a cozer uniformemente. O tipo e a quantidade de massa e de coberturas podem influenciar o tempo de cozedura.
12. Quando o temporizador atingir 00:00, soará um alerta. Utilize a pá de piza para transferir cuidadosamente a piza cozinhada para uma tábua de cortar. **Aviso:** O forno para pizas não se desliga automaticamente quando o temporizador termina. Manterá a temperatura selecionada, pronta para a próxima piza. **Cuidado:** O aparelho e a pedra para pizas estão muito quentes. Evite o contacto, pois existe o risco de queimaduras. **Aviso:** Não retire a pedra enquanto estiver quente. Utilize a pá para retirar a piza. Nunca corte a piza na pedra ou na pá.
13. Feche a porta e deixe o forno aquecer novamente enquanto prepara a próxima piza.
14. Quando terminar de cozinhar, pressione o botão ON/OFF durante 2 segundos para desligar o forno.
15. A ventoinha funciona durante algum tempo para arrefecer o aparelho. Aguarde até que a ventoinha pare de funcionar para retirar a ficha de alimentação da tomada. Só então o aparelho está completamente desligado.

Predefinição	Temperatura (°C)	Tempo (minutos)	Utilização
Modo manual	400°C	03:00	Definir o seu próprio tempo e temperatura.
Modo Napolitana	400°C	04:00	Aquecimento alto Massa macia e fina. Bordos altos e leves.
Modo Pizza Pan	250°C	15:00	Preparado num tabuleiro para o forno (pode encontrá-lo numa loja especializada). Base crocante, coberturas e molho até à borda.
Modo Nova Iorque	400°C	04:00	Massa fofa com muito molho e coberturas. Crosta fina e estaladiça, dobrável.
Modo de massa fina	350°C	02:00	Massa fina enrolada. Dobrável e com uma crosta ligeiramente estaladiça.
Modo congelado	225°C	12:00	Piza congelada ou flammkuchen congelado.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Limpe o aparelho após cada utilização.

1. Deixe arrefecer completamente o aparelho e a pedra para pizas (mantenha-a no forno) antes de limpar. Retirar a pedra para pizas demasiado cedo provoca flutuações de temperatura que podem danificar a pedra.
2. Utilize cuidadosamente uma espátula de metal ou um raspador de alimentos para remover quaisquer restos de alimentos presos. Retire a farinha queimada ou outros resíduos e limpe com um pano húmido. Apesar da limpeza regular, a pedra para piza com superfície porosa natural pode manchar ou descolorir. Trata-se de um processo normal e não afeta a função.

Aviso: Nunca utilize sabão ou detergente na pedra para pizas. Não mergulhe a pedra em água nem coloque na máquina de lavar louça, pois a pedra pode ficar permanentemente danificada ou rachada quando aquecida.

3. Limpe o dispositivo com um pano macio e húmido. Nunca utilize produtos de limpeza ásperos ou abrasivos, esfregões ou palha de aço, que danificam o dispositivo.
4. Seque todas as peças com um pano macio e seco.
5. Nunca mergulhe o dispositivo em água ou qualquer outro líquido. O dispositivo não é à prova de máquina de lavar louça.
6. Para limpar as paredes interiores, utilize um pano húmido e uma solução de sabão líquido suave ou uma solução em spray numa esponja. Remova os resíduos com um pano limpo e húmido. Nunca utilize produtos abrasivos agressivos ou corrosivos. Estes podem danificar a superfície do forno. Nunca utilize produtos como esponjas de lã de aço no interior do forno.

ARMAZENAMENTO

Guarde o aparelho num local seco e fechado.

ELIMINAÇÃO

Este aparelho não deve ser depositado no lixo doméstico no fim da sua vida útil, mas deve ser entregue num ponto central de reciclagem de aparelhos domésticos elétricos e eletrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar aparelhos domésticos usados, está a contribuir de forma significativa para a proteção do nosso ambiente. Solicite às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

IT Manuale d'uso

Forno per pizza Pro Max

INTRODUZIONE

A proposito di questo documento

Questo manuale d'uso contiene tutte le informazioni per un uso corretto, sicuro ed efficiente dell'apparecchio.
Assicurarsi di aver letto e compreso completamente le istruzioni presenti in questo manuale dell'utente prima di utilizzare l'apparecchio.
Conservare questo manuale dell'utente in un luogo sicuro vicino all'apparecchio per riferimenti futuri.
Questo manuale è stato originariamente scritto in inglese. Tutte le altre lingue sono documenti tradotti.

Simboli generali

Simbolo	Descrizione
CE	Questo prodotto è conforme alle prescrizioni applicabili contenute nelle normative o direttive europee.
	Questo simbolo è utilizzato per marcare i materiali destinati al contatto con gli alimenti nell'Unione Europea come stabilito dal Regolamento (CE) N° 1935/2004.
	The Green Dot è un marchio registrato di Der Grüne Punkt – Duales System Deutschland GmbH ed è protetto come marchio in tutto il mondo. Il logo può essere utilizzato unicamente dai clienti di DSD GmbH titolari di un valido contratto di utilizzo del marchio o da società di gestione dei rifiuti impegnate all'interno della Repubblica Federale di Germania. Quanto sopra si applica anche allariproduzione del logo da parte di terzi in un dizionario,un'enciclopedia o una banca dati elettronica contenente un manualedi riferimento.
	Il simbolo, il logo o l'icona del riciclaggio universale è un emblema riconosciuto a livello internazionale utilizzato per designare i materiali riciclabili. Il simbolo del riciclaggio è di dominio pubblico e non è un marchio.
	Applicabile in Italia: Il prodotto o l'imballaggio possono essere riciclati e i componenti devono essere smaltiti separatamente. Seguire le normative locali.
	Applicabile in Francia: Il prodotto o l'imballaggio possono essere riciclati e i componenti devono essere smaltiti separatamente. Seguire le normative locali.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Uso previsto

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso interno.
Questo apparecchio è destinato esclusivamente a un uso domestico e non commerciale.
Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:
- cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- case coloniche;
- da clienti in hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
- ambienti tipo bed and breakfast.

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
Qualsiasi uso dell'apparecchio diverso da quello descritto in questo manuale dell'utente è considerato un uso improprio e può causare lesioni o danni all'apparecchio e invalidare la garanzia.

Specifiche tecniche

Nome dell'apparecchio	Forno per pizza Pro Max
Numero dell'articolo	01.112780.01.001
Alimentazione	220 – 240 V ~ 50-60 Hz
Consumo di energia in uso	1750-2100 W

Parti principali (vedi immagine A)

1. Manico
2. Sportello in vetro
3. Pulsante On/Off
4. Manopola di regolazione/conferma della temperatura
5. Indicatore temperatura
6. Display temperatura/timer
7. Manopola di controllo/conferma del tempo
8. Spia "pronto"
9. Pietra refrattaria per pizza
10. Pala per pizza
11. Modalità manuale
12. Modalità napoletana
13. Modalità Pizza Alta
14. Modalità New York
15. Modalità Cornicione Sottile
16. Modalità Congelata

SICUREZZA

Simboli di sicurezza

Simbolo	Descrizione
	Indicazione per una superficie calda. Il contatto può causare ustioni. Non toccare.

Misure di sicurezza

⚠ ATTENZIONE

- Ignorando le istruzioni di sicurezza, il produttore non può essere ritenuto responsabile dei danni.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo assistente tecnico o da persone altrettanto qualificate per evitare pericoli.
- Non spostare mai l'apparecchio tirando il cavo e assicurati che il cavo non si intrecci.
- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie stabile e piana
- L'utente non deve lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato alla rete elettrica.
- Questo apparecchio è destinato a un uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età inferiore agli 8 anni. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8anni e non siano controllati.
- Per evitare incendi, scosse elettriche e lesioni alle persone, non immergere il cavo, le spine o altre parti elettriche in acqua o altri liquidi.
- La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.
- L'apparecchio non è progettato per essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando separato.
- Non appoggiare nulla sullo sportello una volta aperto. Evitare che gli alimenti freddi cadano sul lato interno dello sportello.
- L'apparecchio non deve entrare in contatto o essere coperto con materiali facilmente infiammabili, come tende, tessuti, pareti e simili. Garantire sempre una distanza di sicurezza sufficiente dai materiali infiammabili.
- Non utilizzare detergenti per forni o spatole metalliche per pulire il forno per pizza, perché potrebbero danneggiare il forno stesso.
- Non inserire mai cibi di dimensioni eccessive nella camera di cottura, poiché c'è il rischio che si sviluppi un incendio.
- Il forno deve essere utilizzato esclusivamente per la preparazione di pizza e altri alimenti piatti simili.
- A causa delle alte temperature che vengono raggiunte, non utilizzare mai carta da forno, fogli di alluminio da forno o pellicola all'interno del forno.
- Non conservare il forno in un luogo in cui la temperatura possa scendere sotto lo zero.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Estraete l'apparecchio e gli accessori dalla scatola. Rimuovete gli adesivi, la pellicola protettiva o la plastica dall'apparecchio.
- Pulire l'apparecchio con un panno umido. Mai utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi, spugne abrasive o lana d'acciaio, che danneggiano l'apparecchio.
- Posizionare sempre l'unità su una superficie piana e stabile e garantire almeno 30 cm di spazio libero attorno ad essa. Questo dispositivo non è adatto all'installazione o all'uso in esterni. Posizionare il dispositivo in un luogo sicuro. Non troppo vicino a un muro: il muro può bruciare o scolorire. Assicurarsi che tende od oggetti simili non entrino in contatto con il dispositivo. Non interporre nulla tra il fondo del dispositivo e la superficie su cui lo si appoggia per evitare che si bruci.
- Pulisci l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Quando il dispositivo viene acceso per la prima volta, potrebbe verificarsi un leggero odore. Questo è normale, assicurati di avere una ventilazione adeguata. Questo profumo è solo temporaneo e scomparirà presto."

⚠ ATTENZIONE

- Anche l'esterno del dispositivo si riscalda. Evitare qualsiasi contatto fisico per evitare di rimanere gravemente feriti. Utilizzare sempre la maniglia dello sportello in vetro per aprire il forno.

UTILIZZO

1. Inserire con cautela la pietra refrattaria per pizza nel forno.
2. Inserire la spina nella presa di alimentazione. Viene emesso un breve segnale acustico e tutte le spie si accendono e si spengono nuovamente.
3. Premi il pulsante ON/OFF**A** 3 per accendere il forno. I controlli e le spie si illumineranno, visualizzando le impostazioni predefinite di 400°C e 3:00 minuti.
4. Scegliere una preimpostazione o regolare manualmente la temperatura con la manopola di controllo/conferma della temperatura, quindi premere la manopola per avviare il preriscaldamento. La spia rossa del riscaldamento lampeggia, la temperatura preimpostata e quella indicata rimangono accese e la luce interna si attiva. **Suggerimento:** per interrompere il riscaldamento del forno in qualsiasi momento, premere una volta la manopola Temp.
5. Il forno per pizza si preriscalderà per un massimo di 20 minuti. Durante questo tempo, preparate la pizza.
6. Infarinare abbondantemente la pala per pizza per evitare che l'impasto vi si attacchi. Spargere circa 1-2 cucchiai di farina universale o di semola sulla pala.
7. Infarinare leggermente l'esterno della sfera dell'impasto e, quindi, allungarla e lavorarla secondo la propria ricetta. **Suggerimento:** se l'impasto si attacca alle mani, si attaccherà anche alla pala! Se la superficie dell'impasto risulta appiccicosa, aggiungere altra farina.
8. Adagiare la pasta stesa sulla pala infarinata e chiudere gli eventuali buchi. Scuotere leggermente la pala avanti e indietro per assicurarsi che l'impasto scivoli facilmente. Se si riscontra la presenza di punti appiccicosi, basta sollevare l'impasto e aggiungere un po' di farina.
9. Aggiungere la salsa e i condimenti, seguendo la ricetta. **Suggerimento:** se si mette troppa salsa o troppi condimenti la pizza potrebbe cuocersi in modo non uniforme o attaccarsi alla pala. È meglio iniziare in modo leggero e aggiungere poi altri condimenti ove necessario.
10. Quando il forno raggiunge la temperatura impostata, viene emesso un segnale acustico e si accendono la spia rossa della temperatura e la spia verde di pronto che indica che il forno è pronto. Far scivolare con attenzione la pizza dalla pala sulla pietra refrattaria riscaldata e chiudere lo sportello del forno.
11. Se necessario, utilizzare la manopola di controllo del timer per regolare il tempo di cottura, quindi premere la manopola di controllo/conferma del tempo per avviare il conto alla rovescia. **Suggerimento:** controllare regolarmente la pizza attraverso lo sportello di vetro durante la cottura per assicurarsi che la pizza sia cotta in modo uniforme. Il tipo e la quantità dell'impasto e dei condimenti possono influenzare il tempo di cottura.
12. Quando il timer raggiunge 00:00, viene emesso un avviso acustico. Utilizzare la pala per pizza per trasferire con cura la pizza cotta su un tagliere. **Attenzione:** il forno per pizza non si spegne automaticamente una volta scaduto il timer. Il sistema manterrà la temperatura selezionata, pronto per la pizza successiva. **Attenzione:** l'apparecchio e la pietra refrattaria per pizza sono molto caldi. Evitare il contatto, c'è il rischio di ustioni. **Attenzione:** non rimuovere la pietra refrattaria per pizza mentre è calda e utilizzare la pala per pizza per rimuovere la pizza. Non tagliare mai la pizza sulla pietra o sulla pala.
13. Chiudere lo sportello e lasciare che il forno si riscaldi nuovamente mentre si prepara la pizza successiva.
14. Al termine della cottura, tenere premuto il pulsante ON/OFF per 2 secondi per spegnere il forno.
15. La ventola continuerà a funzionare per un po', per raffreddare l'apparecchio. Attendere che la ventola smetta di funzionare per rimuovere la spina dalla presa di corrente. Solo a questo punto l'apparecchio è completamente spento.

Preimpostazione	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)	Utilizzo
Modalità manuale	400°C	03:00	Impostazione di tempo e temperatura personalizzati.
Modalità napoletana	400°C	04:00	Riscaldamento ad alta temperatura. Impasto morbido e sottile. Bordi alti e ariosi.
Modalità Pizza Alta	250°C	15:00	Preparata in una teglia da forno (la si trova nei negozi specializzati). Base croccante, condimenti e salsa fino al bordo.
Modalità New York	400°C	04:00	Impasto soffice con molta salsa e condimenti. Cornicione sottile e croccante, e ripiegabile.
Modalità Cornicione Sottile	350°C	02:00	Impasto sottile. Ripiegabile, con un cornicione leggermente croccante.
Modalità Congelata	225°C	12:00	Pizza o flammkuchen surgelati.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

1. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e la pietra refrattaria per pizza (conservata nel forno) prima di pulirli. Rimuovere la pietra refrattaria per pizza troppo presto provoca sbalzi di temperatura che possono danneggiare la pietra stessa.
2. Utilizzare con attenzione una spatola metallica o un raschietto per rimuovere eventuali residui di cibo attaccati. Spazzolare via la farina bruciata o altri residui e passare con un panno umido. Nonostante la pulizia regolare, la pietra refrattaria per pizza con superficie porosa naturale può macchiarsi o scolorirsi. Si tratta di un fatto normale che non influisce sulla sua funzionalità.

Attenzione: non utilizzare mai sapone o detersivo sulla pietra refrattaria per pizza. Non immergere la pietra nell'acqua e non metterla in lavastoviglie perché, se riscaldata, potrebbe danneggiarsi o incrinarsi in modo permanente.

3. Pulire l'apparecchio con un panno umido. Non utilizzare mai detergenti aggressivi e abrasivi, pagliette o lana d'acciaio che potrebbero danneggiare l'apparecchio.
4. Asciugare tutte le parti con un panno morbido e asciutto.
5. Mai immergere l'apparecchio in acqua o in qualsiasi altro liquido. L'apparecchio non è adatto alla lavastoviglie.
6. Per pulire le pareti interne, utilizzare un panno umido e una soluzione di sapone liquido delicato o una soluzione spray su una spugna. Rimuovere i residui con uno straccio pulito e umido. Non utilizzare mai prodotti abrasivi o corrosivi. Potrebbero danneggiare la superficie del forno. Non utilizzare mai prodotti come pagliette d'acciaio all'interno del forno.

CONSERVAZIONE

Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e chiuso.

SMALTIMENTO

Questo apparecchio non deve essere posto tra i rifiuti domestici alla fine del suo ciclo di vita, ma deve essere smaltito in un centro di riciclaggio per dispositivi elettrici ed elettronici domestici. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione sottolineano tale importante questione. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando gli apparecchi domestici è possibile contribuire alla protezione dell'ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

SV Bruksanvisning

Pizzaugn Pro Max

FÖRORD

Om detta dokument

Denna bruksanvisning innehåller all information för korrekt, säker och effektiv användning av apparaten.
Se till att du har läst och förstått instruktionerna i denna bruksanvisning till fullo innan du använder apparaten.
Förvara alltid denna bruksanvisning på en säker plats nära apparaten för framtida referens.
Denna bruksanvisning skrevs ursprungligen på engelska. Alla andra språk är översatta dokument.

Allmänna symboler

Symbol	Beskrivning
CE	Denna produkt uppfyller kraven på överensstämmelse i tillämpliga europeiska förordningar eller direktiv.
	Denna symbol används för att markera material som säkert kan användas i kontakt med livsmedel inom Europeiska unionen enligt definitionen i förordning (EG) nr 1935/2004.
	Den gröna punkten är ett registrerat varumärke som tillhör Der Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH och är skyddat som varumärke över hela världen. Logotypen får endast användas av kunder hos DSD GmbH som har ett giltigt avtal om användning av varumärket eller av anlitade avfallshanteringsföretag i Förbundsrepubliken Tyskland. Detta gäller även om tredje part återger logotypen i en ordbok, en uppslagsbok eller en elektronisk databas som innehåller en referensmanual.
	Den universella återvinningssymbolen, logotypen eller ikonen är en internationellt erkänd symbol som används för att beteckna återvinningsbara material. Återvinningssymbolen används offentligt och är inte ett varumärke.
	Tillämpligt i Italien: Produkten eller förpackningen kan återvinnas och komponenterna måste kasseras separat. Följ de lokala föreskrifterna.
	Tillämpligt i Frankrike: Produkten eller förpackningen kan återvinnas och komponenterna måste kasseras separat. Följ de lokala föreskrifterna.

BESKRIVNING AV APPARATEN

Avsedd användning

Denna apparat är endast avsedd för inomhusbruk.
Den här produkten är endast avsedd för hushållsbruk och icke-kommersiellt bruk.
Den här produkten är avsedd att användas i hushåll och liknande tillämpningar, t.ex:
- personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
- bondgårdar;
- av gäster på hotell, motell och andra boendemiljöer;
- miljöer av typ bed and breakfast.

Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte har övervakning eller har fått instruktioner angående användning av apparaten av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
Apparaten är inte avsedd att manövrerasmed hjälp av en extern timer eller ett separatfjärrkontrollsystem.
All annan användning av apparaten än den som beskrivs i denna bruksanvisning betraktas som felaktig användning och kan orsaka skador eller skada på apparaten och ogiltigförklarar garantin.

Tekniska specifikationer

Apparatens namn	Pizzaugn Pro Max
Artikelnummer	01.112780.01.001
Strömkälla	220 – 240 V ~ 50-60 Hz
Elförbrukning vid användning	1750-2100 W

Huvuddelar (se bild A)

1. Handtag
2. Glasdörr
3. Strömbrytare
4. Temperaturreglage/bekräftelseknapp
5. Värmeindikator
6. Temperatur-/tidskärm
7. Tidsreglage/bekräftelseknapp
8. Indikatorlampa för klar
9. Pizzasten
10. Pizzaspade
11. Manuellt läge
12. Napolitanskt läge
13. Panpizzaläge
14. New York-läge
15. Läge för tunn botten
16. Frysläge

SÄKERHET

Säkerhetssymboler

Symbol	Beskrivning
	Varningslampa för heta ytor. Kontakt kan orsaka brännskada. Vidrör ej.

Säkerhetsföreskrifter

⚠ VARNING

- Genom att ignorera säkerhetsanvisningarna kan tillverkaren inte hållas ansvarig för skador.
- Om nätkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess serviceagent eller likvärdigt kvalificerad personal för att undvika fara
- Flytta aldrig apparaten genom att dra i sladden och se till att sladden inte blir trasslad.
- Apparaten måste placeras på en stabil, plan yta.
- Användaren får inte lämna apparaten obevakad när den är ansluten till elnätet.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten ska inte användas av barn som är yngre än 8 år. Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt eller mentalt handikapp eller brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
- För att skydda dig mot brand, elchocker och personskador ska du inte sänka ner sladden, kontakter eller andra elektriska delar i vatten eller i andra vätskor.
- Temperaturen på tillgängliga ytor kan vara hög när apparaten är i bruk.
- Apparaten är inte avsedd att manövrerasmed hjälp av en extern timer eller ett separatfjärrkontrollsystem.
- Lägg ingenting på luckan när den väl öppen. Låt inga kalla matvaror falla på insidan av dörren.
- Apparaten får inte komma i kontakt med eller täckas med lättantändliga material som gardiner, textilier, väggar och liknande. Säkerställ alltid tillräckligt säkerhetsavstånd till brandfarliga material.
- Använd inte ugnsrengöringsmedel eller rengöringssvampar av metall till att rengöra pizzaugnen eftersom de kommer att skada ugnen.
- Lägg aldrig överdimensionerad mat i ugnen, eftersom det finns risk för brand
- Ugnen får endast användas till att tillaga pizza och liknande platta bakverk
- Använd aldrig bakplåtspapper, bakfolie eller filmer i ugnen på grund av de höga temperaturerna.
- Förvara inte ugnen på en plats där temperaturen kan sjunka under fryspunkten.

INNAN ENHETEN TAS I BRUK FÖRSTA GÅNGEN

- Ta ut apparaten och tillbehören ur lådan. Ta bort klistermärken, skyddsfolie eller plast från apparaten.
- Rengör enheten med en fuktig trasa. Använd aldrig hårda och slipande rengöringsmedel, skrubbkudde eller stålull, som skadar enheten.
- Placera alltid apparaten på ett plant och stabilt underlag och se till att det finns minst 30 cm fritt utrymme omkring den. Den här apparaten är inte lämplig för installation eller användning utomhus. Placera apparaten på en säker plats. Inte för nära en vägg då väggen kan brännas eller missfärgas. Kontrollera att gardiner eller liknande inte kommer i kontakt med apparaten. Placera inga föremål mellan apparatens botten och ytan som du placerar apparaten på då föremålet kan brännas.
- Torka insidan och utsidan av apparaten med en fuktig trasa.
- När enheten slås på för första gången kan en lätt lukt uppstå. Detta är normalt, se till att det finns tillräcklig ventilation. Denna doft är bara tillfällig och kommer snart att försvinna.

⚠ OBSERVERA

- Apparatens utsida blir också varm. Undvik all fysisk kontakt då det kan orsaka svåra skador. Använd alltid glasdörrens handtag för att öppna ugnen.

ANVÄNDNING

1. Sätt försiktigt in pizzastenen i ugnen.
2. Sätt i kontakten i vägguttaget. Ett kort pip hörs och alla indikatorlampor tänds och släcks sedan igen.
3. Tryck på PÅ/AV-knappen **A** så sätts ugnen på. Kontrollerna och indikatorerna kommer att tändas och visa standardinställningarna för400 °C och 3:00 minuter.
4. Välj en förinställning eller justera temperaturen manuellt med temperaturkontroll/bekräftelseknappen och tryck sedan på knappen för att starta föruppvärmningen. Den röda värmeindikatorlampan kommer att blinka, den valda förinställda och visade temperaturen förblir tänd och innerbelysningen kommer att aktiveras. **Tips:** För att när som helst stoppa ugnsuppvärmningen, tryck på Temp-knappen en gång
5. Det tar högst 20 minuter för pizzaugnen att bli varm. Förbered din pizza under denna tid.
6. Pudra av pizzaspaden med en rejäl mängd mjöl så att degen inte fastnar. Strö ca 1-2 matskedar universal- eller mannagrynsmjöl över hela spaden.
7. Mjöla lätt utsidan av degbollen, sträck sedan ut och forma den enligt ditt recept. **Tips:** Om degen fastnar på händerna så fastnar den på spaden! Tillsätt mer mjöl på ytan av degen om den känns kladdig.

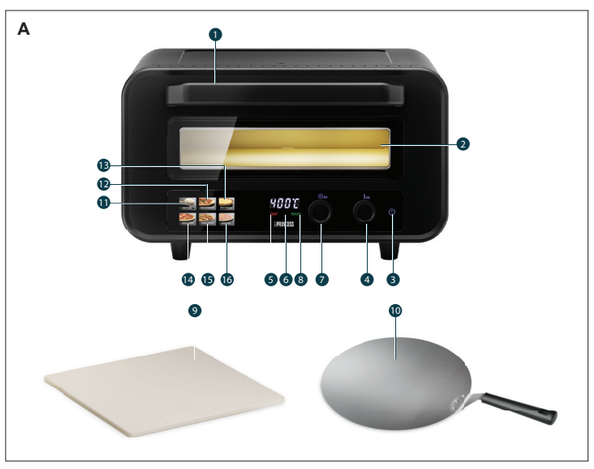
PRINCESS®

(EN) User manual
(NL) Gebruiksaanwijzing
(FR) Manuel de l'utilisateur
(DE) Benutzerhandbuch
(ES) Manual del usuario
(PT) Manual do utilizador
(IT) Manuale dell'utente
(SV) Bruksanvisning
(PL) Instrukcja obsługi

Pizza Oven Pro Max 01.112780.01.001

IN NEED OF ACCESSORIES? VISIT **WWW.PRINCESSHOME.EU/NL-NL/CUSTOMERSERVICE/ACCESSORIES-SPAREPARTS**
FOR ACCESSORIES AND SPARE PARTS TO EXTEND YOUR ITEM!

© Princess | Swaardvenstraat 65 | 5048 AV Tilburg | The Netherlands | www.princesshome.eu



8. Lägg den uttöjda degen på den mjölade spaden och rätta till eventuella hål. Skaka spaden lite fram och tillbaka och kontrollera att degen glider lätt. Om det finns fläckar som fastnar, lyft på degen och slänga lite mer mjöl under.
9. Tillsätt såsen och fyllning enligt receptet. **Tips:** Om man lägger på för mycket sås eller för många fyllningar kan pizzan gräddas ojämnt eller fastna på spaden. Det är bäst att starta lätt och lägga till mer vid behov.
10. När ugnen når den inställda temperaturen hörs en varning och den röda värmeindikatorn och gröna redo-indikatorn tänds. Skjut försiktigt in pizzan från spaden på den uppvärmda pizzastenen och stäng ugnsluckan.
11. Använd timerreglaget till att vid behov justera tillagningstiden, tryck sedan på tidsreglaget/bekräftelseknappen för att påbörja nedräkningen. **Tips:** Kontrollera pizzan regelbundet genom glasluckan under gräddningen för att säkerställa att pizzan blir jämnt gräddad. Typen och mängden av deg och fyllning kan påverka gräddningstiden.
12. När timern når 00:00 hörs en varning. Använd pizzaspaden till att försiktigt överföra den färdiga pizzan till en skärbräda. **Varning:** Pizzaugnen stängs inte av automatiskt när timern slutar. Den kommer att behålla den valda temperaturen, redo för nästa pizza. **Varning:** Ugnen och pizzastenen är mycket varma. Undvik kontakt, det finns risk för brännskador. **Varning:** Ta inte bort pizzastenen medan den är varm, använd pizzaspaden till att ta bort pizzan. Skär aldrig pizzan på pizzastenen eller spaden.
13. Stäng luckan och låt ugnen värmas upp igen medan du förbereder nästa pizza.
14. När du är klar med matlagningen, tryck på ON/OFF-knappen i 2 sekunder för att stänga av ugnen.
15. Fläkten kommer att gå en stund för att kyla ner ugnen. Vänta tills fläkten stängs av och dra ur stickkontakten ur uttaget. Först då är ugnen helt avstängd.

Förinställning	Temperatur (°C)	Tid (minuter)	Användning
Manuellt läge	400°C	03:00	Ställ in tid och temperatur.
Napolitanskt läge	400°C	04:00	Hög värme. Mjuk och tunn deg. Höga luftiga kanter.
Panpizzaläge	250°C	15:00	Tillagas på bakplåt (finns i fackhandeln). Krispig botten, fyllning och sås till kanten.
New York-läge	400°C	04:00	Fluffig deg med mycket sås och fyllning. Tunn och krispig botten och vikbar.
Läge för tunn botten	350°C	02:00	Tunt kavlad deg. Vikbar med en lite krispig skorpa.
Frysläge	225°C	12:00	Fryst pizza eller fryst flammkuchen.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Rengör apparaten efter varje användning.

1. Låt ugnen och pizzastenen (förvaras i ugnen) svalna helt innan rengöring. Om man tar bort pizzastenen för tidigt uppstår temperaturvariationer som kan skada stenen.
2. Använd försiktigt en stekspade eller matskrapa av metall till att ta bort matrester som fastnat. Borsta bort bränt mjöl eller annat skräp och torka av med en fuktig handduk. Trots regelbunden rengöring kan pizzastenen som har en naturligt porös yta få fläckar eller missfärgas. Detta är en normal process och påverkar inte funktionen.

Varning: Använd aldrig tvål eller rengöringsmedel på pizzastenen. Sänk inte ner stenen i vatten eller lägg den i diskmaskinen eftersom stenen kan skadas permanent eller spricka vid upphettning.

3. Rengör apparaten med en fuktig trasa. Använd aldrig starka och slipande rengöringsmedel, skursvampar eller stålull, eftersom dessa kan skada apparaten.
4. Torka alla delar med en mjuk, torr trasa.
5. Dopp aldrig enheten i vatten eller annan vätska. Enheten är inte diskmaskinsäker.
6. För att rengöra innerväggar, använd en fuktig trasa och en mild flytande tvållösning eller en spraylösning på en rengöringssvamp. Ta bort eventuella rester med en ren, fuktig trasa. Använd aldrig hårda slipmedel eller frätande produkter. Dessa kan skada ugnsytan. Använd aldrig produkter som stålullskuddar på insidan av ugnen.

FÖRVARING

Förvara apparaten i ett torrt och slutet utrymme.

KASSERING

Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbol på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på detta. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns insamlingsställen.

PL Instrukcja obsługi

Piec do pizzy Pro Max

PRZEDMOWA

Informacje o niniejszym dokumencie

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera wszelkie informacje niezbędne do prawidłowego, bezpiecznego i efektywnego użytkowania urządzenia.
Przed użyciem urządzenia upewnij się, że w pełni przeczytałeś(-aś) i zrozumiałeś(-aś) instrukcje zawarte w niniejszym podręczniku użytkownika.
Niniejszą instrukcję obsługi należy zawsze przechowywać w bezpiecznym miejscu w pobliżu urządzenia, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.
Niniejsza instrukcja została zredagowana w języku angielskim. Wszystkie inne języki są dokumentami przetłumaczonymi.

Symbole ogólne

Symbol	Opis
CE	Ten produkt spełnia wymagania zgodności z odpowiednimi europejskimi przepisami lub dyrektywami.
	Ten symbol jest używany do oznaczania materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością w Unii Europejskiej zgodnie z definicją w rozporządzeniu (WE) nr 1935/2004.
	Zielony Punkt jest zastrzeżonym znakiem towarowym firmyDer Grüne Punkt - Duales System Deutschland GmbH i jestchroniony jako znak towarowy na całym świecie. Logo może byćużywane wyłącznie przez klientów DSD GmbH posiadających ważnąumowę o korzystaniu ze znaku towarowego lub przez zaangażowanefirmy zajmujące się gospodarką odpadami na terenie RepublikiFederalnej Niemiec. Dotyczy to również reprodukcji logo przez osobytrzecie w słowniku, encyklopedii lub elektronicznej bazie danychzawierającej podręcznik.
	Uniwersalny symbol, logo lub ikona recyklingu to uznawany na całym świecie symbol stosowany do oznaczania materiałów nadających się do recyklingu. Symbol recyklingu jest dostępny w domenie publicznej i nie jest znakiem towarowym.
	Dotyczy Włoch: Produkt lub jego opakowanie nadają się do recyklingu, a komponenty należy zutylizować oddzielnie. Należy postępować zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami.
	Dotyczy Francji: Produkt lub jego opakowanie nadają się do recyklingu, a komponenty należy zutylizować oddzielnie. Należy postępować zgodnie z lokalnie obowiązującymi przepisami.

OPIS URZĄDZENIA

Przeznaczenie

Niniejsze urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku wewnątrz pomieszczeń.
Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego, a nie komercyjnego.
Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:

- pomieszczenia kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- gospodarstwa rolne;
- przez klientów w hotelach, motelach i innych pomieszczeniach mieszkalnych;
- pensjonaty Bed and Breakfast

Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby te otrzymały nadzór lub instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia od osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.
Każde użycie urządzenia inne niż opisane w niniejszym podręczniku użytkownika jest traktowane jako niewłaściwe i może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie urządzenia oraz unieważnienie gwarancji.

Specyfikacja techniczna

Nazwa urządzenia	Piec do pizzy Pro Max
Numer artykułu	01.112780.01.001
Zasilanie	220 – 240 V ~ 50-60 Hz
Zużycie energii podczas pracy	1750-2100 W

Główne części (patrz rysunek A)

1. Uchwyt
2. Szklane drzwi
3. Przycisk wł./wył.
4. Pokrętło regulacji/potwierdzenia temperatury
5. Kontrolka grzania
6. Wyświetlacz czasu i temperatury
7. Pokrętło regulacji/potwierdzenia czasu
8. Lampka kontrolna informująca o gotowości urządzenia
9. Kamień do pizzy
10. Łopata do pizzy
11. Tryb ręczny
12. Tryb neapolitański
13. Tryb Pan Pizza
14. Tryb nowojorski
15. Tryb cienkiego ciasta
16. Tryb zamrożony

BEZPIECZEŃSTWO

Symbole bezpieczeństwa

Symbol	Opis
	Oznaczenie gorącej powierzchni. Dotknięcie może spowodować oparzenia. Nie dotykać.

Środki ostrożności

⚠ OSTRZEŻENIE

- Niezastosowanie się do instrukcji dotyczących bezpieczeństwa nie pozwala producentowi ponosić odpowiedzialności za uszkodzenia.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub równie wykwalifikowane osoby, aby uniknąć zagrożeń.
- Nigdy nie przemieszczaj urządzenia, ciągnąc za kabel, i upewnij się, że kabel nie zaplątuje się.
- Urządzenie musi być umieszczone na stabilnej, płaskiej powierzchni.
- Urządzenia nie należy pozostawiać bez nadzoru, kiedy jest podłączone do zasilania.
- Urządzenie przeznaczone jest tylko do eksploatacji w gospodarstwie domowym, w sposób zgodny z jego przeznaczeniem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia nie mogą używać tego urządzenia. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych bądź nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, pod warunkiem, że są nadzorowane lub otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego używania urządzenia, a także rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Urządzenie oraz dołączony do niego kabel należy przechowywać poza zasięgiem dzieci, które nie ukończyły 8 lat. Czyszczenia i konserwacji nie powinny wykonywać dzieci chyba, że ukończyły 8 lat i znajdują się pod nadzorem osoby dorosłej.
- W celu zabezpieczenia przed pożarem, porażeniem prądem elektrycznym i obrażeniami ciała nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani innych części elektrycznych w wodzie lub innych płynach.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka, gdy urządzenie jest w użyciu.
- Urządzenie nie powinno być używane w połączeniu z zewnętrznym wyłącznikiem czasowym lub osobnym urządzeniem sterującym.
- Po otwarciu drzwi nie należy kłaść na nich żadnych przedmiotów. Unikaj spadania zimnych potraw na wewnętrzną stronę drzwi.
- Urządzenie nie powinno stykać się z materiałami łatwopalnymi, takimi jak zasłony, tkaniny, ściany itp., ani być nimi przykryte. Zawsze zachowuj odpowiednią, bezpieczną odległość od materiałów łatwopalnych.
- Nie używaj środków do czyszczenia piekarników ani metalowych druciaków do czyszczenia pieca do pizzy, ponieważ mogą one uszkodzić piec.
- Nigdy nie wkładaj do komory pieczenia żywności o zbyt dużych rozmiarach, ponieważ istnieje ryzyko pożaru.
- Piekarnika należy używać wyłącznie do przygotowywania pizzy i podobnych płaskich wypieków.
- Ze względu na wysoką temperaturę nigdy nie używaj papieru do pieczenia, folii do pieczenia ani folii w piekarniku.
- Nie przechowuj piekarnika w miejscu, w którym temperatura może spaść poniżej zera.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wyjmij urządzenie i akcesoria z opakowania. Usuń naklejki, folię ochronną lub plastik z urządzenia.
- Wyczyść urządzenie wilgotną szmatką. Nigdy nie używaj ostrych i ścierających środków czyszczących, gąbki do szorowania ani drucianej włóczki, które uszkadzają urządzenie.
- Urządzenie należy umieścić na płaskiej, stabilnej powierzchni i pozostawić co najmniej 30 cm wolnej przestrzeni wokół niego. Urządzenie nie nadaje się do montażu ani użytku na zewnątrz. Umieść urządzenie w bezpiecznym miejscu. Nie zbyt blisko ściany, gdyż może się spalić lub odbarwić. Upewnij się, że urządzenie nie dotyka zasłon itp. Nie umieszczaj niczego pomiędzy spodem urządzenia a powierzchnią, na której jest ustawione, aby zapobiec spaleniu.
- Wyczyść wnętrze i zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką
- Po pierwszym włączeniu urządzenia może pojawić się lekki zapach. To normalne, upewnij się, że jest odpowiednia wentylacja. Ten zapach jest tylko tymczasowy i szybko zniknie.

⚠ PRZESTROGA

- Zewnętrzna część urządzenia również się nagrzeje. Unikaj kontaktu fizycznego, może spowodować poważne obrażenia. Do otwierania piekarnika zawsze używaj uchwytu szklanych drzwi.

UŻYTKOWANIE

1. Ostrożnie włóż kamień do pizzy do piekarnika.
2. Podłącz wtyczkę zasilania do gniazdka ściennego. Rozlegnie się krótki sygnał dźwiękowy, a wszystkie kontrolki zapalą się, a następnie zgasną.
3. Naciśnij przycisk WŁ./WYŁ. **A** 3, aby włączyć piekarnik. Kontrolki i wskaźniki zostaną podświetlone, wyświetlając domyślne ustawienia 400 °C i 3:00 minuty.
4. Wybierz ustawienie wstępne lub ręcznie dostosuj temperaturę za pomocą pokrętła regulacji/potwierdzenia temperatury, a następnie naciśnij pokrętło, aby rozpocząć podgrzewanie wstępne. Zacznie migać czerwona kontrolka ogrzewania, wybrana ustawiona i wskazywana temperatura pozostaną włączone, a oświetlenie wewnątrz urządzenia zostanie włączone. **Wskazówka:** Aby w dowolnym momencie zatrzymać nagrzewanie piekarnika, naciśnij raz pokrętło Temperatury.
5. Piec do pizzy będzie się nagrzewał maksymalnie przez 20 minut. W tym czasie przygotuj pizzę.
6. Posyp łopatę do pizzy dużą ilością mąki, aby zapobiec przywieraniu ciasta. Posyp skórkę około 1-2 łyżkami mąki uniwersalnej lub semoliny.
7. Lekko posyp mąką zewnętrzną część ciasta, a następnie rozciągnij je i uformuj według przepisu. **Wskazówka:** Jeśli ciasto przykleja się do rąk, przyklei się też do łopaty! Jeśli ciasto wydaje się lepkie, posyp je mąką.
8. Rozciągnij ciasto i połóż je na oprószonej mąką łopacie, a wszelkie dziury zaklej. Delikatnie potrząśnij skórką, aby upewnić się, że ciasto łatwo się zsuwa. Jeśli znajdziesz jakieś lepkie miejsca, po prostu podnieś ciasto i posyp odrobiną mąki.
9. Dodaj sos i dodatki zgodnie z przepisem. **Wskazówka:** Dodanie zbyt dużej ilości sosu lub dodatków może spowodować nierównomierne upieczenie pizzy albo przywieranie do łopaty. Najlepiej zacząć od kilku składników i w razie potrzeby je zwiększyć.
10. Gdy piekarnik osiągnie ustawioną temperaturę, rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a czerwona kontrolka grzania i zielona kontrolka gotowości zaświecą się. Ostrożnie zsuń pizzę z łopaty na rozgrzany kamień do pizzy i zamknij drzwi piekarnika.
11. W razie potrzeby użyj pokrętła regulacji czasu, aby ustawić czas gotowania, a następnie naciśnij pokrętło regulacji/potwierdzania czasu, aby rozpocząć odliczanie. **Wskazówka:** Podczas pieczenia regularnie sprawdzaj pizzę przez szklane drzwi piekarnika, aby mieć pewność, że jest równomiernie upieczona. Rodzaj i ilość ciasta oraz dodatków mogą mieć wpływ na czas pieczenia.
12. Gdy licznik dojdzie do 00:00, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Za pomocą łopaty do pizzy ostrożnie przenieś upieczoną pizzę na deskę do krojenia. **Ostrzeżenie:** Piec do pizzy nie wyłączy się automatycznie po upływie ustawionego czasu. Utrzyma wybraną temperaturę i będzie gotowy na następną pizzę. **Uwaga:** Urządzenie i kamień do pizzy są bardzo gorące. Unikać kontaktu, istnieje ryzyko poparzenia. **Ostrzeżenie:** Nie wyjmuj kamienia do pizzy, gdy jest gorący. Do wyjmowania pizzy użyj łopaty do pizzy. Nigdy nie krój pizzy na kamieniu lub łopacie do pizzy.
13. Zamknij drzwiczki i pozwól piekarnikowi ponownie się nagrzać, a w tym czasie przygotuj kolejną pizzę.
14. Po zakończeniu gotowania naciśnij przycisk WŁ./WYŁ. przez 2 sekundy, aby wyłączyć piekarnik.
15. Wentylator będzie pracował przez jakiś czas w celu schłodzenia urządzenia. Poczekaj, aż wentylator zatrzyma się, zanim wyjmiesz wtyczkę z gniazdka zasilania. Dopiero wtedy urządzenie zostanie całkowicie wyłączone.

Ustawianie	Temperatura (°C)	Czas (minuty)	Użytkowanie
Tryb ręczny	400°C	03:00	Ustaw własny czas i temperaturę.
Tryb neapolitański	400°C	04:00	Wysoka moc grzania. Miękkie i cienkie ciasto. Wysokie, pulchne krawędzie.
Tryb Pan Pizza	250°C	15:00	Przygotowane na blasze do pieczenia (dostępnej w sklepie specjalistycznym). Chrupiące spód, dodatki i sos po brzegi.
Tryb nowojorski	400°C	04:00	Puszyste ciasto z dużą ilością sosu i dodatków. Cienkie i chrupiące ciasto, można je składać.
Tryb cienkiego ciasta	350°C	02:00	Ciasto cienko rozwałkowane. Składane, z lekko chrupiącą skórką.
Tryb zamrożony	225°C	12:00	Zamrożona pizza lub mrożone flammkuchen.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.

1. Przed czyszczeniem odczekaj, aż urządzenie i kamień do pizzy (przechowuj je w piekarniku) całkowicie ostygną. Zbyt wczesne wyjęcie kamienia do pizzy powoduje wahania temperatury, które mogą uszkodzić kamień.
2. Ostrożnie usuń wszelkie przywarte resztki jedzenia za pomocą metalowej szpatułki lub skrobaczki do żywności. Usuń przypaloną mąkę i inne zanieczyszczenia i wytrzyj wilgotnym ręcznikiem. Mimo regularnego czyszczenia kamień do pizzy, którego naturalna powierzchnia jest porowata, może ulegać plamom lub odbarwieniom. Jest to normalny proces i nie ma wpływu na funkcjonowanie urządzenia.

Ostrzeżenie: Nigdy nie używaj płynu do mycia naczyń ani detergentu do kamienia do pizzy. Nie zanurzaj kamienia w wodzie ani nie myj go w zmywarce, ponieważ pod wpływem ciepła może on ulec trwałemu uszkodzeniu lub pęknąć.

3. Urządzenie należy czyścić wilgotną ściereczką. Nigdy nie używać ostrych i ściernych środków czyszczących, druciaka lub wełny stalowej, które mogą uszkodzić urządzenie.
4. Osusz wszystkie elementy miękką, suchą szmatką.
5. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innych płynach. Urządzenie nie nadaje się do zmywarki.
6. Do czyszczenia ścian wewnętrznych należy używać wilgotnej ściereczki i łagodnego roztworu z płynem do mycia naczyń lub gąbki spryskanej roztworem z płynem do mycia naczyń. Usuń wszelkie pozostałości czystą, wilgotną szmatką. Nigdy nie używaj ostrych produktów ściernych. Mogą one uszkodzić powierzchnię piekarnika. Nigdy nie używaj produktów takich jak myjki z wełny stalowej do czyszczenia wnętrza piekarnika.

PRZECHOWYWANIE

Przechowuj urządzenie w suchym i zamkniętym miejscu.

UTYLIZACJA

Po zakończeniu eksploatacji urządzenia nie należy wyrzucać go wraz z odpadami domowymi. Urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Ten symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcjach użytkowania i na opakowaniu oznacza ważne kwestie, na które należy zwrócić uwagę. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. Należy skontaktować się z władzami lokalnymi, aby uzyskać informacje dotyczące punktów zbiórki odpadów. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Gospodarstwo domowe spełnia ważną rolę w przyczynianiu się do ponownego użycia i odzysku surowców wtórnych, w tym recyklingu zużytego sprzętu. Na tym etapie kształtuje się postawy, które wpływają na zachowanie wspólnego dobra jakim jest czyste środowisko naturalne.