

UNOLD®

**Pizzasütő
LUIGI**



Használati útmutató

Modell 68816

Impresszum:

Használati útmutató, 68816 modell

Állapot: Február 2023 /nr

Copyright ©

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-12

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de

A KÉSZÜLÉK RÉSZEI



- 1 Szellőzőnyílások
- 2 Ajtó fogantyúval
- 3 Kezelőmező
- 4 Burkolat
- 5 Sütőtér
- 6 Pizzakő



Használati útmutató a 68816 modellhez

ELŐSZÓ

Köszönjük, hogy az Unold cég készüléke mellett döntött. Olvassa el gondosan ezt a használati útmutatót. Így gyorsan megismeri pizzasütőjének (a továbbiakban „készülékének”) minden funkcióját.

Gondoskodjon róla, hogy a használati útmutatót a készüléket használó, tisztító és karbantartó minden személy elolvassa, és figyelembe vegye. Ne adja tovább a készüléket a használati útmutató nélkül.

Olyan kérdések esetén, amelyekre a használati útmutató nem ad egyértelmű választ, vagy műszaki problémák esetén vegye fel a kapcsolatot az ügyfélszolgálatunkkal vagy a szakkereskedőjével.

MŰSZAKI ADATOK

Teljesítmény:	1700 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Méretek:	(SZ x Mé x Ma) Kb. 43,1 x 46,9 x 28 cm
Súly:	Kb. 10,6 kg
Kábelhossz:	Kb. 95 cm
Burkolat:	Nemesacél, rozsdamentes
Pizzakő:	Kivehető, korderit, kb. 32 x 32 x 1,25 cm
Sütőtér:	Kb. 32 x 34 x 9 cm, belső világítással
Felszereltség:	Biztonságos kezelés dupla üvegezésű ajtóval, Cool-Touch fogantyúval és hőszigetelt nemesacél burkolattal, kivehető pizzakővel, automatikus programokkal és egyedi programmal (DIY), max. 30 cm átmérőjű pizzához
Tartozékok:	Pizzakő, receptfüzet, használati útmutató
Opcionálisan rendelhető tartozékok:	Pizzalapát, cikkszám. 6881620, az ügyfélszolgálatunkon keresztül beszerezhető

A felszerelési jellemzők, technika, szín és dizájn vonatkozásában a módosítások és tévedés joga fenntartva.





Ez a szimbólum azokra az esetleges veszélyekre hívja fel a figyelmet, amelyek személyi sérüléseket idézhetnek elő, vagy a készülék károsodásához vezetnek.



Ez a szimbólum esetleges égési sérülések veszélyére figyelmeztet. Mindig rendkívül figyelmesen járjon el.

AZ ÖN BIZTONSÁGA ÉRDEKÉBEN

Olvassa el, és őrizze meg az alábbi utasításokat.

Általános biztonsági tudnivalók/ a háztartás tagjai

1. Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy kellő tapasztalattal és/vagy ismerettel nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett vagy akkor használhatják, ha a biztonságos kezeléséhez szükséges oktatásban részesültek, és megértették a használatából adódó veszélyeket.
2. Gyermek nem játszhat a készülékkel.
3. A felhasználói tisztítást és karbantartást gyermek nem végezheti, kivéve, ha elmúlt 8 éves, és felügyelet alatt áll.
4. Tartsa a készüléket és a hálózati kábelt 8 év alatti gyermekek által hozzá nem férhető helyen.
5. A csomagolóanyag nem játékszer – fennáll a fulladás veszélye! Tartsa a csomagolóanyagot gyermekektől mindig távol!
6. A készülék kizárólag a háztartásban, vagy hasonló célú helyeken való felhasználásra tervezték, így például
 - üzletek, irodák vagy egyéb munkahelyek teakonyháiban,
 - mezőgazdasági üzemekben,
 - szállodákban, motelekben, egyéb szálláshelyeken, magánpanziókban vagy nyaralókban vendégek által történő használatra.

Elektromos biztonság

7. A készüléket csak váltakozó feszültségű hálózatra csatlakoztassa, amelynek megegyezik a feszültsége a készülék címkéjén megadottal.
8. Javasoljuk, hogy külön áramkörrel működtesse a készüléket. Kérdés vagy bizonytalanság esetén forduljon szakemberhez.
9. Tilos ezt a készüléket külső kapcsolóórával, vagy távirányító rendszerrel működtetni.
10. Nem javasoljuk hosszabbítókábel használatát. Ha mégis hosszabbító kábelt használ, akkor ennek meg kell felelnie az érvényes biztonsági szabványoknak, és soha nem szabad a kábel megadott maximális terhelhetőségét túllépni.
11. Ne tegyen fémfóliát a készülékbe – Ez áramütést okozhat!
12. Elektromos biztonsági okokból soha ne merítse a készüléket vagy a vezetékét vízbe, vagy egyéb folyadékokba.
13. Elektromos biztonsági okokból ne tisztítsa a készüléket mosogatógépben.
14. A kapcsoló és a kábel nem érintkezhet vízzel vagy más folyadékkal. Amennyiben ez mégis megtörténne, az ismételt használat előtt minden résznek teljesen meg kell száradnia.
15. A vezetékét ne tekerje a készülék köré, és vigyázzon, hogy a vezeték ne törjön meg, mert ez kárt okozhat a vezetékben.
16. Használat után, valamint tisztítás előtt a hálózati dugót mindig húzza ki a csatlakozó aljzatból. A készüléket nem szabad felügyelet nélkül hagyni, ha a hálózati dugó csatlakoztatva van.
17. A vezetékét mindig csak a csatlakozódugónál megfogva húzza ki az aljzatból, soha ne a kábelnél fogva.
18. A készüléket, ill. a vezetékét soha ne fogja meg nedves kézzel.

19. A készülék csak akkor van teljesen kikapcsolva, amikor a csatlakozódugó kihúzásával le van választva az elektromos hálózatról.

A pizzakő

20. A pizzakövet soha nem szabad vízbe meríteni, ez károsíthatja a követ.
21. Soha ne tisztítsa a pizzakövet mosogatószerrel. A mosogatószer bejuthat a kő pórusaiba, és átkerülhet az élelmiszerekre.
22. Ne tisztítsa a pizzakövet hegyes tárggyal vagy nagynyomású mosóval. Ellenkező esetben karcolások jöhetnek létre, amelyekbe bejutnak az ételmaradékok.
23. Soha ne kezelje a pizzakövet fertőtlenítőszerrel. A sütőn belüli magas hőmérsékletek miatt nincs szükség fertőtlenítésre.

A készülék biztonságos elhelyezése és kezelése

24. Biztonsági okokból soha ne állítsa a készüléket forró felületekre, fém tálcára vagy nedves alapra.
25. A készüléket nem szabad szekrénybe beépíteni, vagy bemélyedésben működtetni – tűzveszély!
26. Figyeljen arra, hogy a készülék mindig hozzáférhető legyen, hogy szükség esetén gyorsan leválasztható legyen az elektromos hálózatról.
27. Helyezze el úgy a készüléket, hogy oldalt legalább 10 cm és fent legalább 15 cm szabad hely legyen.
28. A készüléket vagy a vezetéket nem szabad nyílt láng vagy víztartályok közelében működtetni.
29. Ne tegye a készüléket olyan helyiségbe, amelyekben a hőmérséklet fagypont alá csökkenhet.
30. Soha ne tegyen a sütőtérbe kartont, műanyagot, papírt vagy más gyúlékony anyagot.

31. A készüléken belüli magas hőmérsékletek miatt ne használjon sütőpapírt vagy többször használatos sütőfóliát. Távolítsa el mindig minden fóliát és papírt pl. a fagyasztott élelmiszerekről, még akkor is, ha a gyártó szerint ezeket a sütőbe lehet tenni.
32. Mindig szabad, sík és hőálló felületen használja a készüléket.
33. A készüléket csak pizza, és hasonló, lapos sült termékek készítésére szabad használni.
34. Soha ne tegyen túl nagy méretű ételt a sütőtérbe, ez tűzveszélyes.
35. Vigyázzon arra, hogy a vezeték ne lógjon túl a munkafelület szélén, mert ez balesetet okozhat, pl. ha kisgyermekek meghúzzák a vezetéket.
36. Vezesse úgy a vezetéket, hogy ne lehessen meghúzni, és ne okozzon botlásveszélyt.
37. A pizzasütőt csak beltéri helyiségekben használja.
38. A készülék semmilyen járműben történő használatra nem alkalmas.
39. A túlmelegedés elkerülése érdekében soha ne takarja le használat közben a készüléket, és ne tegyen rá tárgyakat.
40. Soha ne tegyen alufóliát a készülék belsejébe.
41. Soha ne tegyen konyhai eszközöket, fakanalat, stb. a készülék nyitott ajtajára.
42. Annak érdekében, hogy a hő a készülékben maradjon, és ezzel energiát takarítson meg, használat közben soha ne hagyja hosszabb ideig nyitva a készülék ajtaját.
43. A tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a dugót a csatlakozó aljzatból, és hagyja a készüléket teljesen lehűlni.
44. A készülék nyitásakor forró gőz távozhat. Óvatosan járjon el.
45. Az égési sérülések elkerülése érdekében működés közben ne mozgassa a készüléket.

46. Gondoskodjon róla, hogy az összes felhasználó, különösen a gyermekek tisztában legyenek a kilépő gőz veszélyével – égési sérülés veszélye áll fenn!
47. A készülék burkolata és különösen a sütőfelület nagyon felforrósodik – égési sérülés veszélye áll fenn! Ne érintse meg ezeket a felületeket használat közben és után.
48. Használjon a készülék nyitásához konyharuhákat vagy sütőkesztyűket, és az égési sérülések elkerülése érdekében csak az ajtófogantyút érintse meg ezekkel.
49. Ha nem történik beállítás, akkor a készülék biztonsági okokból egy kis idő után kikapcsol.
50. A károk és sérülések elkerülése érdekében a készüléket ne használja más gyártók tartozékaival vagy eltérő márkájú tartozékokkal együtt.
51. Ellenőrizze rendszeresen a készüléket, a dugót és a vezetéket kopás, sérülés és elhasználódás szempontjából. Ha sérült a csatlakozókábel vagy más rész, küldje el a készüléket vagy a csatlakozókábelt ellenőrzésre és javításra az ügyfélszolgálatunknak.
52. A szakszerűtlenül végzett javítások jelentős veszélyekhez vezethetnek, és a jótállásból való kizárást eredményezik.

Semmi esetre ne nyissa fel a készülék burkolatát. Fennáll az áramütés veszélye. A készülék és a pizzakő a használat közben és után nagyon forró! Kerülje a készülék forró felületeinek megérintését; égési sérülés veszélye áll fenn.

Magas hőmérsékleten történő sütés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket – égési sérülés veszélye áll fenn! Tartsa távol a gyermekeket a készüléktől!

A gyártó nem vállal felelősséget a készülék hibás összeszereléséből, szakszerűtlen vagy hibás használatából vagy felhatalmazással nem rendelkező harmadik fél által történő javításából eredő károkért.

NÁPOLYI PIZZA ALAPRECEPT

A tökéletes pizza a tésztánál kezdődik. Vegye figyelembe ezért az alábbi útmutatásokat, és próbálja ki különböző változatokat, amíg megtalálja az Ön számára tökéletes pizzareceptet.

Tipp: Természetesen az eddigi receptjei is elkészíthetők a pizzasütőben, csak ellenőriznie kell, milyen hőmérséklet- és időbeállítások szükségesek.

A nápolyi pizza időközben a világörökség részévé vált, az eredeti pizzatésztának számít, és csak 4, ill. 5 hozzávalóból áll: liszt, víz, só, élesztő és ... idő. A tökéletes pizzatésztáról már számos értekezés született, és máig eltérőek a vélemények arról, melyik recept valójában a legjobb. Ezért az alábbiakban egy klasszikus és egyszerű receptet mutatunk be, amely garantáltan sikerül, ugyanakkor már nagyon közel van a „tökéletes” pizzához. Először néhány fontos megjegyzés:

A hidratáció a víz és liszt arányát jelenti. Ha pl. 1 kg lisztet használunk, és 600 ml vizet adunk hozzá, akkor a tészta hidratáltsága 60%.

Minél magasabb a víz aránya a tésztában, annál könnyebb és levegősebb lesz a tészta. Ha azonban a tészta túl nedves, akkor nehezebb vele dolgozni. Az egyszerűség kedvéért ezért ennél a receptnél 60 %-os hidratáltsággal dolgozunk (tehát 300 ml vizet használunk 500 g liszthez). Némi gyakorlattal azonban meg lehet próbálni a 65 %-os hidratáltságot is.

Ahhoz, hogy a tészta fel tudja venni a magas hidratáltságot, szükség van még a megfelelő lisztre. A Németországban legelterjedtebb típusú lisztnek, a 405-ös típusnak megfelelő ugyan az őrlési foka, de kevés benne az ásványi anyag és különösen a fehérjetartalom. Ehhez a recepthoz 12–13 g /100 g liszt fehérjetartalomra van szükségünk, amit a legtöbb 00 típusú pizzaliszt (Tipo 00) tartalmaz. A 00 típusú pizzalisztek beszerezhetők a legtöbb jól ellátott élelmiszerüzletben, ritkábban diszkontüzletekben is.

Néhány gyors pizzarecepttel ellentétben ebben a receptben az élesztő aránya nagyon alacsony. A gyorstésztákból készült pizzák ugyan gyorsan elkészülnek, de erős élesztőízük van. Ehhez jön még, hogy a sok élesztővel készült pizzatészták egyértelműen nehezebben emészthetők.

Tipp: Az UNOLD-kenyérsütő „Teig schnell“ (gyorstészta) programjával elkészíthető a pizzatészta.

Hozzávalók 3 pizzához:

500 g liszt, 00 típus, 300 g jéghideg víz (jobb súlyt mérni, mint térfogatot), 0,5–1 g friss élesztő (egy 8-10 mm átmérőjű kis gombócnak felel meg); 15 g tengeri só

Oldja fel először a sót a vízben. Adja hozzá az élesztőt és a lisztet. Aki kézzel szeretné gyúrni a tésztát, annak legalább 25-30 percig kell dagasztania. Ez fontos, mivel a dagasztás hatására jön létre a síkerváz, amely rugalmassá teszi a tésztát. Ha nem elég hosszú ideig dagasztja a tésztát, akkor a pizzatészta később berepedhet.

A kézi dagasztás alternatívájaként alacsony fokozaton konyhai robotgéppel is dagaszthatja a tésztát kb. 10 percig. Ekkor azonban figyelembe kell venni, és adott esetben beszűrő hőmérővel meg kell mérni a tészta hőmérsékletét. A hőmérséklet legfeljebb 25°C legyen, hogy az élesztő ne kezdjen el túl hamar működni. Ezen kívül a tészta konzisztenciáját ellenőrizheti úgy, hogy a tészta egy kis darabját lassan széthúzza annyira, hogy majdnem át lehessen látni rajta, és a tésztának nem szabad elszakadnia.

Ha meggyúrta a tésztát, akkor formázza feszes golyóvá, tegye egy tálba, és fedje le egy fedővel vagy frissentartó fóliával. Néhány nápolyi tésztarecept szerint ekkor még kb. 24 órán keresztül hűtőben kell pihentetni a tésztát, mielőtt hagyja, hogy az élesztő szobahőmérsékleten működni kezdjen. A kezdő alapreceptünkben azonban közvetlenül a kelesztéssel kezdünk, és a tésztát 12-14 órán keresztül szobahőmérsékleten hagyjuk kelni. Ossa ez után a tésztát 3 egyenlő méretű darabra, formázza a tésztadarabokat kerekre, és tegye őket a 2. kelesztéshez valamivel szélesebb, letakart edénybe. Szórja meg ennek az alját egy kis liszttel (vagy búzadarával), és a tésztákat ne tegye túl közel egymáshoz, mivel a tészták egy kicsit meg fognak dagadni. Kb. 10–12 óra után a nápolyi pizzánk készen áll a további feldolgozásra.

Vegye ki, és formázza meg egyesével a tésztákat. **FONTOS:** Semmiképpen ne használjon sodrófát, ellenkező esetben a 24 óra alatt képződött összes levegő kinyomódik a tésztából. Ehelyett tegye a tésztát enyhén meglisztezett felületre, nyomkodja laposra az ujjbegyeivel belülről kifelé, a széleit azonban hagyja ki, hogy a tészta ott különösen puha maradjon, és kialakuljon a jellegzetes forma.

A következő lépésben vegye kezébe a pizzát, és a kézfejjével lassan körkörösén húzza szét. A két lépés kombinációjával egyre egyenletesebb forma jön létre egy elég vékony alappal és vastag szélllel. Tegye a készre formázott pizzát egy enyhén meglisztezett pizzalapátra, és tegyen rá tetszés szerint feltéteket. A hagyományos nápolyi pizzára először mindig egy vékony réteg paradicsomszós kerül, erre jön a lecsepegtetett és apróra vágott Mozzarella (vagy bivalymozarella) és felülre tehetjük az egyéb tetszőleges feltéteket. Ez után a pizzát már csak kb. 2 percig sütni kell a 400 °C-ra előmelegített pizzasütőben. Buon Appetito!

A KEZELŐFELÜLET HASZNÁLATA



- 1 **Programok**
A programok ellenőrzőlámpái
- 2 **„Alsó sütés“ gomb**
Az alsó fűtőelemre vonatkozó beállítások
- 3 **„Felső sütés“ gomb**
A felső fűtőelemre vonatkozó beállítások
- 4 **Kijelző**
Mutatja a hőmérsékletet és a sütésből hátralévő időt.
- 5 **▲ gomb**
Az idő vagy a hőmérséklet növelése
- 6 **▼ gomb**
Az idő vagy a hőmérséklet csökkentése
- 7 **„Funkció” gomb**
A kívánt program kiválasztásához
- 8 **„TC” / időzítő gomb**
Elindítja a kiválasztott pizzához ajánlott sütési időt. Ez után az idő után egy hangjelzés hallható, de a készülék nem kapcsolódik ki.
A sütés az időzítő elindítása nélkül is lehetséges.
- 9 **„Be-/kikapcsoló“ gomb**
A készülék bekapcsolása vagy kikapcsolása

TARTOZÉKOK A PIZZASÜTÉSHEZ

Pizzasütő forma

A sütéshez használhat szaküzletben beszerezhető, hőálló pizzasütő formát (pl. Dr Oetker Emaile Tradition pizzasütő lap). A forma maximum 28 cm átmérőjű lehet, és 400 °C-ig hőállónak kell lennie. A nemesacél formák a hő hatására elszíneződhetnek. Ez nem ok a reklamációra.

Soha ne takarja le a sütőformát fedővel, fóliával vagy más tárggyal sütés közben!

Pizzalapát

Figyelem: Használjon mindig pizzalapátot a pizza berakásához, mert a készülék nagyon forró!

Az ügyfélszolgálatunkon vagy a weboldalunkon keresztül megvásárolhatja a készülékhez alkalmas pizzalapátot.

A szaküzletben ezen kívül különböző pizzalapátok kaphatók. Figyeljen arra, hogy a pizzalapát mérete megfelelő legyen a sütőhöz. Ha túl nagy a lapát, akkor nem lehet betenni vele a pizzát a sütőbe.

A pizzalapátot először mindig szórja meg egy kis liszttel. Ne használjon túl sok lisztet, nagyon magas hőmérsékleten a liszt meggyulladhat. Tegye a megformázott pizzatésztát a meglisztezett pizzalapátra.

Tegye a feltéteket a pizzára, és tolja be a pizzát a sütőbe. Ha megrázza egy kicsit a pizzalapátot, akkor a pizza könnyebben lecsúsztható a lapátról.

A pizzalapát a sütési folyamat közben nem maradhat a sütőben!

Programok

A programok használata

Program	Használat
Neapolitan (nápolyi pizza) (Pizza fatüzelésű kemence stílusban)	Klasszikus készítés, levegős kéreg, magas hőmérséklet (fa vagy fához hasonló adalékok hozzáadása nélkül).
DIY (egyedi program)	A programok beállítása az egyedi igényeknek megfelelően
Thin&Crispy (vékony & ropogós)	Nagyon vékony tésztához, sütőporos pizzához
Pan Pizza (serpenyős pizza)	Csak sütőformával (a szaküzletekben kapható), levegős tészta, sok feltéttel, széléig rakott szósszal, ropogós alappal
New-York (New-Yorki pizza)	A serpenyős pizzához hasonlóan masszívabb, vékony alappal
Frozen (fagyasztott)	Fagyasztott pizzához vagy fagyasztott lepényhez

A programokhoz tartozó hőmérsékletek és idők

Program	Előre beállított érték		Beállítható tartomány	Előre beállított érték	
	Felső sütés	Alsó sütés		Idő	Beállítható idő
Nápolyi pizza (Pizza fatüzelésű kemence stílus)	400 °C	400 °C	200–400 °C	2 perc	1–10 perc
DIY (egyedi program)	400 °C	400 °C	80–400 °C	2 perc	1–60 perc
Thin&Crispy (vékony és ropogós)	270 °C	330 °C	80–400 °C	6 perc	1–10 perc
Pan Pizza (serpenyős pizza)	220 °C	340 °C	80–400 °C	12 perc	1–30 perc
New-York (pizza New-Yorki módra)	245 °C	270 °C	80–400 °C	8 perc	1-20 perc
Frozen (fagyasztott)	245 °C	205 °C	80–400 °C	16 perc	1-20 perc

TEENDŐK AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



Az első használatkor némi füst távozhat. Ez teljesen normális jelenség, nem jelent okot a reklamációra.

A készülék és a pizzakő a használat közben és után nagyon forró! Kerülje el a készülék forró felületeinek megérintését, fennáll az égési sérülés veszélye!

Magas hőmérsékletek alkalmazása esetén ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket – tűzveszély áll fenn!

Tartsa távol a gyermekeket a készüléktől!

1. Távolítsa el a készülékről és a pizzakőről minden csomagolóanyagot és adott esetben a szállítási biztosításokat is (a típus táblát azonban ne). Tartsa távol kisgyermekektől a csomagolóanyagokat – fulladásveszély! Adja le a csomagolóanyagokat a helyi előírásoknak megfelelően hulladékgyűjtésbe.
2. A csatlakozódugó adott esetben fedéllel biztosított. Vegye le, és dobja ki a fedelet. Lenyelés esetén fulladásveszély áll fenn, különösen gyermekek és állatok esetén.
3. Ellenőrizze a készülék sérülésmentes állapotát. Látható sérülés esetén ne vegye használatba a készüléket, hanem forduljon az ügyfélszolgálatunkhoz.
4. Ellenőrizze, hogy megvan az összes felsorolt tartozék.
5. A gyártási maradványok eltávolításához törölje le óvatosan a pizzakövet egy nedves törlőruhával mosószer hozzáadása nélkül. Hagyja ez után teljesen megszáradni a követ. Figyelem: A mosószer károsíthatja a követ. Vegye figyelembe a „Tisztítás és ápolás“ fejezetben található összes információt. Tolja be a pizzakövet a sütőbe.
6. A készülék burkolatát nedves ruhával törölje le, és gondosan szárítsa meg.
7. Az esetleges gyártási maradványok elkerülése érdekében az első használat előtt fűtse az üres készüléket 20 percen keresztül. Figyeljen arra, hogy közben a helyiség jól szellőzzön.
8. Csatlakoztassa a hálózati dugót egy csatlakozóaljzatba.
9. Egy rövid hangjelzés hallható, az összes jelzőlámpa fel-, majd ismét kikapcsolódik. A „be-/kikapcsoló“ gomb villog.
10. Nyomja meg egyszer a „be-/kikapcsoló“ gombot.
11. Villog a „Neapolitan“ program jelzőlámpája. A kijelzőn világít a „400 °C“ hőmérséklet- és a „2:00“ időjelzés, a sütőtérvilágítás felkapcsolódik.

12. Nyomja meg ismét a „be-/kikapcsoló” gombot.
13. Villog a hőmérséklet-kijelzés, az idő azonban változatlan marad. A készülék fűt, és a ráégetési folyamat és a ventilátor elindul. Ez a folyamat kb. 20 percig tart.
14. Amikor befejeződik a folyamat, egy háromszoros hangjelzés hallható.
15. Kapcsolja ki a készüléket a „be-/kikapcsoló” gombbal, és hagyja lehűlni.
16. A ventilátor még egy ideig tovább működik.
17. Ekkor a készülék máris használatra kész.

ELŐMELEGÍTÉS



A készülék és a pizzakő a használat közben és után nagyon forró! Kerülje a készülék forró felületeinek megérintését; égési sérülés veszélye áll fenn. Magas hőmérsékleten történő sütés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket – tűzveszély áll fenn! Tartsa távol a gyermekeket a készüléktől!

1. A programok egy előfűtési szakasszal kezdődnek.
2. Ez különösen nagyon magas hőmérsékleten történő sütés esetén fontos a tökéletes sütési eredmény elérése érdekében.
3. Az előmelegítési idő alatt a pizzakőnek a sütőben kell lennie.
4. Ha a készülék az előző sütési folyamatból adódóan még nagyon forró, akkor átugorja az előmelegítési folyamatot.

A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE



A készülék és a pizzakő a használat közben és után nagyon forró! Kerülje a készülék forró felületeinek megérintését; égési sérülés veszélye áll fenn.

Magas hőmérsékleten történő sütés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket – tűzveszély áll fenn!

Tartsa távol a gyermekeket a készüléktől!

A készüléken belüli magas hőmérsékletek miatt ne használjon sütőpapírt vagy többször használatos sütőfóliát. Távolítsa el mindig minden fóliát és papírt pl. a fagyasztott élelmiszerekről, még akkor is, ha a gyártó szerint ezeket a sütőbe lehet tenni.

Készülék előkészítése

1. Megjegyzés: Ha bekapcsolta a készüléket, de hosszabb időn keresztül nem végez beállítást, akkor a készülék egy idő után készenléti üzemmódba kapcsol.
Ekkor a készüléket újra be kell kapcsolni ahhoz, hogy további beállításokat lehessen végezni rajta.
2. Készítse elő a kiválasztott pizzatésztát.
3. Csatlakoztassa a pizzasütő készülék csatlakozódugóját egy csatlakozóaljzatba.
4. Egy rövid hangjelzés hallható, az összes jelzőlámpa fel-, majd ismét kikapcsolódik. A „be-/kikapcsoló” gomb villog.
5. Nyomja meg a „be-/kikapcsoló” gombot.
6. A „Neapolitan” program jelzőlámpája villog. A kijelzőn „400 °C” és a „2:00” időjelzés látható, a sütőtér világítása felkapcsolódik.
7. Nyomja addig a „funkció” gombot, amíg az Ön által kiválasztott program jelzőlámpája felkapcsolódik.
8. Beállíthatja a programokban a felső és alsó sütés és az időzítő értékét. Vegye figyelembe, hogy műszaki okokból a „felső sütés” gombja lent, és az „alsó sütés” gombja fent található. Ha szeretné módosítani ezeket a beállításokat, akkor végezze el az alábbi lépéseket:
9. Nyomja meg egyszer az „alsó sütés” gombot a hőmérséklet ▲ és ▼ gombokon keresztül, 5 fokos lépésekben történő beállításához.
10. Nyomja meg ekkor a „felső sütés” gombot a hőmérséklet ▲ és ▼ gombokon keresztül, 5 fokos lépésekben történő beállításához.

11. Tipp: Amikor villog a „400 °C” kijelzés, akkor a ▲ gomb megnyomásával azonnal a 80°C beállításához juthat, és megadhat hőmérsékleteket az alacsony tartományban. A ▼ gomb megnyomásakor a hőmérséklet beállítása a 400 °C-nál kezdődik, és lefelé történik.
12. Az alapértelmezett időzítő értékének módosításához nyomja addig az „alsó sütés” gombot, amíg a kijelzőn villogni kezd a „TC” kijelzés. Állítsa be az időt a ▲ és ▼ gombbal; és igény esetén nyomja meg a „felső sütés” gombot, és módosítsa itt is az időt a leírtak szerint.
13. Figyelem: A programtól függően a hőmérséklet és az idő a 19. oldalon található táblázatnak megfelelően csak bizonyos tartományon belül állítható be. Tipp: Egyedi program esetén mindkét érték igény szerint szabadon beállítható.
14. Nyomja meg a „be-/kikapcsoló” gombot. A készülék elindítja az előmelegítést.
15. Tegye közben a pizzára az igény szerinti feltéteket.
Az előmelegítési idő befejezése után egy háromszoros hangjelzés
16. hallható.

Pizzasütés

17. Nyissa ki a készülék ajtaját, és tolja be a pizzalapáttal a megrakott pizzát a pizzakőre. Figyelem: a készülék és a pizzakő nagyon forró!
18. Csuka be a készülék ajtaját.
19. Igény esetén nyomja meg a „TC” gombot az időzítő bekapcsolásához.
20. Megjegyzés: Az időzítő elindítása után ez az idő nem módosítható, amíg le nem jár. Az elindított program szintén nem módosítható. Ebben az esetben a „be-/kikapcsoló” gombbal szakítható meg a program. Az előre beállított értékek, pl. hőmérséklet nem törlődnek.
21. Sütés közben időnként ellenőrizze a pizzát annak biztosítására, hogy a pizza egyenletesen sül, és eléri a kívánt konzisztenciát. A hőmérséklettől függően a pizza nagyon gyorsan elkészülhet.
22. Ha az időzítőn keresztül beállított egy időt, akkor ennek az időnek a lejártá után ötszörös hangjelzés hallható. **Figyelem: A beállított idő után megszólal ugyan egy hangjelzés, de a sütési folyamat tovább folytatódik.**
23. Ha elkészült a pizza, akkor nyissa ki a készülék ajtaját.
24. Vegye ki óvatosan a pizzát a pizzalapáttal. Vegye közben figyelembe, hogy a készülék és a pizza is nagyon forró.

25. Csukja vissza a készülék ajtaját.
26. Hagyja kicsit hűlni a pizzát a tálalás és fogyasztás előtt.
27. Adott esetben süsse meg a többi pizzát is.
28. Ha elkészült a sütéssel, kapcsolja ki a készüléket a „be-/kikapcsoló” gombbal.
29. A ventilátor még egy ideig tovább működik, hogy lehűtse a készüléket. Adott esetben nyissa ki a sütő ajtaját ennek a folyamatnak a meggyorsítására.
30. Húzza ki a csatlakozódugót az aljzatból. Csak ekkor kerül a készülék teljesen kikapcsolt állapotba.
31. Hagyja kihűlni a készüléket.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS



Használat után és tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a csatlakozódugót. Hagyja teljesen kihűlni a készüléket és a pizzakövet. Soha ne használjon a tisztításhoz fémtartalmú, dörzshatású szivacsot. Áramütés veszélye áll fenn! A készüléket nem szabad vízbe vagy más folyadékba meríteni.

1. A pizzakövet a tisztítás előtt hagyja teljesen kihűlni a sütőben. Így elkerülhetők a követ károsító hőingadozások.
2. Távolítsa el az odaégett ételmaradékokat faszpatulával vagy kerámialaphoz való kaparóval. Járjon el óvatosan és ne karcolja meg a felületeket. A kövön lévő karcolások azt okozhatják, hogy a következő sütésnél az ételmaradék mélyen beleég a kőbe.
3. Törölje le ekkor a pizzakövet folyó víz alatt óvatosan egy nedves törülőruhával. Használjon langyos vizet, hogy itt is elkerülje a hőmérséklet-ingadozásokat. Ne használjon soha mosogató vagy más tisztítószeret, és semmiképpen ne tisztítsa a pizzakövet mosogatógépben vagy nagynyomású mosóval.

4. **A pizzakő egy természetes anyagból áll, amely a rendszeres tisztítás ellenére elszíneződhet. Ez nem befolyásolja a készülék működését, és nem ok a reklamációra.**
5. Vegye figyelembe, hogy rövid idő után a sütőteret patina, tehát egy bevonat boríthatja. Ez a patina nem befolyásolja a készülék működését, ezért nem ok a reklamációra.
6. Belülről kifelé törölje le a készüléket egy nedves törlőruhával és némi mosogatószerrel, és törölje át egy tiszta vízzel megnedvesített ruhával. Vigyázzon arra, hogy ne jusson víz a készülék belsejébe. Ezután alaposan szárítsa meg a készüléket.
7. Megjegyzés: Az ajtóüveg mögött esetenként lecsapódhat egy kis pára. Ennek technikai oka van, és nem ok a reklamációra. Normál esetben ez a víz a rákövetkező magas hőmérsékletű sütési folyamatok alatt elpárolog.
8. A rendszeres tisztítás jelentősen növeli a készülék élettartamát.
9. A készüléket száraz, pormentes helyen tárolja. Ha hosszabb ideig nem használja a készüléket, akkor ajánlott az eredeti kartondobozban tárolni.

A JÓTÁLLÁSRA VONATKOZÓ RENDELKEZÉSEK

Készülékeinkre 24 hónap, üzemi használat esetén 12 hónap jótállást vállalunk a vásárlás időpontjától számítva olyan károk esetén, amelyek rendeltetésszerű használat után bizonyíthatóan gyártási hibákra vezethetők vissza. A jótállás idején belül az anyag- és gyártási hibákat - megítélésünk alapján - kijavítjuk, vagy a készüléket kicseréljük. Garanciális szolgáltatásaink kizárólag a Németországban vagy Ausztriában vásárolt készülékekre vonatkoznak. Más országokban kérjük, forduljon a készülék illetékes importőréhez. A javítást igénylő készülékeket a vásárlás időpontját tartalmazó, géppel kiállított számla másolatával és a hiba leírásával együtt jól becsomagolva küldje el az ügyfélszolgálatunk címére. A weboldalunkon, a <https://unold.de/pages/rucksendungen> linken keresztül kinyomtatható a visszaküldési nyomtatvány (csak Németországból és Ausztriából történő küldés esetére). A jótállás nem érvényesíthető, ha a kár oka kopás, szakszerűtlen kezelés, vagy a karbantartási és ápolási utasítások figyelmen kívül hagyása. A jótállási igény érvénytelenné válik, ha a készüléken harmadik személy végzett javításokat vagy változtatásokat. A végfelhasználó esetleges igényeit az eladóval vagy kereskedővel szemben ez a jótállás nem korlátozza.

HULLADÉKKEZELÉS / KÖRNYEZETVÉDELEM

Készülékeinket kiemelkedő minőségben, hosszú élettartamú használatra állítjuk elő. Az ügyfélszolgálatunk által elvégzett rendszeres karbantartás és szakszerű javítás meghosszabbíthatja a készülék használati idejét. Ha a készülék elromlik és már nem javítható, vegye figyelembe, hogy ez a termék nem tehető a normál háztartási hulladékba. A terméket a használt elektromos és elektronikus készülékek begyűjtésére kijelölt gyűjtőhelyen kell leadni. A használt gépek és alkatrészeik elkülönítése és újrahasznosítása révén Ön is támogatja a természeti források védelmét, és közreműködik a termék környezetbarát és egészségre ártalmatlan hulladékkezeléséről.



INFORMÁCIÓK A SZAKKERESKEDELEM SZÁMÁRA



Ezennel az UNOLD AG tanúsítja, hogy a 68816 típusú pizzasütő készülék megfelel az elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó 2004/30/EU, valamint a kisfeszültségű készülékekre vonatkozó 2014/35/EK irányelvek alapvető követelményeinek.

A szabályokkal való egyezés a jelen tanúsítvány készítésének napjára vonatkozik.

Hockenheim, 2023.02.01.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

NÉMETORSZÁG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Ügyfélszolgálat
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

A jótállási időn belül szeretné javításra beküldeni a készüléket? A weboldalunkon, a <https://unold.de/pages/rucksendungen> linken keresztül kinyomtathat egy visszáru etikettet, amellyel a csomagot díjmentesen feladhatja a postán (csak a Németországból és Ausztriából feladott csomagokra vonatkozik).

SVÁJC

MENAGROS AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0) 71 6346015
Telefax +41 (0) 71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch

LENGYELORSZÁG

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

A jelen útmutatóban közölt recepteket a szerzők és az UNOLD AG szakemberei gondosan ellenőrizték és mérlegették, ennek ellenére garanciát nem tudunk vállalni. A szerzők, illetve az UNOLD AG és meghatalmazottjai nem vállalnak felelősséget az esetleges személyi-, dologi- vagy vagyoni károkért.

Ez az útmutató a www.unold.de címen pdf-fájként letölthető.