PROFI COOK®

Bedienungsanleitung

Instruction Manual • Gebruiksaanwijzing • Mode d'emploi • Manual de instrucciones
Istruzioni per l'uso • Instrukcja obsługi / Gwarancja • Használati utasítás
Руководство по эксплуатации • دليل التعليمات

Pizzaofen PC-PO 1323

Pizza Oven • Pizzaoven • Four à pizza
Horno de pizza • Forno per pizza • Piec do pizzy
Pizza kemence • Печь для пиццы • فرن البيتزا

CE

Bedienungsanleitung.....**Seite 4**

Instruction Manual..... **Page 9**

Gebruiksaanwijzing..... **Pagina 13**

Mode d'emploi..... **Page 18**

Manual de instrucciones ..... **Página 23**

Istruzioni per l'uso..... **Pagina 28**

Instrukcja obsługi.....**Strona 33**

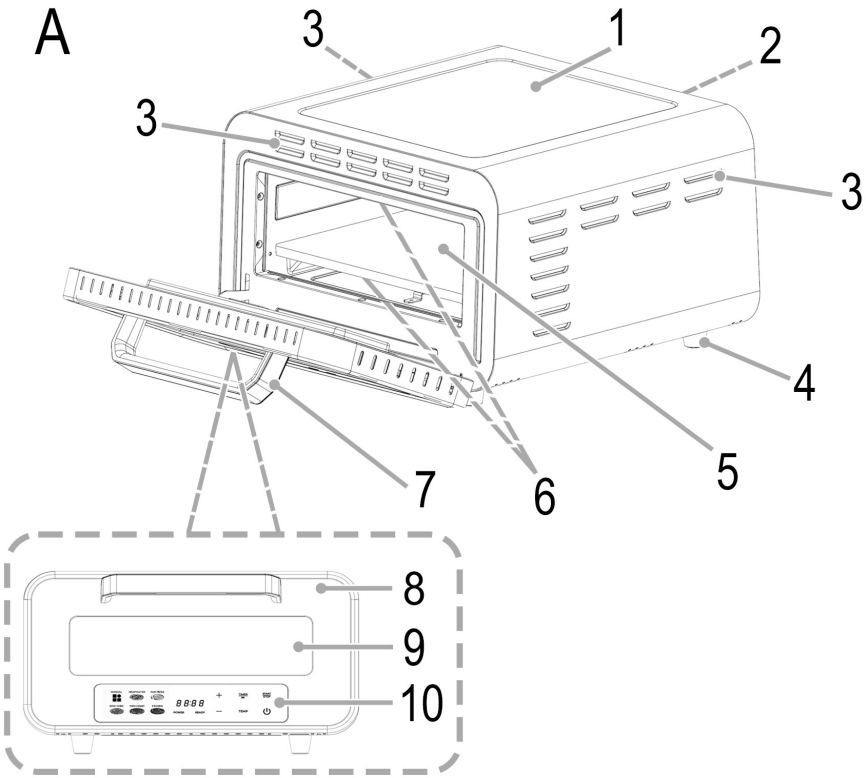
Használati utasítás ..... **Oldal 38**

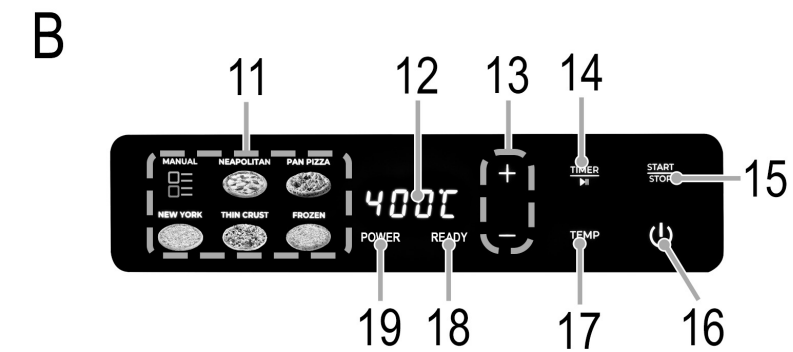
Руководство по эксплуатации ..... **стр. 43**

51 صفحة ..... **دليل التعليمات**

Übersicht der Bedienelemente

Overview of the Components • Overzicht van de bedieningselementen
Liste des différents éléments de commande • Indicación de los elementos de manejo
Elementi di comando • Przegląd elementów obsługi • A kezelőelemek áttekintése
Обзор деталей прибора • نظرة عامة على المكونات





WICHTIG:
Lesen Sie unbedingt zuerst die separat beiliegenden Sicherheitshinweise.

Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem Gerät.

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung und die separat beiliegenden Sicherheitshinweise sehr sorgfältig durch. Bewahren Sie diese Unterlagen inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch immer alle dazugehörigen Unterlagen mit.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:

⚠ **WARNUNG:**
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.

⚠ **ACHTUNG:**
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.

Inhalt

Übersicht der Bedienelemente 3
Auspacken des Gerätes 4
Lieferumfang 4
Übersicht der Bedienelemente 4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch 5
Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes 5
Anwendungshinweise 5
Elektrischer Anschluss 5
Standby (Bereitschaftszustand) 5
Pizzastein 5
Funktionstasten 5
Gerät ein-/ausschalten 5
Einstellen der Temperatur (**TEMP**) und der Garzeit (TIMER) 5
Garvorgang starten/unterbrechen 6
Automatikprogramme 6
Bedienung 6
Betrieb beenden 6
Rezept für Pizzateig 6
Reinigung 7
Innenraum 7
Pizzastein 7
Ofenbeleuchtung 7
Sichtfenster 7
Gehäuse 7
Zubehör 7
Aufbewahrung 7
Technische Daten 7
Entsorgung 8
Bedeutung des Symbols „Mülltonne“ 8

Auspacken des Gerätes

1. Nehmen Sie das Gerät aus seiner Verpackung.
2. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial, wie Folien, Füllmaterial, Kabelbinder und Kartonverpackung.
3. Prüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit.
4. Sollte der Verpackungsinhalt unvollständig oder Beschädigungen feststellbar sein, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb. Bringen Sie es umgehend zum Händler zurück.

Lieferumfang

1× Pizzaofen
1× Pizzaheber
1× Pizzastein

Übersicht der Bedienelemente

Abbildung A

1 Gehäuse
2 Luftauslassöffnungen
3 Lufteinlassöffnungen
4 Standfüße
5 Wendbarer Pizzastein
6 Heizelemente
7 Türgriff
8 Tür
9 Sichtfenster
10 Display mit Bedienfeld

Abbildung B

11 Kontrollleuchte für Automatikprogramme

MANUAL	(Manuelle Eingabe)
NEAPOLITAN	(Neapolitanische Pizza)
PAN PIZZA	(Pfannenpizza)
NEW YORK	(Pizza nach New Yorker Art)
THIN CRUST	(Pizza mit dünner Kruste)

FROZEN (Tiefkühlpizza)

12 Anzeige (Temperatur / Backzeit)
13 Tasten **+** / **–** (Temperatur und Backzeit einstellen)
14 Taste TIMER (Auswahl / Starten)
15 Taste START/STOP (Starten / Beenden)
16 Taste ⏻ (Ein / Aus)
17 Taste **TEMP** (Auswahl Temperatur)
18 Kontrollleuchte **READY**
19 Betriebskontrollleuchte **POWER**

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät dient zum Zubereiten von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen.

Es ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungsbereichen vorgesehen.

Es darf nur in der Art und Weise benutzt werden, wie es in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben ist.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschaden oder sogar zu Personenschaden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

Warnhinweise für die Benutzung des Gerätes

⚠ **WARNUNG: Verbrennungsgefahr!**

- Während des Betriebes kann heißer Dampf aus der Luftaustrittsöffnung austreten. Halten Sie genug Abstand.
- Tragen oder heben Sie das Gerät nicht während des Betriebs, sondern schalten Sie es zuerst aus. Danach den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Warten Sie, bis sich das Gerät vollständig abgekühlt hat.

⚠ **ACHTUNG:**

- Stellen Sie das Gerät auf eine rutschfeste, ebene und hitzebeständige Fläche!
- Die Lufteinlass- und Luftaustrittsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden, um eine ausreichende Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (30 cm) zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge, etc.!
- Betreiben Sie das Gerät, wegen der aufsteigenden Hitze und der Dämpfe, nicht unter Hängeschränken.
- **Überlastung!** Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdose, da dieses Gerät zu leistungsstark ist.
- Entfernen Sie nicht den Abstandshalter auf der Rückseite.

Anwendungshinweise

- Nach Starten eines Programmes wird die Restlaufzeit angezeigt. Ein Countdown läuft.
- Es ertönen 3 Signale, um das Ende der Aufheizphase mitzuteilen.
- Es ertönen zweimal 3 schnelle Signale, um das Ende eines Programms mitzuteilen.
- Nach Ablauf der Backzeit schaltet das Gerät **nicht** automatisch ab. Der Betrieb muss mit der Taste START/STOP beendet werden.

Elektrischer Anschluss

1. Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
2. Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt Steckdose an.

Standby (Bereitschaftszustand)

Das Gerät befindet sich im Bereitschaftszustand, wenn ausschließlich die Taste ⏻ leuchtet. Das Gerät wechselt in folgenden Situationen in den Bereitschaftszustand:

- Wenn der Netzstecker eingesteckt wird.
- Wenn Sie die Taste ⏻ gedrückt halten. Es sind zwei Signaltöne zu hören.
- Wenn 5 Minuten kein Tastendruck erfolgt.
- Nach einem Netzausfall.

Pizzastein

Der Pizzastein kann auf beiden Seiten verwendet werden. Um die Seite zu wechseln, entfernen Sie zunächst alle Speisereste von der Seite des Steins. Sobald der Stein gereinigt ist, drehen Sie ihn um. Schieben Sie den Pizzastein über das untere Heizelement.

Funktionstasten

- Bei den Tasten am Gerät handelt es sich um Touch-Tasten. Berühren Sie die Tasten leicht mit einem Finger, um die Funktion auszuführen. Jeder Tastendruck wird mit einem Signalton bestätigt.
- Wenn Sie die Taste **+** oder **–** gedrückt halten, startet ein Schnelllauf.

Gerät ein- / ausschalten

- Mit der Taste ⏻ schalten Sie das Gerät ein. Das Bedienfeld erscheint.
- Halten Sie die Taste ⏻ gedrückt, um das Gerät auszuschalten.
- Nach Ablauf der Zeit läuft der Ventilator weiter, um das Gerät abzukühlen.

Einstellen der Temperatur (TEMP) und der Garzeit (TIMER)

- Mit den Tasten **TEMP** / TIMER können Sie zwischen der Eingabe der Temperatur und der Backzeit wechseln.

- Stellen Sie die Temperatur (100 °C–400 °C) mit den Tasten + und – ein.
- Stellen Sie die Backzeit (10 Sekunden–60 Minuten) mit den Tasten + und – ein.
- Während des Betriebs kann die Temperatur und die Backzeit auch mit den Tasten erhöht oder verringert werden.
- Durch gedrückt halten der Taste TIMER wird der Timer auf 0 gestellt.

Garvorgang starten / unterbrechen

- Mit der Taste START/STOP starten Sie den Garvorgang.
- Durch erneutes Drücken der Taste START/STOP wird der Garvorgang unterbrochen.

Automatikprogramme

Wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm aus. Das Symbol des Automatikprogramm blinkt.

- Die nachfolgende Tabelle zeigt die ab Werk voreingestellten Temperaturen in Grad Celsius und die Minuten. Die Voreinstellungen sind nur Richtwerte. Je nach Größe und Gewicht der Pizza müssen Temperatur und Zeit eventuell individuell angepasst werden.
- Beachten Sie auch die Angaben auf der Lebensmittelverpackung.

Programme	°C	min
MANUAL	400	3
NEAPOLITAN	400	4
PAN PIZZA	250	15
NEW YORK	400	4
THIN CRUST	375	2
FROZEN	225	12

Bedienung

⚠ **WARNUNG: Verbrühungsgefahr!**

- Achten Sie auf austretenden Dampf. Nutzen Sie den Türgriff (7).
- Verwenden Sie Topflappen, um den heißen Pizzastein aus dem Gerät zu nehmen.

⚠ **ACHTUNG:**

Achten Sie darauf, dass der Pizzastein vollkommen trocken ist. Ein feuchter Pizzastein kann bei großer Hitze Risse bekommen.

1. Setzen Sie den Pizzastein ein.
2. Schließen Sie das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontakt-Steckdose an. Es ertönt ein Signalton und alle Symbole leuchten kurz auf. Die Taste ⏻ leuchtet.
3. Drücken Sie die Taste ⏻, um das Gerät einzuschalten. Das Bedienfeld erscheint und die Taste MANUAL blinkt.
4. Wählen Sie ein Automatikprogramm aus oder stellen Sie manuell die Backzeit und die Temperatur ein.
5. Drücken Sie die Taste START/STOP, um den Backvorgang zu starten.
6. Die Aufheizphase beginnt und die Kontrollleuchte **POWER** leuchtet.
7. Am Ende der Aufheizphase ertönen 3 Signale. Die Kontrollleuchte **READY** leuchtet und die Taste TIMER blinkt.
8. Öffnen Sie die Tür und legen Sie die belegte Pizza mithilfe des Pizzahebers auf den Pizzastein.
9. Klappen Sie die Tür zu.
10. Stellen Sie die Backzeit ein und bestätigen Sie mit einem Druck auf die Taste TIMER. Der Backvorgang startet.

Betrieb beenden

Nach Ablauf der Zeit ertönen zweimal 3 schnelle Signale. Die Taste TIMER blinkt.

1. Durch drücken der Taste START/STOP beenden Sie den Betrieb.
2. Wenn Ihre Pizza fertig ist öffnen Sie das Gerät mit dem Griff.
3. Entnehmen Sie die Pizza mit dem mitgelieferten Pizzaheber.
4. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
5. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist.
6. Reinigen Sie das Gerät wie unter „Reinigung“ beschrieben.

Rezept für Pizzateig

200 g Mehl
100 ml lauwarmes Wasser
½ Packung Trockenhefe
½ Esslöffel Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise Zucker

1. Das Mehl sieben. Danach mit dem Salz in einer Schüssel mischen. Hefe und Zucker mit dem lauwarmen Wasser verrühren, bis sich Hefe und Zucker aufgelöst haben. Mit den Knethaken eines Handrührers unter das Mehl arbeiten. Olivenöl zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen kräftig durchkneten und zu einer Kugel for men. Den Teig abgedeckt in einer Schüssel an einem warmen, zugfreien Ort für 45 Minuten gehen lassen.
3. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche erneut kräftig durchkneten und auf einen Durchmesser von ca. 28 cm ausrollen.
4. Den Teig mit Tomatensauce bestreichen und nach Wunsch belegen.

Achten Sie darauf, dass der Belag nicht mit der oberen Heizelement in Berührung kommt.

Reinigung

⚠ WARNUNG:

- Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser! Es könnte zu einem elektrischen Schlag oder Brand führen.

⚠ ACHTUNG:

- Benutzen Sie keine Drahtbürste oder andere scheuernde Gegenstände.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Benutzen Sie keinen Metallschaber, um das Sichtfenster zu reinigen. Die Oberfläche könnte zerkratzt werden und das Glas möglicherweise zerbrechen.

Innenraum

Halten Sie das Innere des Ofens sauber.

1. Entfernen Sie Spritzer und Speisereste an den Ofenwänden mit einem feuchten Tuch unter Zusatz von etwas Handspülmittel.
2. Wischen Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Pizzastein

Reinigen Sie den Pizzastein nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Lassen Sie ihn an der Luft trocknen. Verwenden Sie ihn nur im vollkommen trockenen Zustand. Durch die große Hitze im Backofen kann ein feuchter Pizzastein Risse bekommen.

Ofenbeleuchtung

Wenn die Lampe im Ofen defekt ist, kann sie ausgetauscht werden. Gehen Sie wie folgt vor:

1. Drehen Sie die Abdeckung gegen den Uhrzeigersinn ab.
2. Ziehen Sie die Lampe aus der Lampenfassung heraus.
3. Ersetzen Sie die Lampe durch eine neue Backofenlampe der gleichen Bauart.
4. Bringen Sie die Abdeckung wieder über der Lampe an.

Sichtfenster

- Das Sichtfenster verdunkelt sich bei längerem Gebrauch durch die Kochdämpfe.
- Reinigen Sie das Sichtfenster mit einem leicht feuchten Spülschwamm. Trockenen Sie es danach mit einem Tuch.

Gehäuse

Reinigen Sie das Gehäuse nach der Benutzung mit einem leicht feuchten Tuch.

Zubehör

Reinigen Sie den Pizzaheber nach jedem Gebrauch im heißen Spülwasser mit etwas Geschirrspülmittel.

Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben. Lassen Sie das Zubehör vollständig trocknen.
- Der Pizzastein kann zur Aufbewahrung wieder in das Gerät eingesetzt werden.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer außerhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.

Technische Daten

Modell: ..... PC-PO 1323
Spannungsversorgung: ..... 220–240 V~, 50 / 60 Hz
Leistungsaufnahme: ..... 1765–2100 W
Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand: ..... ≤0,8 W
Schutzklasse: I
Ofenglühlampe: ..... G9, 220–240 V~, Ofen 25 W
Nettogewicht: ..... ca. 9,2 kg

Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse < G >.

Die Lichtquelle ist hochtemperaturbeständig und nur für die Anwendung in diesem Gerät bestimmt.

Technische und gestalterische Änderungen im Zuge stetiger Produktentwicklungen vorbehalten.

Dieses Gerät wurde nach allen zutreffenden, aktuellen CE-Richtlinien geprüft und nach den neuesten sicherheitstechnischen Vorschriften gebaut.

Entsorgung

Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen. Ihr Händler und Vertragspartner ist ebenfalls zur kostenfreien Rücknahme des Altgerätes verpflichtet.

IMPORTANT:
Be sure to read the separately enclosed safety instructions first.

Instruction Manual

Thank you for choosing our product. We hope you will enjoy using the appliance.

Read the instruction manual and the separately enclosed safety instructions very carefully before using this appliance. Keep these documents, including the warranty certificate, receipt and, if possible, the box with the inner packaging in a safe place. If you pass the appliance on to a third party, always include all the relevant documents.

Symbols in this Instruction Manual

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the appliance:

⚠ **WARNING:**
This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

⚠ **CAUTION:**
This refers to possible hazards to the appliance or other objects.

Content

Overview of the Components 3
Unpacking the Appliance 9
Scope of Delivery 9
Overview of the Components 9
Intended use 10
Warnings for the Use of the Appliance 10
Notes for Use 10
Electrical Connection 10
Standby (Ready State) 10
Pizza Stone 10
Function Buttons 10
Switching the Appliance On / Off 10
Setting the Temperature (**TEMP**) and Cooking Time (TIMER ⏯) 10
Start / interrupt cooking process 10
Automatic Programmes 11
Operation 11
End Operation 11
Recipe for pizza dough 11
Cleaning 11
Interior 12
Pizza Stone 12
Oven Light 12
Viewing Window 12
Housing 12
Accessories 12
Storage 12
Technical Data 12
Disposal 12
Meaning of the “Dustbin” Symbol 12

Unpacking the Appliance

1. Remove the appliance from its packaging.
2. Remove all packaging material, such as foils, filling material, cable ties and cardboard packaging.
3. Check the scope of delivery for completeness.
4. If the contents of the packaging are incomplete or if damage can be detected, do not operate the appliance. Return it to the dealer immediately.

Scope of Delivery

1× Pizza oven
1× Pizza lifter
1× Pizza stone

Overview of the Components

Figure A

1 Housing
2 Air outlet openings
3 Air inlet openings
4 Feet
5 Reversible pizza stone
6 Heating elements
7 Door handle
8 Door
9 Viewing window
10 Display with control panel

Figure B

11 Control lamp for automatic programmes

MANUAL	(Manual input)
NEAPOLITAN	(Neapolitan pizza)
PAN PIZZA	(Pan pizza)
NEW YORK	(New York-style pizza)
THIN CRUST	(Thin-crust pizza)
FROZEN	(Frozen pizza)

12 Display (temperature / baking time)
13 **+ / –** buttons (set temperature and baking time)
14 TIMER ⏯ button (select / start)

15 START/STOP button (start / end)
16 ⏻ button (On / Off)
17 **TEMP** button (select temperature)
18 **READY** control lamp
19 **POWER** operating control lamp

Intended use

This appliance is designed for preparing food indoors.

It is intended for household use and similar applications.

It should only be used in the manner described in these instructions for use.

Any other use is considered improper and may cause damage to property or even personal injury.

The manufacturer accepts no liability for damage caused by improper use.

Warnings for the Use of the Appliance

⚠ **WARNING: Risk of Burns!**

- Hot steam may escape from the air outlet during operation. Keep enough distance.
- Do not carry or lift the appliance during operation, but switch it off first. Then pull the mains plug out of the socket. Wait until the appliance has cooled down completely.

⚠ **CAUTION:**

- Place the appliance on a non-slip, level and heat-resistant surface.
- Do not cover the air inlet and air outlet openings to ensure sufficient air circulation.
- Keep a sufficient safety distance (30 cm) from easily inflammable objects such as furniture, curtains, etc.!
- Do not operate the appliance under wall cabinets because of the rising heat and vapours.
- **Overload!** Do not use a multiple socket, as this appliance is too powerful.
- Do not remove the back spacer.

Notes for Use

- After a programme has been started, the remaining time is displayed. A countdown is running.
- Three beeps sound to indicate the end of the heating phase.
- Three rapid beeps sound twice to indicate the end of a programme.
- The appliance does **not** switch off automatically when the baking time has elapsed. Operation must be ended with the START/STOP button.

Electrical Connection

1. Check that the mains voltage you intend to use matches that of the appliance. You will find the information on the type plate.
2. Only connect the appliance to a properly installed protective contact socket.

Standby (Ready State)

The appliance is in standby mode when only the ⏻ button is lit. The appliance switches to standby mode in the following situations:

- When the mains plug is plugged in.
- If you press and hold the ⏻ button. Two beeps will sound.
- If no button is pressed for 5 minutes.
- After a power failure.

Pizza Stone

The pizza stone can be used on both sides. To change sides, first remove all food residue from the side of the stone. Once the stone is cleaned, turn it over. Slide the pizza stone over the lower heating element.

Function Buttons

- The buttons on the appliance are touch buttons. Touch the buttons lightly with a finger to perform the function. Each keystroke is confirmed with a beep.
- If you press and hold the button **+** or **–**, a fast run starts.

Switching the Appliance On / Off

- Switch the appliance on with the ⏻ button. The control panel appears.
- Press and hold the ⏻ button to switch the appliance off.
- After the time has elapsed, the fan continues to run to cool the appliance.

Setting the Temperature (TEMP) and Cooking Time (TIMER ⏯)

- Use the **TEMP** / TIMER ⏯ buttons to switch between entering the temperature and the baking time.
- Set the temperature (100 °C–400 °C) with the buttons **+** and **–**.
- Set the baking time (10 seconds–60 minutes) using the **+** and **–** buttons.
- During operation, the temperature and baking time can also be increased or decreased with the buttons.
- Pressing and holding the TIMER ⏯ button sets the timer to 0.

Start / interrupt cooking process

- Start the cooking process with the START/STOP button.
- Press the START/STOP button again to interrupt the cooking process.

Automatic Programmes

Select the desired automatic programme. The automatic programme symbol flashes.

- The following table shows the factory preset temperatures in degrees Celsius and the minutes. The pre-settings are only guide values. Depending on the size and weight of the pizza, the temperature and time may need to be adjusted individually.
- Also observe the information on the food packaging.

Programmes	°C	min
MANUAL	400	3
NEAPOLITAN	400	4
PAN PIZZA	250	15
NEW YORK	400	4
THIN CRUST	375	2
FROZEN	225	12

Operation

⚠ **WARNING: Danger of scalding!**

- Watch out for steam escaping. Use the door handle (7).
- Use oven mitts to remove the hot pizza stone from the appliance.

⚠ **CAUTION:**

Make sure that the pizza stone is completely dry. A damp pizza stone can crack when used at high temperatures.

1. Insert the pizza stone.
2. Plug the appliance into a properly installed earthed socket. A beep sounds and all the symbols light up briefly. The ⏻ button lights up.
3. Press the ⏻ button to switch on the appliance. The control panel appears and the MENU button flashes.
4. Select an automatic programme or set the baking time and temperature manually.
5. Press the START/STOP button to start the baking process.
6. The heating phase begins and the **POWER** control lamp lights up.
7. At the end of the heating phase, three signals will sound. The control lamp **READY** will light up and the TIMER button will flash.
8. Open the door and use the pizza lifter to place the prepared pizza on the pizza stone.
9. Close the door.
10. Set the baking time and confirm by pressing the TIMER button. The baking process will start.

End Operation

When the time has elapsed, three rapid signals will sound twice. The TIMER button flashes.

1. Press the START/STOP button to end the operation.
2. When your pizza is ready, open the appliance using the handle.
3. Remove the pizza with the pizza lifter provided.
4. Pull the mains plug out of the socket.
5. Maintain until the appliance has cooled down.
6. Clean the appliance as described under “Cleaning”.

Recipe for pizza dough

200 g flour
100 ml lukewarm water
½ packet dry yeast
½ tablespoon olive oil
1 pinch of salt
1 pinch of sugar

1. Sift the flour. Then mix in a bowl with the salt. Mix the yeast and sugar with the lukewarm water until the yeast and sugar have dissolved. Work into the flour with the dough hooks of a hand mixer. Add the olive oil and knead everything into a smooth dough.
2. On a floured work surface, knead the dough vigorously with your hands and shape into a ball. Cover the dough and leave it in a bowl in a warm, draft-free place to rise for 45 minutes.
3. Knead the dough again thoroughly on a floured work surface and roll out to a diameter of approx. 28 cm.
4. Spread the dough with tomato sauce and top as desired.

Make sure that the topping does not come into contact with the top heating element.

Cleaning

⚠ **WARNING:**

- Always switch off the appliance and unplug it from the mains before cleaning. Wait until the appliance has cooled down.

⚠ WARNING:

- Do not immerse the appliance in water! It could cause an electric shock or fire.

⚠ CAUTION:

- Do not use a wire brush or other abrasive objects.
- Do not use harsh or abrasive cleaning agents.
- Do not use a metal scraper to clean the viewing window. The surface could be scratched and the glass may break

Interior

Keep the inside of the oven clean.

1. Remove splashes and food residues from the oven walls with a damp cloth and a little washing-up liquid.
2. Wipe with a dry cloth.

Pizza Stone

Clean the pizza stone with a damp cloth after each use. Allow it to air dry. Only use it when it is completely dry. The high heat in the oven can cause a wet pizza stone to crack.

Oven Light

If the lamp in the oven is defective, it can be replaced. Proceed as follows:

1. Unscrew the cover anti-clockwise.
2. Pull the lamp out of the lamp holder.
3. Replace the lamp with a new oven lamp of the same type.
4. Replace the cover over the lamp.

Viewing Window

- The viewing window darkens with prolonged use due to cooking fumes.
- Clean the viewing window with a slightly damp dishwashing sponge. Dry it with a cloth afterwards.

Housing

Clean the housing after use with a slightly damp cloth.

Accessories

Clean the pizza lifter after each use in hot water with a little washing-up liquid.

Storage

- Clean the appliance as described. Allow the accessories to dry completely.
- The pizza stone can be put back into the appliance for storage.
- We recommend storing the appliance in its original packaging if you do not intend to use it for a longer period of time.
- Always store the appliance out of the reach of children in a well-ventilated and dry place.

Technical Data

Model:..... PC-PO 1323
Power supply:..... 220–240 V~, 50 / 60 Hz
Power consumption: ..... 1765–2100 W
Power consumption in standby mode: ..... ≤0.8 W
Protection class:..... I
Oven light bulb: ..... G9, 220–240 V~, Oven 25 W
Net weight: ..... approx. 9.2 kg

This product contains a light source of energy efficiency class < G >.
The light source is resistant to high temperatures and is only intended for use in this appliance.

The right to make technical and design modifications in the course of continuous product development remains reserved.

This appliance has been tested according to all applicable, current CE directives and built according to the latest safety regulations.

Disposal

Meaning of the “Dustbin” Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of re-utilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority. Your dealer and contractual partner is also obliged to take back the old appliance free of charge.

BELANGRIJK:
Lees eerst de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies.

Gebruiksaanwijzing

Dank u voor het kiezen van ons product. Wij hopen dat u het gebruik van het apparaat zult genieten.

Lees de gebruiksaanwijzing en de apart bijgevoegde veiligheidsinstructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat in gebruik neemt. Bewaar deze documenten, inclusief het garantiebewijs, de kassabon en, indien mogelijk, de doos met de binnenverpakking op een veilige plaats. Als u het apparaat aan een derde doorgeeft, voeg dan altijd alle relevante documenten bij.

Symbolen in deze gebruiksaanwijzing

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:

⚠ **WAARSCHUWING:**
Waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letsel risico's.

⚠ **LET OP:**
Wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.

Inhoud

Overzicht van de bedieningselementen 3
Het apparaat uitpakken 13
Omvang van de levering 13
Overzicht van de bedieningselementen 13
Beoogd gebruik 14
Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat 14
Opmerkingen voor het gebruik 14
Elektrische aansluiting 14
Stand-by (gereed-stand) 14
Pizzasteen 14
Functietoetsen 14
Inschakelen / uitschakelen van het apparaat 14
Instellen van de temperatuur (**TEMP**) en de kooktijd (TIMER) 14
Kookproces starten / onderbreken 15
Automatische programma's 15
Bediening 15
Beëindiging van de werking 15
Recept voor pizzadeeg 15
Reiniging 16
Interieur 16
Pizzasteen 16
Ovenlampje 16
Kijkvenster 16
Behuizing 16
Accessoires 16
Bewaren 16
Technische gegevens 16
Verwijdering 17
Betekenis van het symbool "vuilnisemmer" 17

Het apparaat uitpakken

1. Neem het apparaat uit de verpakking.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal, zoals folies, vulmateriaal, kabelbinders en kartonnen verpakkingen.
3. Controleer de inhoud van de verpakking op volledigheid.
4. Als de inhoud van de verpakking onvolledig is of als er beschadigingen kunnen worden vastgesteld, mag u het apparaat niet in gebruik nemen. Breng het onmiddellijk terug naar de dealer.

Omvang van de levering

1× Pizzaoven
1× Pizzalifter
1× Pizzasteen

Overzicht van de bedieningselementen

Figuur A

1 Behuizing
2 Luchtuitlaatopeningen
3 Luchtinlaatopeningen
4 Voeten
5 Omkeerbare pizzasteen
6 Verwarmingselementen
7 Handvat deur
8 Deur
9 Kijkvenster
10 Display met bedieningspaneel

Figuur B

11 Controlelampje voor automatische programma's

MANUAL	(Handmatige invoer)
NEAPOLITAN	(Napolitaanse pizza)
PAN PIZZA	(Panpizza)
NEW YORK	(New Yorkse pizza)
THIN CRUST	(Dunne bodem pizza)
FROZEN	(Diepvriespizza)

12 Display (temperatuur / baktijd)

13 Toetsen + / – (temperatuur en baktijd instellen)
14 Toets TIMER (selecteren / starten)
15 Toets START/STOP (start / einde)
16 Toets ⏻ (aan / uit)
17 Toets **TEMP** (temperatuur selecteren)
18 Controlelampje **READY**
19 Bedieningslampje **POWER**

Beoogd gebruik

Dit apparaat is ontworpen voor het bereiden van voedsel binnenshuis.

Het is bedoeld voor huishoudelijk gebruik en soortgelijke toepassingen.

Het mag alleen worden gebruikt zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.

Elk ander gebruik wordt beschouwd als oneigenlijk en kan schade aan eigendommen of zelfs persoonlijk letsel veroorzaken.

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door onjuist gebruik.

Waarschuwingen voor het gebruik van het apparaat

⚠ **WAARSCHUWING: Gevaar voor brandwonden!**
- Tijdens het gebruik kan hete stoom uit de luchtuitlaat ontsnappen. Houd voldoende afstand.
- Draag of til het apparaat niet tijdens het gebruik, maar schakel het eerst uit. Trek vervolgens de stekker uit het stopcontact. Wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld.

⚠ **LET OP:**
- Plaats het apparaat op een antislip, vlak en hittebestendig oppervlak.
- Bedek de luchtinlaat- en luchtuitlaatopeningen niet om voldoende luchtcirculatie te garanderen.
- Houd voldoende veiligheidsafstand (30 cm) tot licht ontvlambare voorwerpen zoals meubels, gordijnen, enz.!
- Gebruik het apparaat niet onder bovenkasten in verband met de opstijgende hitte en dampen.
- **Overbelasting!** Gebruik geen stekkerdoos, omdat dit apparaat te krachtig is.
- Verwijder het afstandsstuk aan de achterkant niet.

Opmerkingen voor het gebruik

- Nadat een programma is gestart, wordt de resterende tijd weergegeven. Er wordt afgeteld.
- Er klinken drie piepjes om het einde van de verwarmingsfase aan te geven.
- Er klinken twee snelle pieptonen om het einde van een programma aan te geven.
- Het apparaat schakelt **niet** automatisch uit als de baktijd is verstreken. De bediening moet worden beëindigd met de toets START/STOP.

Elektrische aansluiting

1. Controleer of de netspanning die u wilt gebruiken overeenkomt met die van het apparaat. U vindt de informatie op het typeplaatje.
2. Sluit het apparaat alleen aan op een correct geïnstalleerd contactstopcontact.

Stand-by (gereed-stand)

Het apparaat staat op stand-by wanneer alleen de ⏻ toets brandt. In de volgende situaties schakelt het apparaat over naar de standby-stand:

- Als de netstekker in het stopcontact zit.
- Als u de toets ⏻ ingedrukt houdt. Er klinken twee pieptonen.
- Als er 5 minuten lang geen toets wordt ingedrukt.
- Na een stroomstoring.

Pizzasteen

De pizzasteen kan aan beide kanten gebruikt worden. Om van kant te wisselen, verwijdert u eerst alle etensresten van de zijkant van de steen. Als de steen schoon is, draai je hem om. Schuif de pizzasteen over het onderste verwarmingselement.

Functietoetsen

- De toetsen op het apparaat zijn tiptoetsen. Raak de toetsen lichtjes aan met een vinger om de functie uit te voeren. Elke toetsaanslag wordt bevestigd met een pieptoon.
- Als u de + of – toets ingedrukt houdt, start een snelloopprogramma.

Inschakelen / uitschakelen van het apparaat

- Schakel het apparaat in met de toets ⏻. Het bedieningspaneel verschijnt.
- Houd de toets ⏻ ingedrukt om het apparaat uit te schakelen.
- Na het verstrijken van de tijd blijft de ventilator draaien om het apparaat af te koelen.

Instellen van de temperatuur (TEMP) en de kooktijd (TIMER)

- Gebruik de toetsen **TEMP** / TIMER om te schakelen tussen het invoeren van de temperatuur en de baktijd.
- Stel de temperatuur (100 °C–400 °C) in met de toetsen + en –.
- Stel de baktijd (10 seconden–60 minuten) in met de toetsen + en –.

- Tijdens de bediening kunnen de temperatuur en de baktijd ook verhoogd of verlaagd worden met de toetsen.
- Als je de toets TIMER ingedrukt houdt, wordt de timer op 0 gezet.

Kookproces starten / onderbreken

- Start het kookproces met de toets START/STOP.
- Druk nogmaals op de toets START/STOP om het kookproces te onderbreken.

Automatische programma's

Selecteer het gewenste automatische programma. Het symbool van het automatische programma knippert.

- De volgende tabel toont de in de fabriek ingestelde temperaturen in graden Celsius en de minuten. De voorinstellingen zijn slechts richtwaarden. Afhankelijk van de grootte en het gewicht van de pizza kan het nodig zijn om de temperatuur en de tijd afzonderlijk in te stellen.
- Let ook op de informatie op de verpakking van het voedsel.

Programma	°C	min
MANUAL	400	3
NEAPOLITAN	400	4
PAN PIZZA	250	15
NEW YORK	400	4
THIN CRUST	375	2
FROZEN	225	12

Bediening

⚠ WAARSCHUWING: Verbrandingsgevaar!

- Pas op voor ontsnappende stoom. Gebruik de deurgreep (7).
- Gebruik ovenwanten om de hete pizzasteen uit het apparaat te halen.

⚠ LET OP:

Zorg ervoor dat de pizzasteen helemaal droog is. Een vochtige pizzasteen kan barsten bij gebruik op hoge temperaturen.

1. Plaats de pizzasteen.
2. Steek de stekker van het apparaat in een correct geïnstalleerd geaard stopcontact. Er klinkt een pieptoon en alle symbolen lichten kort op. De ⏻ toets licht op.
3. Druk op de ⏻ toets om het apparaat in te schakelen. Het bedieningspaneel verschijnt en de toets MANUAL knippert.
4. Kies een automatisch programma of stel de baktijd en temperatuur handmatig in.
5. Druk op de toets START/STOP om het bakproces te starten.
6. De opwarmfase begint en het controlelampje **POWER** gaat branden.
7. Aan het einde van de verwarmingsfase klinken drie signalen. Het controlelampje **READY** gaat branden en de toets TIMER knippert.
8. Open de deur en gebruik de pizzalifter om de pizza op de pizzasteen te leggen.
9. Sluit de deur.
10. Stel de baktijd in en bevestig door op de toets TIMER te drukken. Het bakproces start.

Beëindiging van de werking

Als de tijd verstreken is, klinken er twee keer drie snelle signalen. De toets TIMER knippert.

1. Druk op de toets START/STOP om de bediening te beëindigen.
2. Als uw pizza klaar is, opent u het apparaat met het handvat.
3. Verwijder de pizza met de meegeleverde pizzalifter.
4. Trek de stekker uit het stopcontact.
5. Laat het apparaat staan tot het afgekoeld is.
6. Reinig het apparaat zoals beschreven onder "Reiniging".

Recept voor pizzadeeg

200 g bloem
100 ml lauw water
½ zakje droge gist
½ eetlepel olijfolie
1 snufje zout
1 snufje suiker

1. Zeef de bloem. Meng vervolgens in een kom met het zout. Meng de gist en suiker met het lauwwarme water tot de gist en suiker zijn opgelost. Werk door de bloem met de deeghaken van een handmixer. Voeg de olijfolie toe en kneed alles tot een soepel deeg.
2. Kneed het deeg op een bebloemd werkvlak krachtig met je handen en vorm er een bal van. Dek het deeg af en laat het in een kom op een warme, tochtvrije plek 45 minuten rijzen.
3. Kneed het deeg nogmaals goed door op een bebloemd werkvlak en rol het uit tot een diameter van ong. 28 cm.
4. Bestrijk het deeg met tomatensaus en beleg naar wens.

Zorg ervoor dat de topping niet in contact komt met het bovenste verwarmingselement.

Reiniging

⚠ WAARSCHUWING:

- Schakel het apparaat altijd uit en trek de stekker uit het stopcontact alvorens het apparaat schoon te maken. Wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Dompel het apparaat niet onder in water! Dit kan een elektrische schok of brand veroorzaken.

⚠ LET OP:

- Gebruik geen staalborstel of andere schurende voorwerpen.
- Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.
- Gebruik geen metalen schraper om het kijkvenster schoon te maken. Er kunnen krassen op het oppervlak komen en het glas kan breken.

Interieur

Houd de binnenkant van de oven schoon.

1. Verwijder spatten en etensresten van de ovenwanden met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.
2. Veeg af met een droge doek.

Pizzasteen

Maak de pizzasteen na elk gebruik schoon met een vochtige doek. Laat hem aan de lucht drogen. Gebruik hem alleen als hij helemaal droog is. Door de hoge hitte in de oven kan een natte pizzasteen barsten.

Ovenlampje

Als het lampje in de oven defect is, kan het vervangen worden. Ga als volgt te werk:

1. Schroef het deksel linksom los.
2. Trek de lamp uit de lamphouder.
3. Vervang de lamp door een nieuwe ovenlamp van hetzelfde type.
4. Plaats de kap terug over de lamp.

Kijkvenster

- Het kijkvenster wordt donkerder bij langdurig gebruik door kookdampen.
- Reinig het kijkvenster met een licht vochtige afwasspons. Droog het daarna af met een doek.

Behuizing

Reinig de behuizing na gebruik met een licht vochtige doek.

Accessoires

Maak de pizzalifter na elk gebruik schoon in heet water met een beetje afwasmiddel.

Bewaren

- Reinig het apparaat zoals beschreven. Laat de accessoires volledig drogen.
- De pizzasteen kan terug in het apparaat geplaatst worden om te bewaren.
- Wij raden aan het apparaat in de originele verpakking op te bergen als u het langere tijd niet gebruikt.
- Bewaar het apparaat altijd buiten het bereik van kinderen op een goed geventileerde en droge plaats.

Technische gegevens

Model:..... PC-PO 1323
Stroomvoorziening:..... 220–240 V~, 50 / 60 Hz
Stroomverbruik:..... 1765–2100 W
Stroomverbruik in stand-by modus:..... ≤0,8 W
Beschermingsklasse:..... I
Ovenlampje:..... G9, 220–240 V~, Oven 25 W
Nettogewicht: ..... ong. 9,2 kg

Dit product bevat een lichtbron van energie-efficiëntieklasse <G>.

De lichtbron is bestand tegen hoge temperaturen en is alleen bedoeld voor gebruik in dit apparaat.

Het recht om technische en ontwerpaanpassingen te maken in de loop van voortdurende productontwikkeling blijft voorbehouden.

Dit apparaat is getest volgens alle van toepassing zijnde, huidige CE-richtlijnen en gebouwd volgens de meest recente veiligheidsvoorschriften.

Verwijdering

Betekenis van het symbool “vuilnisemmer”

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie. Uw dealer en contractpartner is bovendien verplicht het oude apparaat gratis terug te nemen.

IMPORTANT :

Veillez à lire d'abord les instructions de sécurité jointes séparément.

FRANÇAIS

Mode d'emploi

Merci d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous saurez profiter votre appareil.

Lisez très attentivement le mode d'emploi et les consignes de sécurité jointes séparément avant d'utiliser cet appareil. Conservez ces documents, y compris le certificat de garantie, le reçu et, si possible, la boîte avec l'emballage intérieur dans un endroit sûr. Si vous transmettez l'appareil à un tiers, joignez toujours tous les documents pertinents.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil :

⚠ **AVERTISSEMENT :**
Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.

⚠ **ATTENTION :**
Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.

Sommaire

Liste des différents éléments de commande 3
Déballage de l'appareil 18
Contenu de la livraison 18
Liste des différents éléments de commande 18
Utilisation prévue 19
Avertissements pour l'utilisation de l'appareil 19
Notes d'utilisation 19
Branchement électrique 19
Veille (état prêt) 19
Pierre à pizza 19
Boutons de fonction 19
Mise en marche et arrêt de l'appareil 19
Réglage de la température (**TEMP**)
du temps de cuisson (TIMER) 20
Démarrer / interrompre le processus de cuisson 20
Programmes automatiques 20
Utilisation 20
Fin de l'opération 20
Recette pour la pâte à pizza 20
Nettoyage 21
Intérieur 21
Pierre à pizza 21
Lampe du four 21
Fenêtre d'observation 21
Boîtier 21
Accessoires 21
Stockage 21
Données techniques 22
Élimination 22
Signification du symbole « Poubelle » 22

Déballage de l'appareil

1. Sortez l'appareil de son emballage.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage, tels que les feuilles, les matériaux de remplissage, les attaches de câbles et les emballages en carton.
3. Vérifiez que le contenu de la livraison est complet.
4. Si le contenu de l'emballage est incomplet ou si des dommages peuvent être détectés, n'utilisez pas l'appareil. Retournez-le immédiatement au revendeur.

Contenu de la livraison

1× Four à pizza
1× Lève-pizza
1× Pierre à pizza

Liste des différents éléments de commande

Graphique A

1 Habillage
2 Ouvertures de sortie d'air
3 Ouvertures d'entrée d'air
4 Pieds
5 Pierre à pizza réversible
6 Éléments chauffants
7 Poignée de porte
8 Porte
9 Fenêtre d'observation
10 Écran avec panneau de commande

Graphique B

11 Témoin de contrôle des programmes automatiques

MANUAL	(Saisie manuelle)
NEAPOLITAN	(Pizza napolitaine)
PAN PIZZA	(Pizza en moule)
NEW YORK	(Pizza new-yorkaise)

PC-PO1323_IM_07.2025 17.07.25

THIN CRUST (Pizza fine)

FROZEN (Pizza surgelée)

12 Écran (température / temps de cuisson)
13 Boutons **+** / **–** (réglage de la température et du temps de cuisson)
14 Bouton TIMER ⏯ (sélectionner / démarrer)
15 Bouton START/STOP (début / fin)
16 Bouton ⏻ (marche / arrêt)
17 Bouton **TEMP** (sélectionner la température)
18 Témoin de contrôle **READY**
19 Témoin de contrôle **POWER**

Utilisation prévue

Cet appareil est conçu pour préparer des aliments à l'intérieur.

Il est destiné à un usage domestique et à des applications similaires.

Il ne doit être utilisé que de la manière décrite dans ce mode d'emploi.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dommages matériels, voire corporels.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages causés par une utilisation non conforme.

Avertissements pour l'utilisation de l'appareil

⚠ **AVERTISSEMENT : Risque de brûlures !**

- De la vapeur chaude peut s'échapper de la sortie d'air pendant le fonctionnement. Gardez une distance suffisante.
- Ne portez pas et ne soulevez pas l'appareil pendant qu'il fonctionne, mais éteignez-le d'abord. Débranchez ensuite la fiche de la prise de courant. Attendez que l'appareil ait complètement refroidi.

⚠ **ATTENTION :**

- Placez l'appareil sur une surface antidérapante, plane et résistante à la chaleur.
- Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée et de sortie d'air afin de garantir une circulation d'air suffisante.
- Maintenez une distance de sécurité suffisante (30 cm) par rapport aux objets facilement inflammables tels que les meubles, les rideaux, etc. !
- Ne faites pas fonctionner l'appareil sous des armoires murales en raison de la chaleur et des vapeurs qui s'élèvent.
- **Surcharge !** N'utilisez pas de prise multiple, car cet appareil est trop puissant.
- Ne pas retirer l'entretoise arrière.

Notes d'utilisation

- Une fois le programme lancé, le temps restant s'affiche. Un compte à rebours est lancé.
- Trois bips sonores indiquent la fin de la phase de chauffage.
- Trois bips rapides retentissent deux fois pour indiquer la fin d'un programme.
- L'appareil **ne** s'éteint **pas** automatiquement à la fin de la cuisson. L'utilisation doit être terminée avec le bouton START/STOP.

Branchement électrique

1. Vérifiez que la tension du réseau que vous souhaitez utiliser correspond à celle de l'appareil. Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique.
2. Ne raccordez l'appareil qu'à une prise de courant à contact de protection installée dans les règles de l'art.

Veille (état prêt)

L'appareil est en mode veille lorsque seul le bouton ⏻ est allumé. L'appareil passe en mode veille dans les situations suivantes :

- Lorsque la fiche secteur est branchée.
- Si vous maintenez le bouton ⏻ enfoncé. Deux bips retentiront.
- Si aucun bouton n'est enfoncé pendant 5 minutes.
- Après une panne de courant.

Pierre à pizza

La pierre à pizza peut être utilisée des deux côtés. Pour changer de côté, enlevez d'abord tous les résidus d'aliments sur le côté de la pierre. Une fois la pierre nettoyée, retournez-la. Faites glisser la pierre à pizza sur l'élément chauffant inférieur.

Boutons de fonction

- Les boutons de l'appareil sont des boutons tactiles. Touchez légèrement les boutons avec un doigt pour exécuter la fonction. Chaque pression sur une touche est confirmée par un bip.
- Si vous appuyez sur le bouton **+** ou **–** et le maintenez enfoncé, une course rapide démarre.

Mise en marche et arrêt de l'appareil

- Allumez l'appareil à l'aide du bouton ⏻. Le panneau de commande apparaît.
- Appuyez sur le bouton ⏻ et maintenez-le enfoncé pour éteindre l'appareil.
- Une fois le temps écoulé, le ventilateur continue de fonctionner pour refroidir l'appareil.

Réglage de la température (TEMP) du temps de cuisson (TIMER)

- Utilisez les boutons **TEMP** / TIMER pour basculer entre la saisie de la température et la durée de cuisson.
- Réglez la température (100 °C–400 °C) à l'aide des boutons **+** et **–**.
- Réglez le temps de cuisson (10 secondes–60 minutes) à l'aide des boutons **+** et **–**.
- Pendant l'utilisation, la température et le temps de cuisson peuvent également être augmentés ou diminués à l'aide des boutons.
- Appuyez sur le bouton TIMER et maintenez-le enfoncé pour régler la minuterie sur 0.

Démarrer / interrompre le processus de cuisson

- Démarrez le processus de cuisson à l'aide du bouton START STOP.
- Appuyez à nouveau sur le bouton START STOP pour interrompre le processus de cuisson.

Programmes automatiques

Sélectionnez le programme automatique souhaité. Le symbole du programme automatique clignote.

- Le tableau suivant indique les températures préréglées en usine en degrés Celsius et les minutes. Les préréglages ne sont que des valeurs indicatives. Selon la taille et le poids de la pizza, il peut être nécessaire d'ajuster individuellement la température et le temps de cuisson.
- Respectez également les indications figurant sur l'emballage des aliments.

Programme	°C	min
MANUAL	400	3
NEAPOLITAN	400	4
PAN PIZZA	250	15
NEW YORK	400	4
THIN CRUST	375	2
FROZEN	225	12

Utilisation

⚠ **AVERTISSEMENT : Risque de brûlure !**

- Faites attention à la vapeur qui s'échappe. Utilisez la poignée de la porte (7).
- Utilisez des gants de cuisine pour retirer la pierre à pizza chaude de l'appareil.

⚠ **ATTENTION :**

Assurez-vous que la pierre à pizza est complètement sèche. Une pierre à pizza humide peut se fissurer lorsqu'elle est utilisée à haute température.

1. Insérez la pierre à pizza.
2. Branchez l'appareil dans une prise de courant correctement installée et reliée à la terre. Un signal sonore retentit et tous les symboles s'allument brièvement. Le bouton ⏻ s'allume.
3. Appuyez sur le bouton ⏻ pour mettre l'appareil en marche. Le panneau de commande apparaît et le bouton MICRO-ONDES clignote.
4. Sélectionnez un programme automatique ou réglez manuellement le temps et la température de cuisson.
5. Appuyez sur le bouton START STOP pour lancer le processus de cuisson.
6. La phase de chauffage commence et le témoin de contrôle **POWER** s'allume.
7. À la fin de la phase de chauffage, trois signaux retentissent. Le témoin de contrôle **READY** s'allume et le bouton TIMER clignote.
8. Ouvrez la porte et utilisez le levier pour pizza afin de placer la pizza préparée sur la pierre à pizza.
9. Fermez la porte.
10. Réglez le temps de cuisson et confirmez en appuyant sur le bouton TIMER. Le processus de cuisson démarre.

Fin de l'opération

Lorsque le temps est écoulé, trois signaux rapides retentissent deux fois. Le bouton TIMER clignote.

1. Appuyez sur le bouton START STOP pour mettre fin à l'utilisation.
2. Lorsque votre pizza est prête, ouvrez l'appareil à l'aide de la poignée.
3. Retirez la pizza à l'aide de la pelle à pizza fournie.
4. Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant.
5. Attendez que l'appareil ait refroidi.
6. Nettoyez l'appareil comme indiqué au point « Nettoyage ».

Recette pour la pâte à pizza

200 g de farine
100 ml d'eau tiède
½ sachet de levure sèche
½ cuillère à soupe d'huile d'olive
1 pincée de sel
1 pincée de sucre

1. Tamiser la farine. Mélanger ensuite dans un bol avec le sel. Mélanger la levure et le sucre avec l'eau tiède jusqu'à ce que la levure et le sucre soient dissous. Incorporer à la farine à l'aide des crochets d'un batteur à main. Ajouter l'huile d'olive et pétrir le tout pour obtenir une pâte lisse.
2. Sur un plan de travail fariné, pétrir vigoureusement la pâte avec les mains et lui donner la forme d'une boule. Couvrir la pâte et la laisser lever dans un bol, dans un endroit chaud et à l'abri des courants d'air, pendant 45 minutes.

3. Pétrir à nouveau soigneusement la pâte sur un plan de travail fariné et l'étaler pour obtenir un diamètre d'environ 28 cm.
4. Tartiner la pâte de sauce tomate et la garnir à volonté.

Veillez à ce que la garniture n'entre pas en contact avec l'élément chauffant supérieur.

Nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT :

- Avant le nettoyage, éteignez toujours l'appareil et débranchez-le du secteur. Attendez que l'appareil ait refroidi.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ! Cela pourrait provoquer un choc électrique ou un incendie.

⚠ ATTENTION :

- N'utilisez pas de brosse métallique ou d'autres objets abrasifs.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- N'utilisez pas de grattoir métallique pour nettoyer le hublot. La surface pourrait être rayée et le verre pourrait se briser.

Intérieur

Gardez l'intérieur du four propre.

1. Éliminez les éclaboussures et les résidus alimentaires des parois du four à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de liquide vaisselle.
2. Essuyez avec un chiffon sec.

Pierre à pizza

Nettoyez la pierre à pizza avec un chiffon humide après chaque utilisation. Laissez-la sécher à l'air libre. Ne l'utilisez que lorsqu'elle est complètement sèche. La chaleur élevée du four peut provoquer des fissures sur une pierre à pizza humide.

Lampe du four

Si la lampe du four est défectueuse, elle peut être remplacée. Procédez comme suit :

1. Dévissez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Retirez la lampe de son support.
3. Remplacez la lampe par une lampe neuve du même type.
4. Replacez le couvercle sur la lampe.

Fenêtre d'observation

- Le hublot s'assombrit en cas d'utilisation prolongée en raison des vapeurs de cuisson.
- Nettoyez le hublot avec une éponge à vaisselle légèrement humide. Séchez-le ensuite avec un chiffon.

Boîtier

Nettoyez le boîtier après utilisation avec un chiffon légèrement humide.

Accessoires

Nettoyez la pelle à pizza après chaque utilisation dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.

Stockage

- Nettoyez l'appareil comme indiqué. Laissez les accessoires sécher complètement.
- La pierre à pizza peut être remise dans l'appareil pour être rangée.
- Nous vous recommandons de ranger l'appareil dans son emballage d'origine si vous n'avez pas l'intention de l'utiliser pendant une période prolongée.
- Rangez toujours l'appareil hors de portée des enfants, dans un endroit sec et bien ventilé.

Données techniques

Modèle : ..... PC-PO 1323
Alimentation électrique :..... 220–240 V~, 50 / 60 Hz
Puissance absorbée : ..... 1765–2100 W
Consommation électrique en mode veille : ..... ≤0,8 W
Classe de protection : I
Ampoule du four :..... G9, 220–240 V~, Four 25 W
Poids net : ..... env. 9,2 kg

Ce récipient contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique < G >.
La source lumineuse est résistante aux températures élevées et n'est destinée qu'à être utilisée dans cet appareil.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques ainsi que des modifications de conception dans le cadre du développement continu de nos produits.

Cet appareil a été testé conformément à toutes les directives CE applicables et actuelles et a été construit selon les dernières réglementations en matière de sécurité.

Élimination

Signification du symbole « Poubelle »

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté. Votre revendeur et partenaire contractuel est également tenu de reprendre gratuitement l'ancien appareil.

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

IMPORTANTE:

Asegúrese de leer primero las instrucciones de seguridad adjuntas por separado.

Manual de instrucciones

Le agradecemos la confianza depositada en este producto y esperamos que disfrute de su uso.

Lea atentamente el manual de instrucciones y las instrucciones de seguridad adjuntas por separado antes de utilizar este aparato. Guarde estos documentos, incluyendo el certificado de garantía, el recibo y, si es posible, la caja con el embalaje interior en un lugar seguro. Si entrega el aparato a un tercero, incluya siempre todos los documentos pertinentes.

Símbolos en este manual de instrucciones

Advertencias importantes para su seguridad están señaladas en especial. Siga estas advertencias incondicionalmente, para evitar accidentes y daños en el aparato:

⚠ **AVISO:**
Advierte ante los peligros para su salud y demuestra posibles riesgos de herida.

⚠ **ATENCIÓN:**
Indica los posibles riesgos para el aparato u otros objetos.

Índice

Indicación de los elementos de manejo 3
Desembalaje del aparato..... 23
Volumen de entrega..... 23
Indicación de los elementos de manejo 23
Uso previsto 24
Advertencias para el uso del aparato..... 24
Notas de uso 24
Conexión eléctrica..... 24
Standby (estado de espera) 24
Piedra para pizza 24
Botones de función 24
Encendido y apagado del aparato..... 24
Ajuste de la temperatura (**TEMP**) y del tiempo de cocción (TIMER) 24
Iniciar / interrumpir el proceso de cocción 25
Programas automáticos..... 25
Manejo..... 25
Finalización del funcionamiento..... 25
Receta para la masa de pizza..... 25
Limpieza..... 26
Interior 26
Piedra para pizza 26
Luz del horno 26
Ventana de visualización 26
Carcasa 26
Accesorios..... 26
Almacenamiento 26
Datos técnicos 26
Eliminación..... 26
Significado del símbolo “Cubo de basura”..... 26

Desembalaje del aparato

1. Saque el aparato de su embalaje.
2. Retire todo el material de embalaje, como las láminas, el material de relleno, las bridas para cables y el embalaje de cartón.
3. Compruebe que el volumen de entrega está completo.
4. Si el contenido del embalaje está incompleto o si se detectan daños, no utilice el aparato. Devuélvalo inmediatamente al distribuidor.

Volumen de entrega

1× Horno para pizza
1× Elevador de pizza
1× Piedra para pizza

Indicación de los elementos de manejo

Figura A

1 Carcasa
2 Aberturas de salida de aire
3 Aberturas de entrada de aire
4 Pies
5 Piedra para pizza reversible
6 Elementos calefactores
7 Tirador de puerta
8 Puerta
9 Ventana de visualización
10 Pantalla con panel de control

Figura B

11 Lámpara de control para programas automáticos

MANUAL	(Entrada manual)
NEAPOLITAN	(Pizza napolitana)
PAN PIZZA	(Pizza en bandeja)
NEW YORK	(Pizza estilo Nueva York)

ESPAÑOL

THIN CRUST (Pizza de masa fina)

FROZEN (Pizza congelada)

12 Pantalla (temperatura / tiempo de horneado)
13 Botones **+** / **–** (configurar temperatura y tiempo de horneado)
14 Botón TIMER (seleccionar / iniciar)
15 Botón START/STOP (inicio / fin)
16 Botón ⏻ (encendido / apagado)
17 Botón **TEMP** (seleccionar temperatura)
18 Lámpara de control **READY**
19 Lámpara de control de funcionamiento **POWER**

Uso previsto

Este aparato está diseñado para preparar alimentos en el interior.

Está destinado al uso doméstico y aplicaciones similares.

Sólo debe utilizarse de la manera descrita en estas instrucciones de uso.

Cualquier otro uso se considera inadecuado y puede causar daños materiales o incluso personales.

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por un uso inadecuado.

Advertencias para el uso del aparato

⚠ **AVISO: ¡Riesgo de quemaduras!**

- Durante el manejo puede salir vapor caliente por la salida de aire. Mantenga una distancia suficiente.
- No transporte ni levante el aparato durante el funcionamiento, apáguelo primero. A continuación, desenchúfelo de la toma de corriente. Espere hasta que el aparato se haya enfriado completamente.

⚠ **ATENCIÓN:**

- Coloque el aparato sobre una superficie antideslizante, nivelada y resistente al calor.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire para garantizar una circulación de aire suficiente.
- ¡Mantenga una distancia de seguridad suficiente (30 cm) con respecto a objetos fácilmente inflamables como muebles, cortinas, etc.!
- No haga funcionar el aparato debajo de los armarios de pared debido al aumento del calor y de los vapores.
- **¡Sobrecarga!** No utilice una toma de corriente múltiple, ya que este aparato es demasiado potente.
- No retire el espaciador trasero.

Notas de uso

- Una vez iniciado un programa, se muestra el tiempo restante. Se ejecuta una cuenta atrás.
- Tres pitidos indican el final de la fase de calentamiento.
- Tres pitidos rápidos suenan dos veces para indicar el final de un programa.
- El aparato **no** se apaga automáticamente cuando ha transcurrido el tiempo de horneado. El manejo debe finalizar con el botón START/STOP.

Conexión eléctrica

1. Compruebe que la tensión de red que va a utilizar coincide con la del aparato. Encontrará la información en la placa de características.
2. Conecte el aparato únicamente a una toma de contacto de protección correctamente instalada.

Standby (estado de espera)

El aparato está en modo de espera cuando sólo se enciende el botón ⏻. El aparato pasa al modo de espera en las siguientes situaciones:

- Cuando el enchufe de la red está conectado.
- Si mantiene pulsado el botón ⏻. Sonarán dos pitidos.
- Si no se pulsa ningún botón durante 5 minutos.
- Después de un corte de corriente.

Piedra para pizza

La piedra para pizza puede utilizarse por ambos lados. Para cambiar de lado, elimine primero todos los restos de comida del lateral de la piedra. Una vez limpia la piedra, dele la vuelta. Deslice la piedra para pizza sobre el elemento calefactor inferior.

Botones de función

- Los botones del aparato son botones táctiles. Toque los botones ligeramente con un dedo para realizar la función. Cada pulsación se confirma con un pitido.
- Si mantiene pulsado el botón **+** o **–**, se inicia una ejecución rápida.

Encendido y apagado del aparato

- Encienda el aparato con el botón ⏻. Aparece el panel de control.
- Mantenga pulsado el botón ⏻ para apagar el aparato.
- Una vez transcurrido el tiempo, el ventilador sigue funcionando para enfriar el aparato.

Ajuste de la temperatura (TEMP) y del tiempo de cocción (TIMER)

- Utilice los botones **TEMP** / TIMER para alternar entre la introducción de la temperatura y el tiempo de horneado.
- Ajuste la temperatura (100 °C–400 °C) con los botones **+** y **–**.
- Ajuste el tiempo de horneado (10 segundos–60 minutos) utilizando los botones **+** y **–**.

- Durante el manejo, la temperatura y el tiempo de horneado también se pueden aumentar o disminuir con los botones.
- Mantener pulsado el botón TIMER pone el temporizador a 0.

Iniciar / interrumpir el proceso de cocción

- Inicie el proceso de cocción con el botón START/STOP.
- Pulse de nuevo el botón START/STOP para interrumpir el proceso de cocción.

Programas automáticos

Seleccione el programa automático deseado. El símbolo del programa automático parpadea.

- La siguiente tabla muestra las temperaturas preajustadas de fábrica en grados Celsius y los minutos. Los preajustes son sólo valores orientativos. Dependiendo del tamaño y peso de la pizza, puede ser necesario ajustar la temperatura y el tiempo individualmente.
- Observe también la información que figura en el envase del alimento.

Programa	°C	min
MANUAL	400	3
NEAPOLITAN	400	4
PAN PIZZA	250	15
NEW YORK	400	4
THIN CRUST	375	2
FROZEN	225	12

Manejo

⚠ **AVISO: ¡Peligro de quemaduras!**

- Tenga cuidado con el vapor que sale. Utilice el tirador de la puerta (7).
- Utilice guantes de cocina para retirar la piedra de pizza caliente del aparato.

⚠ **ATENCIÓN:**

Asegúrese de que la piedra para pizza esté completamente seca. Una piedra para pizza húmeda puede agrietarse cuando se utiliza a altas temperaturas.

1. Coloque la piedra para pizza.
2. Enchufe el aparato en una toma de corriente con toma de tierra correctamente instalada. Suena un pitido y todos los símbolos se iluminan brevemente. Se enciende el botón ⏻.
3. Pulse el botón ⏻ para encender el aparato. Aparece el panel de control y el botón MANUAL parpadea.
4. Seleccione un programa automático o ajuste manualmente el tiempo y la temperatura de horneado.
5. Pulse el botón START/STOP para iniciar el proceso de horneado.
6. Comienza la fase de calentamiento y se enciende la lámpara de control **POWER**.
7. Al final de la fase de calentamiento, sonarán tres señales. La lámpara de control **READY** se iluminará y el botón TIMER parpadeará.
8. Abra la puerta y utilice el elevador de pizza para colocar la pizza preparada en la piedra para pizza.
9. Cierre la puerta.
10. Ajuste el tiempo de horneado y confirme pulsando el botón TIMER. El proceso de horneado comenzará.

Finalización del funcionamiento

Cuando haya transcurrido el tiempo, sonarán tres señales rápidas dos veces. El botón TIMER parpadea.

1. Pulse el botón START/STOP para finalizar la operación.
2. Cuando la pizza esté lista, abra el aparato con el asa.
3. Retire la pizza con el elevador de pizza suministrado.
4. Saque el enchufe de la toma de corriente.
5. Mantener hasta que el aparato se haya enfriado.
6. Limpie el aparato como se describe en el apartado “Limpieza”.

Receta para la masa de pizza

200 g de harina
100 ml de agua tibia
½ sobre de levadura seca
½ cucharada de aceite de oliva
1 pizca de sal
1 pizca de azúcar

1. Tamizar la harina. A continuación, mezclarla en un bol con la sal. Mezclar la levadura y el azúcar con el agua tibia hasta que la levadura y el azúcar se hayan disuelto. Incorporar a la harina con los ganchos de amasar de una batidora de mano. Añadir el aceite de oliva y amasar hasta obtener una masa homogénea.
2. En una superficie de trabajo enharinada, amasar enérgicamente la masa con las manos y darle forma de bola. Cubrir la masa y dejarla en un bol en un lugar cálido y sin corrientes de aire para que suba durante 45 minutos.
3. Vuelva a amasar bien la masa sobre una superficie enharinada y extiéndala con un rodillo hasta obtener un diámetro de aprox. 28 cm.
4. Untar la masa con salsa de tomate y cubrir al gusto.

Asegúrese de que la cobertura no entre en contacto con la resistencia superior.

Limpieza

⚠ AVISO:

- Apague siempre el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica antes de limpiarlo. Espere a que el aparato se enfríe.
- ¡No sumerja el aparato en agua! Podría provocar una descarga eléctrica o un incendio.

⚠ ATENCIÓN:

- No utilice cepillos de alambre ni otros objetos abrasivos.
- No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos.
- No utilice un rascador metálico para limpiar la mirilla. La superficie podría rayarse y el cristal romperse.

Interior

Mantenga limpio el interior del horno.

1. Elimine las salpicaduras y los restos de comida de las paredes del horno con un paño húmedo y un poco de detergente líquido.
2. Limpie con un paño seco.

Piedra para pizza

Limpie la piedra para pizza con un paño húmedo después de cada uso. Déjela secar al aire. Utilícela sólo cuando esté completamente seca. El alto calor del horno puede hacer que la piedra para pizza húmeda se agriete.

Luz del horno

Si la lámpara del horno está defectuosa, puede sustituirla. Proceda de la siguiente manera:

1. Desenrosque la tapa en sentido antihorario.
2. Extraiga la lámpara del portalámparas.
3. Sustituya la lámpara por una nueva del mismo tipo.
4. Vuelva a colocar la tapa sobre la lámpara.

Ventana de visualización

- La mirilla se oscurece con el uso prolongado debido a los vapores de la cocción.
- Limpie la mirilla con una esponja lavavajillas ligeramente humedecida. Séquela después con un paño.

Carcasa

Limpie la carcasa después del uso con un paño ligeramente humedecido.

Accesorios

Limpie el elevador de pizza después de cada uso en agua caliente con un poco de detergente líquido.

Almacenamiento

- Limpie el aparato como se describe. Deje que los accesorios se sequen completamente.
- La piedra para pizza se puede volver a guardar en el aparato.
- Le recomendamos que guarde el aparato en su embalaje original si no va a utilizarlo durante un periodo de tiempo prolongado.
- Guarde siempre el aparato fuera del alcance de los niños, en un lugar seco y bien ventilado.

Datos técnicos

Modelo:	PC-PO 1323
Alimentación:	220–240 V~, 50 / 60 Hz
Consumo de energía:	1765–2100 W
Consumo de energía en modo de espera:	≤0,8 W
Clase de protección:	I
Bombilla del horno:	G9, 220–240 V~, Horno 25 W
Peso neto:	aprox. 9,2 kg

Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética < G >.
La fuente de luz es resistente a altas temperaturas y sólo está prevista para su uso en este aparato.

El derecho de realizar modificaciones técnicas y de diseño en el curso del desarrollo continuo del producto esta reservado.

Este aparato ha sido probado de acuerdo con todas las directivas CE vigentes y construido de acuerdo con las últimas normas de seguridad.

Eliminación

Significado del símbolo “Cubo de basura”

Proteja nuestro medio ambiente, aparatos eléctricos no forman parte de la basura doméstica.

Haga uso de los centros de recogida previstos para la eliminación de aparatos eléctricos y entregue allí sus aparatos eléctricos que no vaya a utilizar más.

Ayudará en evitar las potenciales consecuencias, a causa de una errónea eliminación de desechos, para el medio ambiente y la salud humana.

Con ello, contribuirá a la recuperación, al reciclado y a otras formas de reutilización de los aparatos viejos eléctricos y electrónicos.

La información cómo se debe eliminar los aparatos, se obtiene en su ayuntamiento o su administración municipal. Su distribuidor y socio contractual también está obligado a recuperar el aparato antiguo sin coste alguno.

IMPORTANTE:
Assicuratevi di leggere prima le istruzioni di sicurezza allegate separatamente.

Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Vi auguriamo un buon utilizzo del dispositivo.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e le istruzioni di sicurezza allegate separatamente. Conservare questi documenti, compreso il certificato di garanzia, la ricevuta e, se possibile, la scatola con l'imballaggio interno in un luogo sicuro. Se si cede l'apparecchio a terzi, includere sempre tutti i documenti pertinenti.

Simboli per questo manuale di istruzioni per l'uso

Le indicazioni importanti per la propria sicurezza sono indicati appropriatamente. Osservare assolutamente queste indicazioni, per evitare incidenti e danni all'apparecchio:

⚠ **AVVISO:**
Previene i rischi della propria salute ed indica possibili rischi di ferite.

⚠ **ATTENZIONE:**
Indica possibili pericoli per l'apparecchio o altri oggetti.

ITALIANO

Indice

Elementi di comando 3
Disimballaggio dell'apparecchio 28
Nella fornitura 28
Elementi di comando 28
Uso previsto 29
Avvertenze per l'uso dell'apparecchio 29
Note per l'uso 29
Collegamento elettrico 29
Standby (stato di pronto) 29
Pietra per pizza 29
Tasti funzione 29
Accensione e spegnimento dell'apparecchio 29
Impostazione della temperatura (**TEMP**) e del tempo di cottura (TIMER) 29
Avvio / interruzione del processo di cottura 30
Programmi automatici 30
Utilizzo 30
Fine del funzionamento 30
Ricetta per l'impasto della pizza 30
Pulizia 31
Interno 31
Pietra per pizza 31
Luce del forno 31
Finestra di visualizzazione 31
Alloggiamento 31
Accessori 31
Conservazione 31
Dati tecnici 31
Smaltimento 32
Significato del simbolo "Eliminazione" 32

Disimballaggio dell'apparecchio

1. Togliere l'apparecchio dal suo imballaggio.
2. Rimuovere tutto il materiale d'imballaggio, come pellicole, materiale di riempimento, fascette e imballaggi di cartone.
3. Controllare la completezza del contenuto dell'imballaggio.
4. Se il contenuto dell'imballaggio è incompleto o se si rilevano danni, non mettere in funzione l'apparecchio. Restituirlo immediatamente al rivenditore.

Nella fornitura

1× Forno per pizza
1× Sollevatore di pizza
1× Pietra per pizza

Elementi di comando

Figura A

1 Alloggiamento
2 Aperture di uscita dell'aria
3 Aperture di ingresso dell'aria
4 Piedini
5 Pietra per pizza reversibile
6 Elementi riscaldanti
7 Maniglia della porta
8 Porta
9 Finestra di osservazione
10 Display con pannello di controllo

Figura B

11 Lampada di controllo per programmi automatici

MANUAL	(Inserimento manuale)
NEAPOLITAN	(Pizza napoletana)
PAN PIZZA	(Pizza in teglia)
NEW YORK	(Pizza stile New York)
THIN CRUST	(Pizza in crosta sottile)

FROZEN (Pizza surgelata)

12 Display (temperatura / tempo di cottura)
13 Tasti **+** / **–** (impostazione temperatura e tempo di cottura)
14 Tasto ⏯ (selezionare / avviare)
15 Tasto START/STOP (inizio / fine)
16 Tasto ⏻ (On / Off)
17 Tasto **TEMP** (selezionare la temperatura)
18 Lampada di controllo **READY**
19 Lampada di controllo **POWER**

Uso previsto

Questo apparecchio è progettato per la preparazione di cibi in ambienti chiusi.

È destinato all'uso domestico e ad applicazioni simili.

Deve essere utilizzato esclusivamente nel modo descritto nelle presenti istruzioni per l'uso.

Qualsiasi altro uso è da considerarsi improprio e può causare danni a cose o addirittura a persone.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni causati da un uso improprio.

Avvertenze per l'uso dell'apparecchio

⚠ **AVVISO: Rischio di ustioni!**

- Durante l'utilizzo, dall'uscita dell'aria può fuoriuscire vapore caldo. Mantenere una distanza sufficiente.
- Non trasportare o sollevare l'apparecchio durante il funzionamento, ma spegnerlo prima. Quindi estrarre la spina dalla presa di corrente. Attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato.

⚠ **ATTENZIONE:**

- Collocare l'apparecchio su una superficie antiscivolo, piana e resistente al calore.
- Non coprire le aperture di ingresso e di uscita dell'aria per garantire una sufficiente circolazione dell'aria.
- Mantenere una distanza di sicurezza sufficiente (30 cm) da oggetti facilmente infiammabili come mobili, tende, ecc.!
- Non mettere in funzione l'apparecchio sotto i pensili a causa della risalita di calore e vapori.
- **Sovraccarico!** Non utilizzare una presa multipla, poiché l'apparecchio è troppo potente.
- Non rimuovere il distanziatore posteriore.

Note per l'uso

- Dopo l'avvio di un programma, viene visualizzato il tempo rimanente. È in corso un conto alla rovescia.
- Tre segnali acustici indicano la fine della fase di riscaldamento.
- Tre segnali acustici rapidi suonano due volte per indicare la fine di un programma.
- L'apparecchio **non** si spegne automaticamente al termine del tempo di cottura. Il funzionamento deve essere interrotto con il tasto START/STOP.

Collegamento elettrico

1. Verificare che la tensione di rete che si intende utilizzare corrisponda a quella dell'apparecchio. Le informazioni sono riportate sulla targhetta.
2. Collegare l'apparecchio solo a una presa di contatto di protezione correttamente installata.

Standby (stato di pronto)

L'apparecchio è in modalità standby quando è acceso solo il tasto ⏻. L'apparecchio passa alla modalità standby nelle seguenti situazioni:

- Quando la spina di rete è inserita.
- Se si tiene premuto il tasto ⏻. Verranno emessi due segnali acustici.
- Se non viene premuto alcun tasto per 5 minuti.
- Dopo un'interruzione di corrente.

Pietra per pizza

La pietra per pizza può essere utilizzata su entrambi i lati. Per cambiare lato, rimuovere prima tutti i residui di cibo dal lato della pietra. Una volta pulita la pietra, girarla. Far scorrere la pietra per pizza sull'elemento riscaldante inferiore.

Tasti funzione

- I tasti dell'apparecchio sono a sfioramento. Per eseguire la funzione, toccare leggermente i tasti con un dito. Ogni pressione dei tasti è confermata da un segnale acustico.
- Se si tiene premuto il tasto **+** o **–**, si avvia una corsa veloce.

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

- Accende l'apparecchio con il tasto ⏻. Appare il pannello di controllo.
- Tenga premuto il tasto ⏻ per spegnere l'apparecchio.
- Allo scadere del tempo, la ventola continua a funzionare per raffreddare l'apparecchio.

Impostazione della temperatura (TEMP) e del tempo di cottura (⏯)

- Utilizzare i tasti **TEMP** / ⏯ per passare dall'inserimento della temperatura a quello del tempo di cottura.
- Impostare la temperatura (100 °C–400 °C) con i tasti **+** e **–**.
- Impostare il tempo di cottura (10 secondi–60 minuti) con i tasti **+** e **–**.
- Durante il funzionamento, la temperatura e il tempo di cottura possono essere aumentati o diminuiti con i tasti.
- Tenendo premuto il tasto ⏯ si imposta il timer su 0.

Avvio / interruzione del processo di cottura

- Avvia il processo di cottura con il tasto START STOP.
- Prema nuovamente il tasto START STOP per interrompere il processo di cottura.

Programmi automatici

Selezioni il programma automatico desiderato. Il simbolo del programma automatico lampeggia.

- La tabella seguente mostra le temperature preimpostate in fabbrica in gradi Celsius e in minuti. Le preimpostazioni sono solo valori indicativi. A seconda delle dimensioni e del peso della pizza, la temperatura e il tempo possono essere regolati individualmente.
- Osservare anche le informazioni riportate sulla confezione dell'alimento.

Programma	°C	min
MANUAL	400	3
NEAPOLITAN	400	4
PAN PIZZA	250	15
NEW YORK	400	4
THIN CRUST	375	2
FROZEN	225	12

Utilizzo

⚠ AVVISO: Pericolo di scottature!

- Fare attenzione alla fuoriuscita di vapore. Utilizzare la maniglia dello sportello (7).
- Utilizzare guanti da forno per rimuovere la pietra per pizza calda dall'apparecchio.

⚠ ATTENZIONE:

Assicurarsi che la pietra per pizza sia completamente asciutta. Una pietra per pizza umida può rompersi se utilizzata ad alte temperature.

1. Inserire la pietra per pizza.
2. Collegare l'apparecchio a una presa di corrente correttamente installata con messa a terra. Viene emesso un segnale acustico e tutti i simboli si accendono brevemente. Il tasto ⏻ ai accende.
3. Premere il tasto ⏻ per accendere l'apparecchio. Il pannello di controllo appare e il tasto MANUAL DM lampeggia.
4. Selezionare un programma automatico o impostare manualmente il tempo e la temperatura di cottura.
5. Premere il tasto START STOP per avviare il processo di cottura.
6. Inizia la fase di riscaldamento e si accende la lampada di controllo **POWER**.
7. Al termine della fase di riscaldamento, vengono emessi tre segnali acustici. La lampada di controllo **READY** si accende e il tasto TIMER ⏯ lampeggia.
8. Aprire lo sportello e utilizzare il sollevatore per pizza per posizionare la pizza preparata sulla pietra per pizza.
9. Chiudere lo sportello.
10. Impostare il tempo di cottura e confermarlo premendo il tasto TIMER ⏯. Il processo di cottura si avvia.

Fine del funzionamento

Allo scadere del tempo, tre segnali rapidi suonano due volte. Il tasto TIMER ⏯ lampeggia.

1. Premere il tasto START STOP per terminare il funzionamento.
2. Quando la pizza è pronta, aprire l'apparecchio con la maniglia.
3. Rimuovere la pizza con l'apposito sollevatore.
4. Estrarre la spina dalla presa di corrente.
5. Mantenere l'apparecchio fino a quando non si è raffreddato.
6. Pulire l'apparecchio come descritto in "Pulizia".

Ricetta per l'impasto della pizza

200 g di farina
100 ml di acqua tiepida
½ bustina di lievito secco
½ cucchiaio di olio d'oliva
1 pizzico di sale
1 pizzico di zucchero

1. Setacciare la farina. Mescolare poi in una ciotola con il sale. Mescolare il lievito e lo zucchero con l'acqua tiepida fino a quando il lievito e lo zucchero si sono sciolti. Lavorare la farina con il gancio per impastare di un'impastatrice a mano. Aggiungere l'olio d'oliva e impastare il tutto fino a ottenere un impasto omogeneo.
2. Su un piano di lavoro infarinato, lavorare energicamente l'impasto con le mani e formare una palla. Coprire l'impasto e lasciarlo lievitare per 45 minuti in una ciotola in un luogo caldo e privo di correnti d'aria.
3. Lavorare nuovamente e accuratamente l'impasto su un piano di lavoro infarinato e stenderlo in un diametro di circa 28 cm.
4. Spalmare la pasta con la salsa di pomodoro e ricoprire a piacere.

Assicurarsi che il condimento non entri in contatto con l'elemento riscaldante superiore.

Pulizia

⚠ AVVISO:

- Prima di procedere alla pulizia, spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dalla rete elettrica. Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.
- Non immergere l'apparecchio in acqua! Potrebbe causare scosse elettriche o incendi.

⚠ ATTENZIONE:

- Non utilizzare spazzole metalliche o altri oggetti abrasivi.
- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi.
- Non utilizzare un raschietto metallico per pulire la finestra di visualizzazione. La superficie potrebbe essere graffiata e il vetro potrebbe rompersi.

Interno

Mantenere pulito l'interno del forno.

1. Rimuovere schizzi e residui di cibo dalle pareti del forno con un panno umido e un po' di detersivo.
2. Asciugare con un panno asciutto.

Pietra per pizza

Pulire la pietra per pizza con un panno umido dopo ogni utilizzo. Lasciarla asciugare all'aria. Utilizzarla solo quando è completamente asciutta. L'elevato calore del forno può causare la rottura della pietra per pizza bagnata.

Luce del forno

Se la lampada del forno è difettosa, è possibile sostituirla. Procedere come segue:

1. Svitare il coperchio in senso antiorario.
2. Estrarre la lampada dal portalampada.
3. Sostituire la lampada con una nuova lampada dello stesso tipo.
4. Riposizionare il coperchio sulla lampada.

Finestra di visualizzazione

- La finestra di visualizzazione si scurisce con l'uso prolungato a causa dei fumi di cottura.
- Pulire la finestra di visualizzazione con una spugna per piatti leggermente umida. Asciugare poi con un panno.

Alloggiamento

Dopo l'uso, pulire l'alloggiamento con un panno leggermente umido.

Accessori

Dopo ogni utilizzo, pulire l'alzapizza in acqua calda con un po' di detersivo.

Conservazione

- Pulire l'apparecchio come descritto. Lasciare asciugare completamente gli accessori.
- La pietra per pizza può essere riposta nell'apparecchio per essere conservata.
- Si consiglia di riporre l'apparecchio nell'imballaggio originale se non si intende utilizzarlo per un periodo di tempo prolungato.
- Conservare sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini, in un luogo ben ventilato e asciutto.

Dati tecnici

Modello:	PC-PO 1323
Alimentazione:	220–240 V~, 50 / 60 Hz
Consumo di energia:	1765–2100 W
Consumo di energia in modalità standby:	≤0,8 W
Classe di protezione:	I
Lampadina del forno:	G9, 220–240 V~, Forno 25 W
Peso netto:	ca. 9,2 kg

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica < G >.

La sorgente luminosa è resistente alle alte temperature ed è destinata esclusivamente all'uso in questo apparecchio.

Si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche e di design nel corso dello sviluppo del prodotto.

Questo apparecchio è stato testato secondo tutte le direttive CE in vigore e costruito secondo le ultime norme di sicurezza.

Smaltimento

Significato del simbolo “Eliminazione”

Salvaguardare l’ambiente, gli elettrodomestici non vanno eliminati come rifiuti domestici.

Per l’eliminazione degli elettrodomestici, fare uso dei posti di raccolta previsti per questo tipo e porre quegli elettrodomestici che non sono più in uso.

Si contribuisce così ad evitare un effetto potenziale sull’ambiente e sulla salute, dovuto magari ad una eliminazione sbagliata.

Questo significa un contributo personale alla riutilizzazione, al riciclaggio e altre forme di utilizzazione di elettrodomestici ed apparecchi elettronici usati.

Si possono trovare le corrispondenti informazioni sugli appositi luoghi di raccolta, nelle amministrazioni dei comuni. Il vostro rivenditore e partner contrattuale è anche obbligato a riprendere gratuitamente il vecchio apparecchio.

WAŻNE:

Najpierw należy zapoznać się z oddzielnie załączoną instrukcją bezpieczeństwa.

Instrukcja obsługi

Dziękujemy za wybór naszego produktu. Mamy nadzieję, że korzystanie z urządzenia sprawi państwu radość.

Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia przeczytaj uważnie instrukcję obsługi oraz oddzielnie załączone wskazówki bezpieczeństwa. Przechowuj te dokumenty wraz z kartą gwarancyjną, paragonem i, jeśli to możliwe, pudełkiem z opakowaniem wewnętrznym w bezpiecznym miejscu. Jeżeli przekazujesz urządzenie osobom trzecim, dołącz zawsze wszystkie istotne dokumenty.

Symbole użyte w tej instrukcji obsługi

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa użytkownika są specjalnie wyróżnione. Koniecznie stosuj się do tych wskazówek, aby uniknąć wypadków i uszkodzenia urządzenia:

⚠ **OSTRZEŻENIE:**
Ostrzega przed zagrożeniami dla zdrowia i wskazuje na potencjalne ryzyka obrażeń.

⚠ **UWAGA:**
Wskazuje na potencjalne zagrożenia dla urządzenia lub innych przedmiotów.

Spis treści

Przegląd elementów obsługi 3
Rozpakowanie urządzenia 33
Zakres dostawy 33
Przegląd elementów obsługi 33
Przeznaczenie 34
Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia 34
Uwagi dotyczące użytkowania 34
Podłączenie elektryczne 34
Stan gotowości (Standby) 34
Kamień do pizzy 34
Przyciski funkcyjne 34
Włączanie / wyłączanie urządzenia 34
Ustawianie temperatury (**TEMP**) i czasu gotowania (TIMER) 35
Rozpoczęcie / przerwanie procesu gotowania 35
Programy automatyczne 35
Obsługa 35
Zakończenie operacji 35
Przepis na ciasto do pizzy 35
Czyszczenie 36
Wnętrze 36
Kamień do pizzy 36
Oświetlenie piekarnika 36
Okno podglądu 36
Obudowa 36
Akcesoria 36
Przechowywanie 36
Dane techniczne 36
Warunki gwarancji 37
Usuwanie 37
Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci" 37

Rozpakowanie urządzenia

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe, takie jak folie, materiały wypełniające, opaski kablowe i opakowania kartonowe.
3. Sprawdź, czy zawartość opakowania jest kompletna.
4. Jeżeli zawartość opakowania jest niekompletna lub jeżeli widoczne są uszkodzenia, nie używaj urządzenia. Natychmiast zwróć je do sprzedawcy.

Zakres dostawy

1× Piec do pizzy
1× Podnośnik do pizzy
1× Kamień do pizzy

Przegląd elementów obsługi

Rysunek A

1 Obudowa
2 Otwory wylotu powietrza
3 Otwory wlotu powietrza
4 Nóżki
5 Odwracalny kamień do pizzy
6 Elementy grzejne
7 Uchwyt drzwi
8 Drzwiczki
9 Okno podglądu
10 Wyświetlacz z panelem sterowania

Rysunek B

11 Lampka kontrolna dla programów automatycznych

MANUAL	(Wejście ręczne)
NEAPOLITAN	(Pizza neapolitańska)
PAN PIZZA	(Pizza z patelni)

JĘZYK POLSKI

NEW YORK (Pizza w stylu nowojorskim)

THIN CRUST (Pizza na cienkim cieście)

FROZEN (Pizza mrożona)

12 Wyświetlacz (temperatura / czas pieczenia)
13 Przyciski **+** / **–** (ustawianie temperatury i czasu pieczenia)
14 Przycisk TIMER ⏯ (wybór / uruchomienie)
15 Przycisk START STOP (początek / koniec)
16 Przycisk ⏻ (wł. / wył.)
17 Przycisk **TEMP** (wybór temperatury)
18 Lampka kontrolna **READY**
19 Lampka kontrolna obsługi **POWER**

Przeznaczenie

To urządzenie jest przeznaczone do przygotowywania żywności w pomieszczeniach.

Jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań.

Należy go używać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi.

Każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe i może spowodować uszkodzenie mienia lub nawet obrażenia ciała.

Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym użytkowaniem.

Ostrzeżenia dotyczące użytkowania urządzenia

⚠ **OSTRZEŻENIE: Ryzyko poparzeń!**

- Podczas pracy urządzenia z wylotu powietrza może wydobywać się gorąca para. Zachować odpowiednią odległość.
- Podczas pracy urządzenia nie należy go przenosić ani podnosić, lecz najpierw wyłączyć. Następnie wyciągnij wtyczkę z gniazdka. Poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

⚠ **UWAGA:**

- Urządzenie należy ustawić na antypoślizgowej, równej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni.
- Nie zakrywać otworów wlotu i wylotu powietrza, aby zapewnić wystarczającą cyrkulację powietrza.
- Zachować odpowiednią bezpieczną odległość (30 cm) od łatwo zapalnych przedmiotów, takich jak meble, zasłony itp.!
- Nie eksploatować urządzenia pod szafkami ściennymi ze względu na unoszące się ciepło i opary.
- **Przeciążenie!** Nie używać gniazda wielokrotnego, ponieważ urządzenie ma zbyt dużą moc.
- Nie wyjmuj tylnej podkładki dystansowej.

Uwagi dotyczące użytkowania

- Po uruchomieniu programu wyświetlany jest pozostały czas. Trwa odliczanie.
- Trzy sygnały dźwiękowe oznaczają koniec fazy podgrzewania.
- Trzy szybkie sygnały dźwiękowe dwukrotnie sygnalizują zakończenie programu.
- Urządzenie **nie** wyłącza się automatycznie po upływie czasu pieczenia. Obsługa musi zostać zakończona za pomocą przycisku START STOP.

Podłączenie elektryczne

1. Sprawdź, czy napięcie sieciowe, którego zamierzasz używać, odpowiada napięciu urządzenia. Informacje na ten temat znajdują się na tabliczce znamionowej.
2. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazda ze stykiem ochronnym.

Stan gotowości (Standby)

Urządzenie znajduje się w trybie gotowości, gdy świeci się tylko przycisk ⏻. Urządzenie przełącza się w tryb gotowości w następujących sytuacjach:

- Gdy wtyczka sieciowa jest podłączona do prądu.
- Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisku ⏻. Rozlegną się dwa sygnały dźwiękowe.
- Jeśli przez 5 minut nie zostanie naciśnięty żaden przycisk.
- Po awarii zasilania.

Kamień do pizzy

Kamień do pizzy może być używany po obu stronach. Aby zmienić stronę, najpierw usuń wszystkie resztki jedzenia z boku kamienia. Po wyczyszczeniu kamienia odwróć go. Przesuń kamień do pizzy na dolny element grzejny.

Przyciski funkcyjne

- Przyciski na urządzeniu są przyciskami dotykowymi. Aby wykonać daną funkcję, należy lekko dotknąć przycisków palcem. Każde naciśnięcie przycisku potwierdzane jest sygnałem dźwiękowym.
- Po naciśnięciu i przytrzymaniu przycisk **+** lub **–** rozpoczyna się szybki bieg.

Włączanie / wyłączanie urządzenia

- Proszę włączyć urządzenie za pomocą przycisku ⏻. Pojawi się panel sterowania.
- Proszę nacisnąć i przytrzymać przycisk ⏻, aby wyłączyć urządzenie.
- Po upływie określonego czasu wentylator będzie kontynuował pracę w celu schłodzenia urządzenia.

Ustawianie temperatury (TEMP) i czasu gotowania (TIMER)

- Za pomocą przycisków **TEMP** / TIMER można przełączać między wprowadzaniem temperatury i czasu pieczenia.
- Ustaw temperaturę (100 °C–400 °C) za pomocą przycisków **+** i **–**.
- Ustaw czas pieczenia (10 sekund–60 minut) za pomocą przycisków **+** i **–**.
- Podczas obsługi można również zwiększać lub zmniejszać temperaturę i czas pieczenia za pomocą przycisków.
- Naciśnięcie i przytrzymanie przycisku TIMER powoduje ustawienie timera na 0.

Rozpoczęcie / przerwanie procesu gotowania

- Rozpocząć proces gotowania za pomocą przycisk START STOP.
- Proszę ponownie nacisnąć przycisk START STOP, aby przerwać proces gotowania.

Programy automatyczne

Proszę wybrać żądany program automatyczny. Symbol programu automatycznego zacznie migać.

- Poniższa tabela przedstawia fabrycznie ustawione temperatury w stopniach Celsjusza i minutach. Ustawione wartości są jedynie wartościami orientacyjnymi. W zależności od rozmiaru i wagi pizzy, temperatura i czas mogą wymagać indywidualnej regulacji.
- Należy również przestrzegać informacji podanych na opakowaniu żywności.

Program	°C	min
MANUAL	400	3
NEAPOLITAN	400	4
PAN PIZZA	250	15
NEW YORK	400	4
THIN CRUST	375	2
FROZEN	225	12

Obsługa

⚠ OSTRZEŻENIE: Niebezpieczeństwo poparzenia!

- Należy uważać na wydostającą się parę. Użyj uchwytu drzwi (7).
- Do wyjmowania gorącego kamienia do pizzy z urządzenia należy używać rękawic kuchennych.

⚠ UWAGA:

Upewnij się, że kamień do pizzy jest całkowicie suchy. Wilgotny kamień do pizzy może pękać podczas używania w wysokich temperaturach.

1. Włóż kamień do pizzy.
2. Podłączyć urządzenie do prawidłowo zainstalowanego, uziemionego gniazdka. Rozlega się sygnał dźwiękowy i wszystkie symbole zapalają się na krótko. Przycisk ⏻ świeci się.
3. Nacisnąć przycisk ⏻, aby włączyć urządzenie. Pojawi się panel sterowania i zacznie migać przycisk MANUAL.
4. Wybierz program automatyczny lub ręcznie ustaw czas i temperaturę pieczenia.
5. Naciśnij przycisk START STOP, aby rozpocząć proces pieczenia.
6. Rozpocznie się faza nagrzewania i zaświeci się lampka kontrolna **POWER**.
7. Po zakończeniu fazy nagrzewania rozlegną się trzy sygnały dźwiękowe. Lampka kontrolna **READY** zaświeci się, a przycisk TIMER zacznie migać.
8. Otwórz drzwiczki i użyj podnośnika do pizzy, aby umieścić przygotowaną pizzę na kamieniu do pizzy.
9. Zamknij drzwiczki.
10. Ustaw czas pieczenia i potwierdź, naciskając przycisk TIMER. Rozpocznie się proces pieczenia.

Zakończenie operacji

Po upływie czasu dwukrotnie rozlegną się trzy szybkie sygnały dźwiękowe. Przycisk TIMER zacznie migać.

1. Naciśnij przycisk START STOP, aby zakończyć obsługę.
2. Gdy pizza będzie gotowa, otwórz urządzenie za pomocą uchwytu.
3. Wyjmij pizzę za pomocą dołączonego podnośnika do pizzy.
4. Wyciągnij wtyczkę sieciową z gniazdka.
5. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
6. Wyczyść urządzenie zgodnie z opisem w sekcji „Czyszczenie”.

Przepis na ciasto do pizzy

200 g mąki
100 ml letniej wody
½ opakowania suchych drożdży
½ łyżki stołowej oliwy z oliwek
1 szczypta soli
1 szczypta cukru

1. Przesiej mąkę. Następnie wymieszaj w misce z solą. Wymieszaj drożdże i cukier z letnią wodą, aż drożdże i cukier się rozpuszczą. Wymieszać z mąką za pomocą mieszadeł miksera ręcznego. Dodać oliwę z oliwek i zagnieść wszystko na gładkie ciasto.
2. Na posypanej mąką powierzchni roboczej energicznie zagnieść ciasto rękami i uformować kulę. Przykryj ciasto i pozostaw w misce w ciepłym miejscu bez przeciągów do wyrośnięcia na 45 minut.
3. Ponownie dokładnie zagnieść ciasto na posypanej mąką powierzchni roboczej i rozwałkować do średnicy ok. 28 cm.
4. Posmarować ciasto sosem pomidorowym i udekorować według uznania.

Upewnić się, że polewa nie styka się z górnym elementem grzejnym.

Czyszczenie

⚠ OSTRZEŻENIE:

- Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie i odłączyć je od sieci. Poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie! Może to spowodować porażenie prądem lub pożar.

⚠ UWAGA:

- Nie używaj drucianej szczotki ani innych przedmiotów ściernych.
- Nie używaj ostrych lub ściernych środków czyszczących.
- Nie używaj metalowego skrobaka do czyszczenia okienka podglądu. Powierzchnia może zostać zarysowana, a szkło może pęknąć.

Wnętrze

Utrzymuj wnętrze piekarnika w czystości.

1. Usunąć rozpryski i resztki jedzenia ze ścianek piekarnika za pomocą wilgotnej szmatki i niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń.
2. Wytrzeć suchą szmatką.

Kamień do pizzy

Po każdym użyciu wyczyść kamień do pizzy wilgotną ściereczką. Pozostaw do wyschnięcia na powietrzu. Używaj go tylko wtedy, gdy jest całkowicie suchy. Wysoka temperatura w piekarniku może spowodować pęknięcie mokrego kamienia do pizzy.

Oświetlenie piekarnika

Jeśli lampa w piekarniku jest uszkodzona, można ją wymienić. Należy postępować w następujący sposób:

1. Odkręć pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
2. Wyciągnij lampę z uchwytu lampy.
3. Wymień lampę na nową lampę piekarnika tego samego typu.
4. Załóż pokrywę na lampę.

Okno podglądu

- Okno podglądu ciemnieje przy dłuższym użytkowaniu z powodu oparów kuchennych.
- Wyczyść okienko za pomocą lekko zwilżonej gąbki do mycia naczyń. Następnie osusz je szmatką.

Obudowa

Po użyciu wyczyść obudowę lekko wilgotną szmatką.

Akcesoria

Po każdym użyciu wyczyść podnośnik do pizzy w gorącej wodzie z niewielką ilością płynu do mycia naczyń.

Przechowywanie

- Wyczyść urządzenie zgodnie z opisem. Pozostaw akcesoria do całkowitego wyschnięcia.
- Kamień do pizzy można włożyć z powrotem do urządzenia w celu przechowywania.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, zalecamy przechowywanie go w oryginalnym opakowaniu.
- Urządzenie należy zawsze przechowywać w dobrze wentylowanym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

Dane techniczne

Model:..... PC-PO 1323
Zasilanie:..... 220–240 V~, 50 / 60 Hz
Pobór mocy:..... 1765–2100 W
Pobór mocy w trybie gotowości:..... ≤0,8 W
Klasa ochronności:.....I
Żarówka piekarnika:..... G9, 220–240 V~, Piekarnik 25 W
Waga netto:.....ok. 9,2 kg

Ten produkt zawiera źródło światła o klasie efektywności energetycznej < G >.
Źródło światła jest odporne na wysokie temperatury i jest przeznaczone wyłącznie do użytku w tym urządzeniu.

Zastrzegamy sobie prawo wprowadzania zmian technicznych i projektowych w trakcie ciągłego rozwoju produktu.

To urządzenie zostało przetestowane zgodnie z wszystkimi obowiązującymi, aktualnymi dyrektywami CE i zbudowane zgodnie z najnowszymi przepisami bezpieczeństwa.

Warunki gwarancji

Przyznajemy 24 miesiące gwarancji na produkt licząc od daty zakupu.

W tym okresie będziemy bezpłatnie usuwać w terminie 14 dni od daty dostarczenia wadliwego sprzętu z kartą gwarancyjną do miejsca zakupu wszystkie uszkodzenia powstałe w tym urządzeniu na skutek wady materiałów lub wadliwego wykonania, naprawiając oraz wymieniając wadliwe części lub (jeśli uznamy za stosowne) wymieniając całe urządzenie na nowe.

Sprzęt do naprawy powinien być dostarczony w komplecie wraz z dowodem zakupu oraz z ważną kartą gwarancyjną do sprzedawcy w miarę możliwości w oryginalnym opakowaniu lub innym odpowiednim dla zabezpieczenia przed uszkodzeniem. W razie braku kompletnego opakowania fabrycznego, ryzyko uszkodzenia sprzętu podczas transportu do i z miejsca zakupu ponosi reklamujący.

Naprawa gwarancyjna nie dotyczy czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt.

Gwarancja nie obejmuje:

- mechanicznych, termicznych, chemicznych uszkodzeń sprzętu i wywołanych nimi wad,
- uszkodzeń powstałych w wyniku działania sił zewnętrznych takich jak wyładowania atmosferyczne, zmiana napięcia zasilania i innych zdarzeń losowych,
- nieprawidłowego ustawienia wartości napięcia elektrycznego, zasilanie z nieodpowiedniego gniazda zasilania,
- sznurów połączeniowych, sieciowych, żarówek, baterii, akumulatorów,
- uszkodzeń wyrobu powstałych w wyniku niewłaściwego lub niezgodnego z instrukcją jego użytkowania, przechowywania, konserwacji, samowolnego zrywania plomb oraz wszelkich przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonanych przez użytkownika lub osoby niepowołane,
- roszczeń z tytułu parametrów technicznych wyrobu, o ile są one zgodne z podanymi przez producenta,
- prawidłowego zużycia i uszkodzeń, które mają nieistotny wpływ na wartość lub działanie tego urządzenia.

Karta gwarancyjna bez pieczątki sklepu, daty sprzedaży, nie wypełniona, źle wypełniona, ze śladami poprawek, nieczytelna wskutek zniszczenia, bez możliwości ustalenia miejsca sprzedaży oraz dołączonego dowodu zakupu jest nieważna.

Korzystanie z usług gwarancyjnych nie jest możliwe po upływie daty ważności gwarancji. Gwarancja na części lub całe urządzenie, które są wymieniane kończy się, wraz z końcem gwarancji na to urządzenie.

Wszystkie inne roszczenia, wliczając w to odszkodowania są wykluczone chyba, że prawo przewiduje inaczej. Roszczenia wykraczające poza tą umowę nie są uwzględniane przez tą gwarancję.

Gwarancja na sprzedany towar konsumpcyjny nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z niezgodności towaru z umową.

Gwarancja oraz zawarte w niej warunki obowiązują na terenie Rzeczpospolitej Polskiej.

Dystrybutor:
CTC Clatronic Sp. z o.o
Ul. Brzeska 1
45-960 Opole

Usuwanie

Znaczenie symbolu „Pojemnik na śmieci”

Proszę oszczędzać nasze środowisko, sprzęt elektryczny nie należy do śmieci domowych.

Proszę korzystać z punktów zbiorczych, przewidzianych do zdawania sprzętu elektrycznego, i tam proszę oddawać sprzęt elektryczny, którego już nie będą Państwo używać.

Tym sposobem pomagają Państwo unikać potencjalnych następstw niewłaściwego usuwania odpadów, mających wpływ na środowisko i zdrowie ludzi.

Tą drogą przyczyniają się Państwo do ponownego użycia, do recyklingu i do innych form wykorzystania starego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Informacje, gdzie można zdać sprzęt, otrzymają Państwo w swoich urzędach komunalnych lub w administracji gminy. Twój sprzedawca i partner umowny jest również zobowiązany do bezpłatnego odbioru starego urządzenia.

FONTOS:

Először feltétlenül olvassa el a külön mellékelt biztonsági utasításokat.

Használati utasítás

Köszönjük, hogy a termékünket választotta. Reméljük, elégedetten használja majd a készüléket.

A készülék használata előtt nagyon figyelmesen olvassa el a használati útmutatót és a külön mellékelt biztonsági utasításokat. Tartsa ezeket a dokumentumokat, beleértve a jótállási jegyet, a blokkot és lehetőség szerint a belső csomagolással ellátott dobozt is, biztonságos helyen. Ha a készüléket harmadik félnek adja tovább, mindig mellékelje az összes vonatkozó dokumentumot.

A használati útmutatóban található szimbólumok

Az ön biztonságára vonatkozó utasítások kifejezetten meg vannak különböztetve. Kérjük, mindenképpen ügyeljen ezekre annak érdekében, hogy elkerülje a baleseteket és a készülék károsodását:

⚠ **FIGYELMEZTETÉS:**
Egészségét károsító veszélyforrásokra figyelmeztet és rámutat a lehetséges sérülési lehetőségekre.

⚠ **VIGYÁZAT:**
Lehetséges veszélyre utal, mely a készülékben vagy más tárgyakban kárt tehet.

Tartalom

A kezelőelemek áttekintése 3
A készülék kicsomagolása 38
A csomag tartalma 38
A kezelőelemek áttekintése 38
Rendeltetésszerű használat 39
A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések . 39
Használati megjegyzések 39
Elektromos csatlakozás 39
Készenléti (készenléti állapot) 39
Pizzakő 39
Funkciógombok 39
A készülék be-/kikapcsolása 39
A hőmérséklet (**TEMP**) és a főzési idő beállítása (TIMER) 39
A főzési folyamat elindítása/megszakítása 40
Automatikus programok 40
Működés 40
A művelet befejezése 40
A pizzatészta receptje 40
Tisztítás 41
Belső rész 41
Pizzakő 41
Sütőfény 41
Nézőablak 41
Ház 41
Tartozékok 41
Tárolás 41
Műszaki adatok 41
Hulladékkezelés 42
A „kuka” piktogram jelentése 42

A készülék kicsomagolása

1. Vegye ki a készüléket a csomagolásából.
2. Távolítson el minden csomagolóanyagot, például fóliákat, töltőanyagot, kábelkötegelőket és kartoncsomagolást.
3. Ellenőrizze a szállítási terjedelem teljességét.
4. Ha a csomagolás tartalma hiányos, vagy ha sérülések észlelhetők, ne működtesse a készüléket. Azonnal juttassa vissza a kereskedőhöz.

A csomag tartalma

1× Pizza sütő
1× Pizzaemelő
1× Pizzakő

A kezelőelemek áttekintése

Ábra A

1 Lakás
2 Légkivezető nyílások
3 Légbevezető nyílások
4 Lábak
5 Megfordítható pizzakő
6 Fűtőelemek
7 Ajtó fogantyú
8 Ajtó
9 Látóablak
10 Kijelző kezelőpanellel

Ábra B

11 Vezérlőlámpa az automatikus programokhoz

MANUAL	(Kézi bevitel)
NEAPOLITAN	(Nápolyi pizza)
PAN PIZZA	(Pizzás serpenyő)
NEW YORK	(New York-i pizza)

MAGYARUL

THIN CRUST (Vékony kérgű pizza)

FROZEN (Fagyasztott pizza)

12 Kijelző (hőmérséklet / sütési idő)
13 **+** / **–** gombok (hőmérséklet és sütési idő beállítása)
14 TIMER gomb (kiválasztás / indítás)
15 START/STOP gomb (indítás / befejezés)
16 ⏻ gomb (Be / Ki)
17 **TEMP** gomb (hőmérséklet kiválasztása)
18 **READY** ellenőrző lámpa
19 **POWER** működési ellenőrző lámpa

Rendeltetésszerű használat

Ezt a készüléket beltéri ételkészítésre tervezték.

Háztartási és hasonló felhasználásra szánták.

Kizárólag a jelen használati utasításban leírt módon szabad használni.

Minden más használat nem megfelelőnek minősül, és anyagi károkat vagy akár személyi sérülést is okozhat.

A gyártó nem vállal felelősséget a nem rendeltetésszerű használatból eredő károkért.

A készülék használatára vonatkozó figyelmeztetések

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: Égési sérülések veszélye!**

- Működés közben forró gőz távozhat a légkivezető nyílásból. Tarts elég távolságot.
- Működés közben ne cipelje vagy emelje fel a készüléket, hanem először kapcsolja ki. Ezután húzza ki a hálózati dugót a konnektorból. Várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl.

⚠ **VIGYÁZAT:**

- Helyezze a készüléket csúszásmentes, vízszintes és hőálló felületre.
- Ne takarja le a levegő be- és kimeneti nyílásokat a megfelelő légáramlás biztosítása érdekében.
- Tartson megfelelő biztonsági távolságot (30 cm) a könnyen gyúlékony tárgyaktól, például bútoroktól, függönyöktől stb.!
- Ne üzemeltesse a készüléket fali szekrények alatt a felszálló hő és gőzök miatt.
- **Túlterhelés!** Ne használjon többszörös aljzatot, mivel ez a készülék túl nagy teljesítményű.
- Ne távolítsa el a hátsó távtartót.

Használati megjegyzések

- Egy program elindítása után a hátralévő idő jelenik meg a kijelzőn. Egy visszaszámlálás fut.
- Három hangjelzés jelzi a fűtési fázis végét.
- A program végét három gyors hangjelzés jelzi kétszer.
- A készülék **nem** kapcsol ki automatikusan, amikor a sütési idő letelt. A működést az START/STOP gombbal kell befejezni.

Elektromos csatlakozás

1. Ellenőrizze, hogy a használni kívánt hálózati feszültség megfelel-e a készülék feszültségének. Az információt a típustáblán találja.
2. A készüléket csak megfelelően felszerelt védőérintkezős aljzathoz csatlakoztassa.

Készenléti (készenléti állapot)

A készülék készenléti üzemmódban van, ha csak az ⏻ gomb világít. A készülék a következő helyzetekben lép készenléti üzemmódba:

- Amikor a hálózati csatlakozó be van dugva.
- Ha megnyomja és lenyomva tartja az ⏻ gombot. Két hangjelzés hangzik el.
- Ha 5 percig nem nyomja meg a gombot.
- Áramkimaradás után.

Pizzakő

A pizzakő mindkét oldalon használható. Az oldalváltáshoz először távolítsa el az ételmaradékot a kő oldaláról. Miután a követ megtisztította, fordítsa meg. Csúsztassa a pizzakövet az alsó fűtőelem fölé.

Funkciógombok

- A készülék billentyűi érintőképernyősek. Érintse meg a billentyűket enyhén az ujjával a funkció végrehajtásához. Minden egyes billentyűleütést egy hangjelzéssel erősít meg a rendszer.
- Ha az **+** vagy **–** billentyűt lenyomva tartja, gyors futás indul.

A készülék be- / kikapcsolása

- Nyomja meg az ⏻ gombot a készülék bekapcsolásához. Megjelenik a kezelőpanel.
- A készülék kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva az ⏻ gombot.
- Az idő letelte után a ventilátor tovább működik, hogy lehűtse a készüléket.

A hőmérséklet (TEMP) és a főzési idő beállítása (TIMER)

- A **TEMP** / TIMER gombokkal váltson a hőmérséklet és a sütési idő megadása között.
- Állítsa be a hőmérsékletet (100 °C–400 °C) a **+** és **–** gombokkal.
- Állítsa be a sütési időt (10 másodperc–60 perc) a **+** és **–** gombok segítségével.
- A hőmérséklet és a sütési idő működés közben is növelhető vagy csökkenthető a gombokkal.
- Az TIMER gomb megnyomásával és nyomva tartásával az időzítő 0-ra állítható.

A főzési folyamat elindítása / megszakítása

- Indítsa el a főzési folyamatot az START/STOP gombbal.
- A főzési folyamat megszakításához nyomja meg újra az START/STOP gombbal.

Automatikus programok

Válassza ki a kívánt automatikus programot. Az automatikus program szimbóluma villog.

- A következő táblázat a gyárilag beállított hőmérsékleteket Celsius fokban és percben mutatja. Az előre beállított értékek csak tájékoztató jellegűek. A pizza méretétől és súlyától függően előfordulhat, hogy a hőmérsékletet és az időt egyedileg kell beállítani.
- Figyelje meg az élelmiszer csomagolásán található információkat is.

Program	°C	min
MANUAL	400	3
NEAPOLITAN	400	4
PAN PIZZA	250	15
NEW YORK	400	4
THIN CRUST	375	2
FROZEN	225	12

Működés

⚠ **FIGYELMEZTETÉS: A leforrázás veszélye!**

- Vigyázzon a kiszabaduló gőzre. Használja az ajtó fogantyúját (7).
- Használjon sütőkesztyűt a forró pizzakő készülékből való eltávolításához.

⚠ **VIGYÁZAT:**

Ügyeljen arra, hogy a pizzakő teljesen száraz legyen. A nedves pizzakő megrepedhet, ha magas hőmérsékleten használja.

1. Helyezze be a pizzakövet.
2. Csatlakoztassa a készüléket egy megfelelően beszerelt biztonsági aljzatba. Megszólal egy hangjelzés, és az összes szimbólum rövid időre kigyullad. Az ⏻ gomb kigyullad.
3. Nyomja meg az ⏻ gombot a készülék bekapcsolásához. Megjelenik a kezelőpanel, és az MANUAL gomb villog.
4. Válasszon egy automatikus programot, vagy állítsa be manuálisan a sütési időt és a hőmérsékletet.
5. Nyomja meg az START/STOP gombot a sütési folyamat elindításához.
6. A fűtési fázis megkezdődik, és a **POWER** ellenőrző lámpa kigyullad.
7. A fűtési fázis végén három hangjelzés hallatszik. A vezérlőlámpa **READY** kigyullad, és az TIMER gomb villogni kezd.
8. Nyissa ki az ajtót, és a pizzaemelő segítségével helyezze az előkészített pizzát a pizzakőre.
9. Zárja be az ajtót.
10. Állítsa be a sütési időt, és erősítse meg az TIMER gomb megnyomásával. A sütési folyamat elindul.

A művelet befejezése

Az idő leteltével három gyorsjelzés hangzik el kétszer. Az TIMER gomb villog.

1. A művelet befejezéséhez nyomja meg az START/STOP gombot.
2. Vegye ki a pizzát a mellékelt pizzaemelővel.
3. Vegye ki a pizzát a mellékelt pizzaemelővel.
4. Húzza ki a hálózati dugót a konnektorból.
5. Tartsa addig, amíg a készülék le nem hűl.
6. Tisztítsa meg a készüléket a „Tisztítás” pontban leírtak szerint.

A pizzatészta receptje

200 g liszt
100 ml langyos víz
½ csomag száraz élesztő
½ evőkanál olívaolaj
1 csipet só
1 csipet cukor

1. Szitáljuk át a lisztet. Ezután keverjük össze egy tálban a sóval. Keverjük össze az élesztőt és a cukrot a langyos vízzel, amíg az élesztő és a cukor feloldódik. Dolgozza bele a lisztbe a kézi mixer tésztakampóival. Adjuk hozzá az olívaolajat, és gyúrjunk mindent sima tésztává.
2. Lisztezett munkafelületen a kezünkkel erőteljesen gyúrjuk át a tésztát, és formáljuk golyóvá. Fedjük le a tésztát, és hagyjuk egy tálban, meleg, huzatmentes helyen 45 percig kelni.
3. Lisztezett munkafelületen még egyszer alaposan átgyúrjuk a tésztát, és kb. 28 cm átmérőjűre sodorjuk.
4. A tésztát megkenjük paradicsomszósszal, és tetszés szerint megkenjük a tetejét.

Ügyeljen arra, hogy a feltét ne érintkezzen a felső fűtőelemmel.

Tisztítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS:

- Tisztítás előtt mindig kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból. Várja meg, amíg a készülék lehűl.
- Ne merítse a készüléket vízbe! Ez áramütést vagy tüzet okozhat.

⚠ VIGYÁZAT:

- Ne használjon drótkefét vagy más koptató tárgyakat.
- Ne használjon durva vagy súroló hatású tisztítószereket.
- Ne használjon fémkaparót a látóablak tisztításához. A felület megkarcolódhat, és az üveg eltörhet.

Belső rész

Tartsa tisztán a sütő belsejét.

1. A sütő faláról nedves ruhával és egy kevés mosogatószerrel távolítsa el a fröccsöket és ételmaradékokat.
2. Törölje át száraz ruhával.

Pizzakő

Minden használat után nedves ruhával tisztítsa meg a pizzakövet. Hagyja levegőn megszáradni. Csak akkor használja, ha teljesen száraz. A sütő magas hője miatt a nedves pizzakő megrepedhet.

Sütőfény

Ha a sütő lámpája meghibásodott, kicserélhető. A következőképpen járjon el:

1. Csavarja ki a fedelet az óramutató járásával ellentétes irányban.
2. Húzza ki a lámpát a lámpatartóból.
3. Cserélje ki a lámpát egy új, azonos típusú sütőlámpára.
4. Helyezze vissza a lámpa fedelét.

Nézőablak

- A nézőablak hosszabb használat során a sütési gőzök miatt elsötétül.
- Tisztítsa meg a nézőablakot enyhén nedves mosogatószivaccsal. Utána szárítsa meg egy ruhával.

Ház

Használat után enyhén nedves ruhával tisztítsa meg a készülékházat.

Tartozékok

Minden használat után tisztítsa meg a pizzaemelőt forró vízben, kevés mosogatószerrel.

Tárolás

- Tisztítsa meg a készüléket a leírtak szerint. Hagyja a tartozékokat teljesen megszáradni.
- A pizzakövet tárolás céljából visszateheti a készülékbe.
- Javasoljuk, hogy a készüléket az eredeti csomagolásban tárolja, ha hosszabb ideig nem kívánja használni.
- A készüléket mindig gyermekek elől elzárva, jól szellőző és száraz helyen tárolja.

Műszaki adatok

Modell: ..... PC-PO 1323
Tápegység: ..... 220–240 V~, 50 / 60 Hz
Energiafogyasztás: ..... 1765–2100 W
Energiafogyasztás készenléti üzemmódban: ..... ≤0,8 W
Védelmi osztály: I
Sütőlámpa izzó: ..... G9, 220–240 V~, Sütő 25 W
Nettó súly: ..... kb. 9,2 kg

Ez a termék <G> energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
A fényforrás ellenáll a magas hőmérsékletnek, és csak ebben a készülékben való használatra szánták.

A műszaki és kivitelezési módosítások jogát a folyamatos termékfejlesztés miatt fenntartjuk.

Ezt a készüléket az összes vonatkozó, hatályos CE-irányelvnek megfelelően tesztelték, és a legújabb biztonsági előírásoknak megfelelően gyártották.

Hulladékkezelés

A „kuka” piktogram jelentése

Kímélje környezetünket, az elektromos készülékek nem a háztartási szemétbe valók.

Használja az elektromos készülékek ártalmatlanítására kijelölt gyűjtőhelyeket, ott adja le azokat az elektromos készülékeit, amelyeket többé már nem kíván használni.

Ezzel segítséget nyújt ahhoz, hogy elkerülhetők legyenek azok a hatások, amelyeket a helytelen „szemétre dobás” gyakorolhat a környezetre és az emberi egészségre.

Ezzel hozzájárul az újrahasznosításhoz, a recyclinghoz és a kiöregedett elektromos és elektronikus készülékek értékesítésének egyéb formáihoz.

Az önkormányzatoknál vagy a polgármesteri hivatalokban tájékoztatást kaphat arról, hogy hova viheti a kiselejtezett készülékeket. Az Ön kereskedője és szerződéses partnere köteles a régi készüléket is ingyenesen visszavenni.

ВАЖНО:
Обязательно сначала прочитайте отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности.

Руководство по эксплуатации

Спасибо за выбор нашего продукта. Надеемся, он вам понравится.

Перед использованием данного прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и отдельно прилагаемые инструкции по технике безопасности. Храните эти документы, включая гарантийный талон, чек и, по возможности, коробку с внутренней упаковкой в надежном месте. Если вы передаете прибор третьему лицу, всегда прикладывайте к нему все соответствующие документы.

Символы применяемые в данном руководстве пользователя

Важные рекомендации для обеспечения вашей безопасности обозначены по особенному. Обязательно следуйте этим рекомендациям, чтобы предотвратить несчастный случай или поломку изделия:

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:**
Предупреждает об опасности для здоровья и возможном риске получения травмы.

⚠ **ВНИМАНИЕ:**
Указывает на возможную опасность для изделия и других окружающих предметов.

Содержание

Обзор деталей прибора 3
Распаковка устройства 43
Комплект поставки 43
Обзор деталей прибора 43
Использование по назначению 44
Предупреждения по использованию устройства ... 44
Примечания по использования 44
Электрическое подключение 44
Режим ожидания (состояние готовности) 44
Камень для пиццы 44
Функциональные клавиши 44
Включение / выключение устройства 45
Установка температуры (**TEMP**) и времени приготовления (TIMER) 45
Запуск / прерывание процесса приготовления 45
Автоматические программы 45
Эксплуатация 45
Окончание эксплуатации 45
Рецепт теста для пиццы 46
Чистка 46
Внутренняя поверхность 46
Камень для пиццы 46
Лампочка духовки 46
Смотровое окно 46
Корпус 46
Принадлежности 46
Хранение 47
Технические данные 47
Утилизация 47
Значение символа «корзина» 47

Распаковка устройства

1. Извлеките устройство из упаковки.
2. Удалите все упаковочные материалы, такие как фольга, наполнитель, кабельные стяжки и картонная упаковка.
3. Проверьте комплект поставки на комплектность.
4. Если содержимое упаковки неполное или если можно обнаружить повреждения, не эксплуатируйте устройство. Немедленно верните его дилеру.

Комплект поставки

1× Печь для пиццы
1× Подъемник для пиццы
1× Камень для пиццы

Обзор деталей прибора

Рисунок A

1 Корпус
2 Отверстия для выпуска воздуха
3 Отверстия для впуска воздуха
4 Ножки
5 Реверсивный камень для пиццы
6 Нагревательные элементы
7 Ручка двери
8 Дверца
9 Смотровое окно
10 Дисплей с панелью управления

Рисунок B

11 Контрольная лампа для автоматических программ

MANUAL (Ручной ввод)

NEAPOLITAN (Неаполитанская пицца)

PAN PIZZA (Пицца на сковороде)

NEW YORK (Пицца в нью-йоркском стиле)

THIN CRUST (Пицца с тонкой корочкой)

FROZEN (Замороженная пицца)

12 Дисплей (температура / время выпечки)
13 Кнопки **+** / **–** (установка температуры и времени выпечки)
14 Кнопка TIMER (выбор / старт)
15 Кнопка START/STOP (начало / конец)
16 Кнопка ⏻ (включение / выключение)
17 Кнопка **TEMP** (выбор температуры)
18 Контрольная лампа **READY**
19 Контрольная лампа **POWER**

Использование по назначению

Данный прибор предназначен для приготовления пищи в помещении.

Он предназначен для бытового и аналогичного применения.

Он должен использоваться только в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

Любое другое использование считается ненадлежащим и может привести к повреждению имущества или даже к травмам.

Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате неправильного использования.

Предупреждения по использованию устройства

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожогов!**

- Во время работы из отверстия для выхода воздуха может выходить горячий пар. Держите достаточную дистанцию.
- Не переносите и не поднимайте прибор во время работы, сначала выключите его. Затем выньте сетевую вилку из розетки. Подождите, пока прибор полностью остынет.

⚠ **ВНИМАНИЕ:**

- Установите прибор на нескользящую, ровную и термостойкую поверхность.
- Не закрывайте отверстия для входа и выхода воздуха, чтобы обеспечить достаточную циркуляцию воздуха.
- Соблюдайте достаточное безопасное расстояние (30 см) от легко воспламеняющихся предметов, таких как мебель, шторы и т.д.!

⚠ **ВНИМАНИЕ:**

- Не эксплуатируйте прибор под настенными шкафами из-за поднимающегося тепла и испарений.
- **Перегрузка!** Не используйте многоместные розетки, так как этот прибор слишком мощный.
- Не снимайте заднюю проставку.

Примечания по использования

- После запуска программы на дисплее отображается оставшееся время. Идет обратный отсчет.
- Три звуковых сигнала означают окончание фазы нагрева.
- Три быстрых звуковых сигнала дважды означают окончание программы.
- Прибор **не** выключается автоматически по истечении времени выпечки. Работа прибора должна быть завершена с помощью кнопки START/STOP.

Электрическое подключение

1. Убедитесь, что напряжение в сети, которую вы планируете использовать, соответствует напряжению прибора. Информация об этом указана на фирменной табличке.
2. Подключайте прибор только к правильно установленной розетке с защитными контактами.

Режим ожидания (состояние готовности)

Устройство находится в режиме ожидания, когда горит только кнопка ⏻. Устройство переходит в режим ожидания в следующих ситуациях:

- Когда сетевая вилка вставлена в розетку.
- Если нажать и удерживать кнопку ⏻. Раздадутся два звуковых сигнала.
- Если в течение 5 минут не нажимать ни одной кнопки.
- После отключения питания.

Камень для пиццы

Камень для пиццы можно использовать с обеих сторон. Чтобы поменять сторону, сначала удалите все остатки пищи с боковой поверхности камня. Когда камень будет очищен, переверните его. Передвиньте камень для пиццы на нижний нагревательный элемент.

Функциональные клавиши

- Кнопки на устройстве являются сенсорными. Для выполнения функции слегка коснитесь клавиш пальцем. Каждое нажатие клавиши подтверждается звуковым сигналом.
- Если вы удерживаете нажатой клавишу **+** или **–**, начинается быстрый бег.

Включение / выключение устройства

- Включите прибор с помощью кнопки ⏻. Появится панель управления.
- Нажмите и удерживайте кнопку ⏻, чтобы выключить прибор.
- По истечении времени вентилятор продолжает работать, чтобы охладить прибор.

Установка температуры (TEMP) и времени приготовления (TIMER ⏯)

- Используйте кнопки **TEMP** / TIMER ⏯ для переключения между вводом температуры и времени выпечки.
- Установите температуру (100 °C–400 °C) с помощью кнопок **+** и **–**.
- Установите время выпечки (10 секунд–60 минут) с помощью кнопок **+** и **–**.
- Во время работы температуру и время выпечки можно также увеличивать или уменьшать с помощью кнопок.
- При нажатии и удержании кнопки TIMER ⏯ таймер устанавливается на 0.

Запуск / прерывание процесса приготовления

- Запустите процесс приготовления с помощью кнопки START STOP.
- Нажмите кнопку START STOP еще раз, чтобы прервать процесс приготовления.

Автоматические программы

Выберите нужную автоматическую программу. Символ автоматической программы начнет мигать.

- В следующей таблице приведены предустановленные на заводе температуры в градусах Цельсия и минутах. Указанные значения являются лишь ориентировочными. В зависимости от размера и веса пиццы температура и время могут быть отрегулированы индивидуально.
- Также обращайте внимание на информацию, указанную на упаковке продукта.

Программа	°C	min
MANUAL	400	3
NEAPOLITAN	400	4
PAN PIZZA	250	15
NEW YORK	400	4
THIN CRUST	375	2
FROZEN	225	12

Эксплуатация

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Опасность ожога!

- Следите за выходящим паром. Используйте ручку дверцы (7).
- Для извлечения горячего камня для пиццы из прибора используйте рукавицы для духовки.

⚠ ВНИМАНИЕ:

Убедитесь, что камень для пиццы абсолютно сухой. Влажный камень для пиццы может треснуть при использовании его при высоких температурах.

1. Вставьте камень для пиццы.
2. Подключите прибор к правильно установленной безопасной розетке. Раздается звуковой сигнал, и все символы кратковременно загораются. Загорается клавиша ⏻.
3. Нажмите кнопку ⏻, чтобы включить прибор. Появляется панель управления и мигает кнопка MANUAL.
4. Выберите автоматическую программу или установите время и температуру выпечки вручную.
5. Нажмите кнопку START STOP, чтобы начать процесс выпечки.
6. Начнется фаза нагрева, загорится контрольная лампа **POWER**.
7. По окончании фазы нагрева прозвучат три сигнала. Контрольная лампа **READY** загорится, а кнопка TIMER ⏯ начнет мигать.
8. Откройте дверцу и с помощью подъемника для пиццы положите готовую пиццу на камень для пиццы.
9. Закройте дверцу.
10. Установите время выпечки и подтвердите его нажатием кнопки TIMER ⏯. Начнется процесс выпекания.

Окончание эксплуатации

По истечении времени дважды прозвучат три быстрых сигнала. Кнопка TIMER ⏯ начнет мигать.

1. Нажмите кнопку START STOP, чтобы завершить операцию.
2. Когда пицца будет готова, откройте прибор с помощью ручки.
3. Извлеките пиццу с помощью прилагаемого подъемника для пиццы.
4. Выньте сетевую вилку из розетки.
5. Выдержите время, пока прибор не остынет.
6. Очистите прибор, как описано в разделе «Чистка».

Рецепт теста для пиццы

200 г муки
100 мл теплой воды
½ пакетика сухих дрожжей
½ столовой ложки оливкового масла
1 щепотка соли
1 щепотка сахара

1. Просейте муку. Затем смешать в миске с солью. Смешать дрожжи и сахар с теплой водой до полного растворения дрожжей и сахара. Ввести в муку с помощью крюков для теста ручного миксера. Добавить оливковое масло и замесить гладкое тесто.
2. На посыпанной мукой рабочей поверхности энергично вымесить тесто руками и придать ему форму шара. Накрыть тесто и оставить его в миске в теплом месте без сквозняков для подъема на 45 минут.
3. Еще раз тщательно вымесить тесто на посыпанной мукой рабочей поверхности и раскатать в пласт диаметром около 28 см.
4. Намазать тесто томатным соусом и украсить по желанию.

Следите за тем, чтобы начинка не соприкасалась с верхним нагревательным элементом.

Чистка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

- Перед чисткой всегда выключайте прибор и вынимайте сетевую вилку из розетки. Подождите, пока прибор остынет.
- Не погружайте прибор в воду! Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

⚠ ВНИМАНИЕ:

- Не используйте проволочную щетку или другие абразивные предметы.
- Не используйте жесткие или абразивные чистящие средства.
- Не используйте металлический скребок для чистки смотрового окна. Поверхность может быть поцарапана, а стекло может разбиться.

Внутренняя поверхность

Содержите внутреннюю поверхность печи в чистоте.

1. Удалите брызги и остатки пищи со стенок духовки влажной тряпкой с небольшим количеством моющего средства.
2. Протрите сухой тканью.

Камень для пиццы

После каждого использования протирайте камень для пиццы влажной тканью. Дайте ему высохнуть на воздухе. Используйте его только после полного высыхания. Сильный жар в духовке может привести к тому, что мокрый камень для пиццы треснет.

Лампочка духовки

Если лампа в духовке неисправна, ее можно заменить. Выполните следующие действия:

1. Открутите крышку против часовой стрелки.
2. Вытащите лампу из держателя лампы.
3. Замените лампу на новую лампу того же типа.
4. Установите крышку на лампу.

Смотровое окно

- При длительном использовании смотровое окно темнеет от паров, выделяемых при приготовлении пищи.
- Очистите смотровое окно слегка влажной губкой для мытья посуды. После этого протрите его салфеткой.

Корпус

После использования протрите корпус слегка влажной тканью.

Принадлежности

После каждого использования очищайте подъемник для пиццы в горячей воде с небольшим количеством моющего средства.

Хранение

- Очистите прибор в соответствии с описанием. Дайте аксессуарам полностью высохнуть.
- Камень для пиццы можно положить обратно в прибор для хранения.
- Рекомендуется хранить прибор в оригинальной упаковке, если вы не собираетесь использовать его в течение длительного времени.
- Всегда храните прибор в недоступном для детей, хорошо проветриваемом и сухом месте.

Технические данные

Модель: ..... PC-PO 1323
Электропитание: ..... 220–240 В~, 50 / 60 Гц
Потребляемая мощность: .....1765–2100 Вт
Потребляемая мощность в режиме ожидания: .....≤0,8 Вт
Класс защиты: I
Лампа освещения духовки: ... G9, 220–240 В~, Печь 25 Вт
Вес нетто: ..... прибл. 9,2 кг

Данный прибор содержит источник света класса энергоэффективности < G >.
Источник света устойчив к высоким температурам и предназначен только для использования в данном приборе.

Сохранено право на технические и конструкционные изменения в рамках продолжающейся разработки продукта.

Данный прибор был протестирован в соответствии со всеми применимыми действующими директивами CE и изготовлен в соответствии с последними правилами безопасности.

Утилизация

Значение символа «корзина»

Защита окружающей среды: не допускается утилизация электроприборов вместе с бытовыми отходами.

Утилизация устаревшей техники и неисправных электроприборов производится в городских приёмных пунктах.

Не допускайте неправильной утилизации отходов. Это наносит вред окружающей среде и оказывает негативное воздействие на здоровье людей.

Оказывайте содействие программе утилизации и другим формам переработки электронной и электрической техники.

Информацию о пунктах утилизации бытовой техники можно получить в местных органах власти. Ваш дилер и партнер по договору также обязан бесплатно принять старый прибор.

نافذة الرؤية

- يتغير لون نافذة العرض إلى اللون الداكن بعد الاستخدام المستمر نظرًا لتعرضها لأدخنة الطهي.
- نظف نافذة العرض بإسفنجة غسل الصحون المبللة. جفف نافذة العرض بقطعة قماش.

الإسكان

نظف السكن بعد الاستخدام بقطعة قماش مبللة قليلا.

الاكسسوارات

نظف رافعة البيتزا بعد كل استخدام بالماء الساخن مع القليل من سائل الغسيل.

التخزين

- نظف الجهاز كما هو موصوف. تُترك الملحقات لتجف تماماً.
- يمكن إعادة حجر البيتزا إلى الجهاز للتخزين.
- نوصي بتخزين الجهاز في عبوته الأصلية عند عدم استخدامه لفترات طويلة.
- احفظ الجهاز دائمًا بعيدًا عن متناول الأطفال في مكان جاف وجيد التهوية.

البيانات الفنية

الطراز: ..... PC-PO 1323
مزود الطاقة: ..... 220–240 فولت، 50 / 60 هرتز
استهلاك الطاقة: ..... 1765–2100 واط
استهلاك الطاقة في وضع الاستعداد: ..... ≤0،8 واط
فئة الحماية: I
أوفنغلوهلامبي: ..... G9، 220–240 فولت، فرن 25 وات
الوزن الصافي: ..... حوالي 9،2 كيلو جرام

يحتوي هذا المنتج على مصدر ضوء من فئة كفاءة الطاقة <G>.
مصدر الضوء مقاوم لدرجات الحرارة العالية وهو مخصص للاستخدام في هذا الجهاز فقط.

نحتفظ بالحق في إجراء تغييرات فنية وتصميمية في سياق التطوير المستمر لمنتجاتنا.

وقد اختُبر هذا الجهاز وفقاً لجميع المعايير الأوروبية والمطابقة للشروط، وتم تصنيعه وفقاً لأحدث أنظمة الأمان.

التخلص من الجهاز

معنى رمز «صندوق القمامة»

حماية بيئتنا: يجب عدم التخلص من المعدات الكهربائية في سلة النفايات المنزلية.

تخلص من الأجهزة الكهربائية القديمة أو المعيبة من خلال نقاط تجميع البلدية.

يُرجى المساعدة في تجنب الآثار البيئية والصحية المحتملة الناتجة عن التخلص من النفايات بطريقة غير صحيحة.

سيسهم ذلك في عملية إعادة التدوير وغيرها من الأساليب التي يمكن من خلالها إعادة استخدام المعدات الكهربائية والإلكترونية.

يمكن الحصول على المعلومات المتعلقة بالأماكن التي يمكن التخلص من المعدات بها من خلال السلطة المحلية. التاجر الخاص بك وشريكك التعاقدي مُلزمان أيضاً باستعادة الجهاز القديم مجاناً.

البرنامج	°C	min
NEW YORK	400	4
THIN CRUST	375	2
FROZEN	225	12

التشغيل

تحذير: خطر الحروق!
- احترس من تسرب البخار. استخدم مقبض الباب (7).
- استخدم قفازات الفرن لإزالة حجر البيتزا الساخن من الجهاز.

تنبيه:
تأكد من أن حجر البيتزا جاف تمامًا. يمكن أن يتشقق حجر البيتزا الرطب عند استخدامه في درجات حرارة عالية.

1. أدخل حجر البيتزا.
2. وصل الجهاز بمقبس مؤرض مُثبت بشكل صحيح. تصدر أصوات تنبيه وتضيء الرموز لفترة وجيزة. يضيء الزر ⏻.
3. اضغط على الزر ⏻ لتشغيل الجهاز. تظهر لوحة التحكم ويومض الزر MANUAL ☰ .
4. اختر برنامجًا تلقائيًا أو اضبط وقت الخبز ودرجة الحرارة يدويًا.
5. اضغط على الزر START/STOP لبدء عملية الخَبز.
6. تبدأ مرحلة التسخين ويضيء مصباح التحكم **POWER**.
7. في نهاية مرحلة التسخين، ستصدر ثلاث إشارات. سيضيء مصباح التحكم **READY** وسيومض الزر TIMER ⏯ .
8. افتح الباب واستخدم رافعة البيتزا لوضع البيتزا المحضرة على حجر البيتزا.
9. أغلق الباب.
10. اضبط وقت الخبز وقم بتأكيده بالضغط على الزر TIMER ⏯ . ستبدأ عملية الخَبز.

إنهاء التشغيل

عند انقضاء الوقت، ستصدر ثلاث إشارات سريعة مرتين. يومض الزر TIMER ⏯ .

1. اضغط على الزر START/STOP لإنهاء العملية.
2. عندما تصبح البيتزا جاهزة، افتح الجهاز باستخدام المقبض.
3. أخرج البيتزا باستخدام رافعة البيتزا المتوفرة.
4. اسحب قابس التيار الكهربائي من المقبس.
5. أنتظر حتى يبرد الجهاز تمامًا.
6. نظف الجهاز على النحو الوارد في بند «التنظيف».

مكوّنات عجينة البيتزا

200 غم من الدقيق
100 ملل من الماء الفاتر
½ علبة خميرة جافة
½ ملعقة زيت زيتون
1 رشة الملح
1 رشة سكر

1. أنخل الدقيق. ثم يُخلط في وعاء مع الملح.امزج الخميرة مع السكر في الماء الدافئ حتى يذوب السكر والخميرة. استخدام المضارب الخاصة بالعجين في خلاط اليد لخلط العجين. أضف زيت الزيتون وأعجن المكونات حتى تصبح العجينة ناعمة.
2. على سطح العمل المرشوش بالدقيق، اعجن العجين بقوة باستخدام يديك وشكّله على شكل كرة. قم بتغطيه العجين وتركه في وعاء في مكان دافئ خالٍ من التيارات الهوائية ليتخمّر لمدة 45 دقيقة.
3. قُم بعجن العجين مرة أُخرى بعناية على سطح العمل المرشوش بالدقيق وأفرد العجين حتى يصبح قطره حوالي 28 سم.
4. قم بتوزيع صلصة الطماطم على العجين وأضف أي إضافات حسب الرغبة.

تأكد من عدم ملامسة المكونات مع عُنصر التسخين العلوي.

التنظيف

تحذير:
- قم دائمًا بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله من المصدر الرئيسي للكهرباء قبل التنظيف. انتظر حتى يبرد الجهاز.
- احرص على عدم غمر الجهاز بالماء؛ فقد يؤدي هذا إلى التعرض للصعق الكهربائي أو اندلاع حرائق.

تنبيه:
- لا تستخدم فرشاة سلكية أو غيرها من الأشياء الكاشطة.
- لا تستخدمي مواد تنظيف قاسية أو كاشطة.
- لا تستخدم مكشطة معدنية لتنظيف نافذة العرض. قد يتعرض السطح للخدش وقد ينكسر الزجاج.

من الداخل

حافظي على نظافة الفرن من الداخل.

1. قم بإزالة البقع وبقايا الطعام من جدران الفرن بقطعة قماش مبللة وقليل من سائل التنظيف.
2. امسحي بقطعة قماش جافة.

حجر البيتزا

نظف حجر البيتزا بقطعة قماش مبللة بعد كل استخدام. اتركه ليجف في الهواء. استخدميه فقط عندما يكون جافًا تمامًا. يمكن أن تتسبب الحرارة العالية في الفرن في تشقق حجر البيتزا المبلل.

ضوء الفرن

في حالة وجود عيب في مصباح الفرن، يمكن استبداله. اتبع الخطوات التالية:

1. فك الغطاء بعكس اتجاه عقارب الساعة.
2. اسحب المصباح من حامل المصباح.
3. استبدل المصباح بمصباح فرن جديد من نفس النوع.
4. استبدل الغطاء فوق المصباح.

14 الزر TIMER (تحديد/بدء)

15 الزر START/STOP (بدء/إنهاء)

16 زر ⏻ ((تشغيل/إيقاف)

17 زر **TEMP** (تحديد درجة الحرارة)

18 مصباح التحكم **READY**

19 مصباح التحكم في التشغيل **POWER**

الغرض من الاستخدام

صُمِّم هذا الجهاز لإعداد الطعام داخل المنزل.

الغرض الأساسي من هذا الجهاز هو للاستخدام المنزلي وللاستخدامات المشابهة.

لا يجوز استخدام هذا الجهاز إلا بالطريقة الموضحة في التعليمات الخاصة بالاستخدام.

أي استخدام آخر للجهاز يعدّ استخدامًا خاطئًا وقد يؤدي إلى تلفه أو حتى التسبب في حدوث إصابة شخصية.

لا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية عن الأضرار الناتجة عن سوء الاستخدام.

تحذيرات لاستخدام الجهاز

⚠ تحذير: مخاطر الإصابة بالحروق!

- قد ينبعث البخار الساخن أثناء التشغيل من مخرج الهواء. يُرجى الحفاظ على وجود مسافة كافية بينك وبين الجهاز.
- لا تقومي بحمل الجهاز أو رفعه أثناء التشغيل، بل أطفئيه أولاً. ثم اسحب قابس التيار الكهربائي من المقبس. انتظر حتى يبرد الجهاز تمامًا.

⚠ تنبيه:

- ضع الجهاز على سطح غير قابل للانزلاق ومستوٍ ومقاوم للحرارة.
- تجنب تغطية فتحات دخول الهواء وخروجه، وذلك لضمان دوران الهواء بشكلٍ كافٍ.
- لذا يجب الاحتفاظ بمسافة آمنة كافية (30 سم) من الأجسام القابلة للاشتعال بسهولة مثل الأثاث، والستائر وما إلى ذلك!
- لا تشغل الجهاز تحت خزانات الجدار بسبب ارتفاع الحرارة والأبخرة.
- **حمل زائد!** لا تستخدم مقابس متعددة، فهذا الجهاز قوي للغاية.
- لا تقم بإزالة الفاصل الخلفي.

ملاحظات بشأن التشغيل

- بعد بدء تشغيل البرنامج، يتم عرض الوقت المتبقي. يتم تشغيل العد التنازلي.
- تصدر ثلاثة أصوات تنبيه للإشارة إلى نهاية مرحلة التسخين.
- تصدر ثلاثة أصوات سريعة مرتين للإشارة إلى نهاية البرنامج.
- **لا** يتم إيقاف تشغيل الجهاز تلقائيًا عند انقضاء وقت الخبز. يجب إنهاء التشغيل باستخدام الزر START/STOP.

التوصيل الكهربائي

1. تحققي مما إذا كان الجهد الكهربائي للتيار الرئيسي الذي تريدين استخدامه ملائمًا للجهاز من عدمه. ستجد المعلومات على لوحة النوع.
2. الرجاء توصيل الجهاز فقط بمقبس حماية الاتصال المثبت بطريقة صحيحة.

وضع الاستعداد (حالة الاستعداد)

يكون الجهاز في وضع الاستعداد عندما يضيء الزر ⏻ فقط. ينتقل الجهاز إلى وضع الاستعداد في الحالات التالية:

- عند توصيل قابس التيار الكهربائي.
- إذا ضغطت مع الاستمرار على الزر ⏻. سيصدر صوتان.
- إذا لم يتم الضغط على أي زر لمدة 5 دقائق.
- بعد انقطاع التيار الكهربائي.

حجر البيتزا

يُمكن استخدام حجر البيتزا على كلا الجوانب. لتغيير الجهة، أزل أولاً جميع بقايا الطعام من جانب الحجر. بمجرد أن يصبح الحجر نظيفًا، أقلبه على الجانب الآخر. قم بتحريك حجر البيتزا فوق عنصر التسخين السفلي.

أزرار الوظائف

- الأزرار الموجودة على الجهاز هي أزرار تعمل باللمس. المس الأزرار برفق بإصبعك لتنفيذ الوظيفة. يتم تأكيد كل ضغطة على الزر بواسطة أشارة صوتية مسموعة.
- سيبدأ الجهاز في التشغيل السريع، إذا ضغط مع الاستمرار على الزر **+** أو **−**.

تشغيل/إيقاف تشغيل الجهاز

- يُمكنك تشغيل الجهاز بواسطة الضغط على الزر ⏻. تظهر لوحة التحكم.
- اضغط مع الاستمرار على الزر ⏻ لإيقاف تشغيل الجهاز.
- بعد انقضاء الوقت، يستمر تشغيل المروحة لتبريد الجهاز.

ضبط درجة (TEMP) الحرارة ووقت الطهي (TIMER)

- استخدم أزرار **TEMP**/TIMER للتبديل بين إدخال درجة الحرارة ووقت الخبز.
- اضبطي درجة الحرارة (100 درجة مئوية–400 درجة مئوية) باستخدام الزرين **+** و **−**.
- اضبطي وقت الخَبز (10 ثوانٍ - 60 دقيقة) باستخدام الزرين **+** و **−**.
- أثناء التشغيل، يمكن أيضًا زيادة أو تقليل درجة الحرارة ووقت الخَبز باستخدام الأزرار.
- يؤدي الضغط مع الاستمرار على الزر TIMER إلى ضبط المؤقت على 0.

بدء/مقاطعة عملية الطهي

- ابدأ عملية الطهي باستخدام الزر START/STOP.
- اضغط على الزر START/STOP مرة أخرى لمقاطعة عملية الطهي.

البرامج التلقائية

حدد البرنامج التلقائي المطلوب. يومض رمز البرنامج التلقائي.

- يعرض الجدول التالي درجات الحرارة الأساسية المضبوطة في المصنع بالدرجات المئوية والدقائق. الإعدادات المسبقة هي قيم توجيهية فقط. اعتمادًا على حجم البيتزا ووزنها، قد يلزم ضبط درجة الحرارة والوقت بشكل فردي.
- ينبغي أيضًا ملاحظة المعلومات الموجودة على تغليف الأطعمة.

البرنامج	°C	min
MANUAL	400	3
NEAPOLITAN	400	4
PAN PIZZA	250	15

العربية

هام:
تأكد من قراءة تعليمات الأمان المُرفقة بشكل منفصل أولاً.

دليل التعليمات

شكرًا لك على اختيارك منتجنا. نأمل أن تستمتع باستخدام الجهاز.

رجاءً قراءة دليل التعليمات و تعليمات الأمان المرفقة بشكل منفصل بعناية فائقة. قبل استخدام الجهاز. قم بحفظ هذه الوثائق، بما في ذلك شهادة الضمان، و إيصال الاستلام، وإذا أمكن، الصندوق مع العبوة الداخلية في مكان آمن. إذا قمت بتمرير الجهاز لطرف ثالث، احرص دائما على أن يتضمن جميع الوثائق ذات الصلة.

رموز تعليمات الاستخدام

تم وضع علامات على هذه المعلومات الهامة خصيصا للحفاظ على سلامتك. من الضروري الامتثال لهذه التعليمات لتجنب وقوع حوادث ومنع إلحاق تلف بالجهاز:

تحذير:
يحذرك هذا الرمز من الإصابة بمخاطر على صحتك ويشير إلى وجود مخاطر محتملة للتعرض للإصابة.

تنبيه:
يشير هذا الرمز إلى وجود مخاطر محتملة قد يتعرض لها الجهاز أو أشياء أخرى.

المحتويات

نظرة عامة على المكونات 3
تفريغ محتويات العبوة 51
نطاق التسليم 51
نظرة عامة على المكونات 51
الغرض من الاستخدام 50
تحذيرات لاستخدام الجهاز 50
ملاحظات بشأن التشغيل 50
التوصيل الكهربائي 50
وضع الاستعداد (حالة الاستعداد) 50
حجر البيتزا 50
أزرار الوظائف 50
تشغيل / إيقاف تشغيل الجهاز 50
ضبط درجة (TEMP) الحرارة ووقت الطهي (TIMER) 50
بدء / مقاطعة عملية الطهي 50
البرامج التلقائية 50
التشغيل 49
إنهاء التشغيل 49
مكوّنات عجينة البيتزا 49
التنظيف 49
من الداخل 49
حجر البيتزا 49
ضوء الفرن 49
نافذة الرؤية 48
الإسكان 48
الاكسسوارات 48
التخزين 48
البيانات الفنية 48
التخلص من الجهاز 48
معنى رمز «صندوق القمامة» 48

تفريغ محتويات العبوة

1. أخرج الجهاز من العبوة.
2. أزل كافة مواد التغليف بالعبوة مثل الرقائق والبطانات وحوامل الكابل والعبوة المصنوعة من الورق المقوى.
3. تحقق من محتويات التسليم لضمان وجود كافة المحتويات.
4. إذا كانت محتويات العبوة غير كاملة أو تم العثور على تلفيات، لا تقم بتشغيل الجهاز. أعده مباشرة إلى البائع.

نطاق التسليم

1× فرن البيتزا
1× رافع البيتزا
1× حجر البيتزا

نظرة عامة على المكونات

الشكل A

1 السكن
2 فتحات مخرج الهواء
3 فتحات مدخل الهواء
4 القدمين
5 حجر بيتزا متعدد الاستخدامات
6 عناصر التسخين
7 مقبض الباب
8 الباب
9 نافذة الرؤية
10 شاشة عرض مع لوحة تحكم

الشكل B

11 مصباح تحكم للبرامج الأوتوماتيكية

MANUAL	(إدخال يدوي)
NEAPOLITAN	(بيتزا نابولي)
PAN PIZZA	(بيتزا المقلاة)
NEW YORK	(بيتزا على طريقة نيويورك)
THIN CRUST	(بيتزا رقيقة القشرة)
FROZEN	(بيتزا مجمدة)

12 العرض (درجة الحرارة / وقت الخَبز)
13 أزرار **+** / **−** (ضبط درجة الحرارة ووقت الخبز)

العربية

GARANTIEKARTE

warranty card • garantiekaart • carte de garantie • scheda di garanzia • tarjeta de garantía • cartão de garantia • garantikort • karta gwarancyjna • záruční list • kartica jamstva • carte de garanție • Гаранционна карта • záručný list • garancijski list • garanciajegy • гарантійнийформуляр • Гарантийный талон • بطاقة ضمان

PC-PO 1323

24 Monate Garantie gemäß Garantieerklärung • 24 months warranty according to warranty declaration • 24 maanden garantie volgens garantieverklaring • 24 mois de garantie selon la déclaration de garantie • 24 mesi di garanzia secondo la dichiarazione di garanzia • 24 meses de garantía de acuerdo con la declaración de garantía • 24 meses de garantia, de acordo com a declaração de garantia • 24 måneders garanti i henhold til garantibetingelsene • 24 miesiące gwarancji na podstawie oświadczenia gwarancyjnego • záruka 24 měsíců podle prohlášení o záruce • 24 mjesečno jamstvo u skladu s jamstvenom deklaracijom • 24 luni garanție conform declarației de garanție • 24 месеца гаранция в съответствие с гаранционната декларация • 24-mesačná záruka podľa vyhlásenia o záruke • 24-mesečna garancija, skladno z garancijsko izjavo • 24 hónap garancia a garanciafeltételekben leírtak szerint • гарантія на 24 місяці відповідно заяві про гарантію • Гарантия 24 месяца согласно заявленным гарантийным правилам • ضمان لمدة 24 شهرًا وفقًا لبيان الضمان

Kaufdatum, Händlerstempel, Unterschrift • date of purchase, dealer stamp, signature • aankoopdatum, dealerstempel, handtekening • date d'achat, tampon du concessionnaire, signature • data di acquisto, timbro del rivenditore, firma • fecha de compra, sello del distribuidor, firma • data de compra, carimbo do distribuidor, assinatura • kjøpsdato, forhandlerstempel, signatur • data zakupu, pieczęć sprzedawcy, podpis • datum zakoupení, razítko prodejce, podpis • datum kupovine, žig trgovca, potpis • data de achiziție, ștampila furnizorului, semnătura • Дата на покупката, Печат на Продавача, Подпис • dátum nákupu, pečiatka obchodníka/predajcu, podpis • datum nakupa, žig trgovca, podpis • vásárlás dátuma, kereskedő bélyegzője, aláírás • дата придбання, печатка продавця, підпис • Дата приобретения, Штамп продавца, Подпись • تاريخ الشراء وختم التوكيل/البائع والتوقيع

PROFI COOK®

www.proficook-germany.de

PROFI COOK®

Industriering Ost 40 • 47906 Kempen
Internet: www.proficook-germany.de
E-Mail: info@clatronic.de
Made in P.R.C.

Stand 03 / 2025