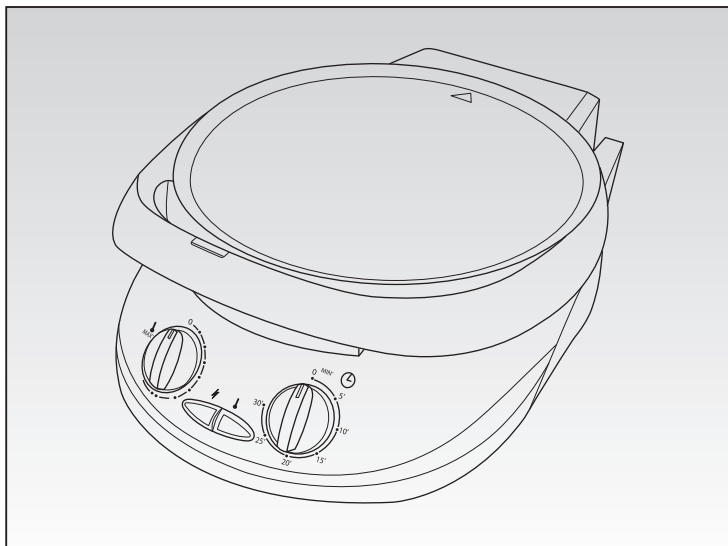


# ***Ariete***



**МИНИ-ПЕЧЬ**  
**МИНИ-ПЕШ**

---

**CE EAC**

**908**

---

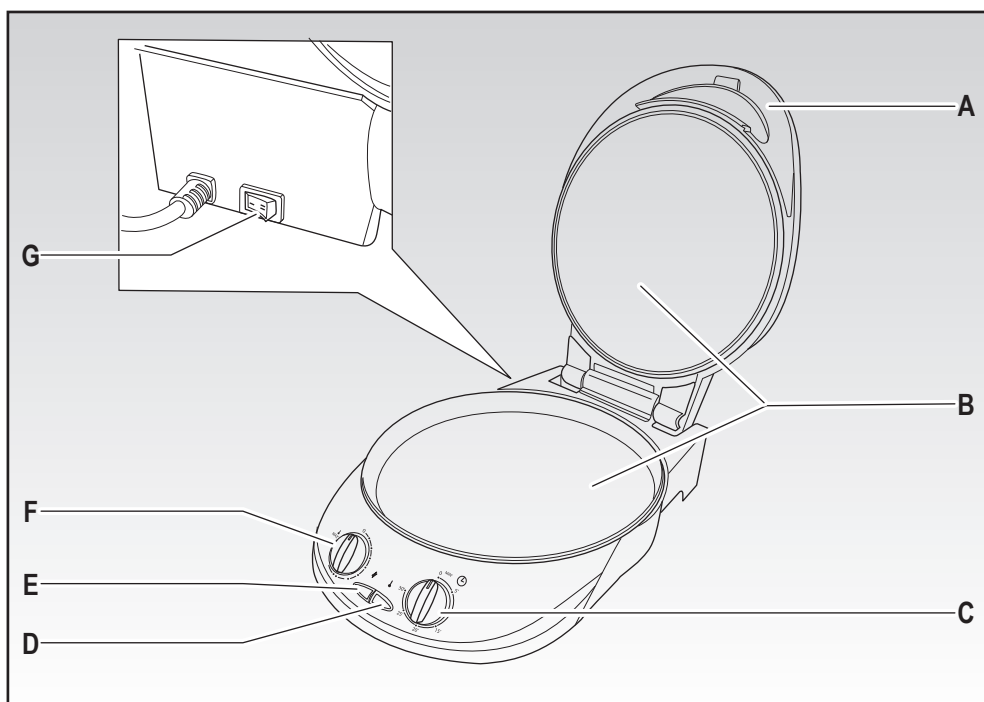


Fig. 1

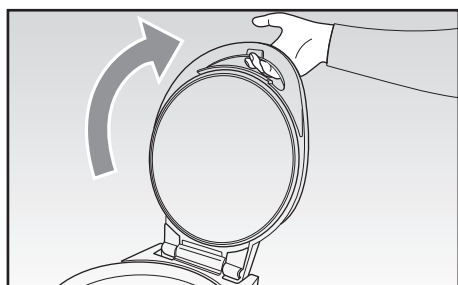


Fig. 2

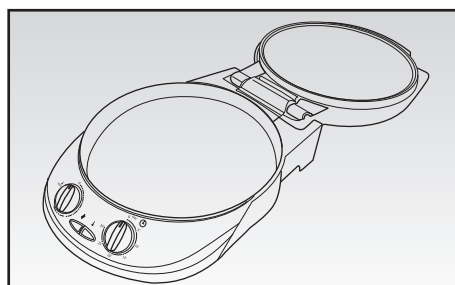


Fig. 3

# AVVERTENZE IMPORTANTI

## LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

1. Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
2. Non lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
3. Non mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
4. Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
5. Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...).
6. Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
7. L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purchè sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini a meno che abbiano più di 8 anni e sotto sorveglianza.
8. Tenere il prodotto ed il suo cavo di alimentazione lontano dai bambini di età inferiore agli 8 anni
9. NON IMMERGERE MAI IL CORPO DEL PRODOTTO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USARE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.
10. ANCHE QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.
11. Assicurarsi di avere sempre le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
12. Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
13. Per ragioni di sicurezza, dovete assolutamente collegare il vostro apparecchio ad una presa con messa a terra corrispondente alle norme elettriche vigenti.

## EVITARE OGNI INSTALLAZIONE ELETTRICA NON CONFORME.

14. Non spostare l'apparecchio quando è in funzione.
15. Il cavo di alimentazione non deve essere lasciato penzolare dal bordo del tavolo o del piano di appoggio. Evitare il contatto del cavo con superfici calde.
16. Non toccare il piano di cottura quando il forno è in funzione, e fino a quando, una volta disinserito, esso conserva una temperatura elevata.
17. Durante i primi cicli di funzionamento il forno emetterà del fumo. Questo fatto è assolutamente normale e scomparirà con l'uso.
18. Non collocare l'apparecchio sopra od in prossimità di fonti di calore o elementi elettrici. Non posizionarlo sopra altri apparecchi.
19. Non ricoprire le pareti interne del forno con fogli di alluminio.
20. Utilizzare il forno solamente per la cottura o il riscaldamento di alimenti.
21. Non mettere canovacci nè piatti sopra l'apparecchio.
22. In nessun caso il forno deve essere utilizzato incassato o inserito in un mobile.
23. Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di pareti e tende.
24. Spingere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente quando non viene utilizzato e prima delle operazioni di pulizia.
25. **Quando l'apparecchio è in funzione la temperatura della superficie esterna può essere elevata.**
26. **ATTENZIONE - Collocare il forno sul piano di lavoro che sopporta una temperatura di almeno 90°C, facendo attenzione che sopra non vi siano oggetti che impediscono il passaggio dell'aria.**
27.  **ATTENZIONE - Pericolo scottature. Non toccare le superfici calde durante l'uso del prodotto.**
28. Il prodotto non va alimentato attraverso timer esterni o con impianti separati comandati a distanza.
29. Non usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portarlo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
30. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
31. L'apparecchio è concepito per il SOLO USO DOMESTICO e non deve essere adibito ad uso commerciale o industriale.
32. Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

33. Eventuali modifiche a questo prodotto, non espressamente autorizzate dal produttore, possono comportare il decadimento della sicurezza e della garanzia del suo utilizzo da parte dell'utente.
34. Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
35. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- 
36. ■ Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.

## CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

### DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO (Fig. 1)

- A Maniglia
- B Piastre di cottura
- C Manopola accensione e timer
- D Spia pronto temperatura
- E Spia accensione
- F Manopola regolazione temperatura
- G Interruttore funzionamento piastra inferiore (I) o entrambe le piastre (II)

### ISTRUZIONI PER L'USO

#### ATTENZIONE:

***Prima dell'uso, verificare che il piatto di cottura sia pulito e senza tracce di polvere. Se necessario, pulire con un panno umido.***

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

- Inserire la spina nella presa di corrente ad accendere l'apparecchio ruotando la manopola di accensione e timer (C). Si accenderà l'apposita spia di accensione (E) e la spia (D), che indica l'inizio della fase di pre-riscaldamento.  
Impostare quindi il tempo di cottura desiderato, o quello indicato nella tabella del paragrafo successivo.
- Mediante la manopola (F), impostare il grado di temperatura massima:  
Nel caso si utilizzi l'apparecchio solo per riscaldare gli alimenti, è sufficiente impostare una temperatura intermedia. Dopo qualche minuto la spia di pronto temperatura (D) si spegnerà e

l'apparecchio è pronto per l'uso.

- Quindi sollevare la parte superiore dell'apparecchio con la maniglia (A) e porre sulla piastra (B) la pizza o l'alimento da cuocere.
- Tramite l'interruttore (G) è possibile far funzionare entrambe le piastre (II) oppure solo quella inferiore (I).
- Chiudere la parte superiore dell'apparecchio.
- A cottura ultimata staccare la spina dalla presa di corrente, ruotando entrambe le manopole (C, F) su "0".

#### **Posizione a cottura con piastre aperte:**

- Questa posizione è ideale per cucinare pesce, spiedini, verdure, ecc...ed offre una superficie molto ampia, adatta per cuocere diversi alimenti contemporaneamente.
- Per impostare l'apparecchio nella posizione con piastre aperte, sollevare verso l'alto, tramite la maniglia (A), la piastra superiore (Fig. 2) e contemporaneamente ruotarla all'indietro (Fig.3).
- Tramite l'interruttore (G) è possibile far funzionare entrambe le piastre (II) oppure solo quella inferiore (I).
- Collocare l'alimento da cuocere sulla piastra e per le impostazioni di cottura fare riferimento a quanto descritto precedentemente.

#### **ATTENZIONE:**

***È sconsigliato aprire il coperchio durante la cottura al fine di evitare la dispersione di calore e dunque provocare un probabile prolungamento dei tempi di cottura.***

***Evitare che il condimento utilizzato per la preparazione della pizza (olio, formaggio, pomodoro, mozzarella, etc.) cada sulla piastra, così da evitare assorbimenti e sgradevoli emissioni di fumo e di odori.***

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

***Non utilizzare mai utensili metallici per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente delle piastre di cottura.***

## **PREPARAZIONE E TEMPI DI COTTURA**

#### **ATTENZIONE:**

***Per una cottura ottimale della pizza è consigliato preriscaldare il forno al massimo livello di temperatura per 8-10 minuti circa.***

#### **PIZZE SURGELATE**

- Cuocere per 8-10 minuti (comunque attenersi ai tempi indicati sulla confezione).
- Si consiglia di estrarre la pizza dal congelatore 20-30 minuti prima di infornarla (attenersi comunque a quanto indicato sulla confezione).

**PIZZE IN SCATOLA (DA IMPASTARE)**

- Cuocere per 12-15 minuti.
- Attenersi alle istruzioni sulla scatola.

**PIZZE PREPARATE CON RICETTA**

- Attenersi alle indicazioni della ricetta.

|                                                                                     | Alimento            | Tempo di cottura |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------------|
|    | Verdura             | 8-15 min.        |
|    | Pesce               | 8-12 min.        |
|    | Dolci               | 10-15 min.       |
|    | Pollo               | 7-14 min.        |
|    | Manzo               | 5-10 min.        |
|    | Spiedini e salsicce | 10-15 min.       |
|    | Crêpes              | 8-10 min.        |
|    | Muffin              | 10-15 min.       |
|   | Pizza surgelata     | 8-10 min.        |
|  | Pizza fresca        | 12-15 min.       |

**PULIZIA E MANUTENZIONE****ATTENZIONE:**

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

- Eliminare eventuali residui di cottura con una spatola.
- Evitare l'utilizzo di prodotti abrasivi o di qualsiasi altro detersivo.
- Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno inumidito.

## IMPORTANT SAFEGUARDS

### READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

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

1. Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
2. Never leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
3. Never place the appliance on or close to sources of heat.
4. Always place the appliance on a flat, level surface during use.
5. Never leave the appliance exposed to the elements (rain, sun, etc....).
6. Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall be made by children aged from 8 years and under surveillance.
8. Keep the appliance and the power cord out of reach of children under 8 years of age.
9. NEVER PLACE THE APPLIANCE BODY, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS; ALWAYS WIPE CLEAN WITH A DAMP CLOTH.
10. ALWAYS UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.
11. Always make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
12. To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
13. For safety reasons, your appliance must be connected to an earthed socket according to the electrical regulations in force. AVOID THE USE OF ANY ELECTRICAL DEVICES THAT DO NOT CONFORM TO THE NORMS.
14. Do not move the appliance while it is operating.
15. Do not let the electrical cord hang over the edge of a table or work surface. Avoid contact with hot surfaces.

16. Do not touch the cooking surface when the oven is in use and as long as it remains hot after being switched off.
17. During the initial operating cycles the oven will smoke. This is absolutely normal and will disappear after it has been used for some time.
18. Do not place the appliance on/near to sources of heat or electrical parts. Do not position it on other appliances.
19. Do not cover the insides of the oven with aluminium foil.
20. Only use the oven to cook or heat foods.
21. Do not place cloths or plates on the appliance.
22. Do not use the oven in kitchen units or built into furniture.
23. Do not use the appliance near to walls or curtains.
24. After use, switch off, before moving or cleaning it.
25. **The outer surfaces of the appliance can become very hot while it is operating.**
26. **WARNING – Place the oven on a work top capable of withstanding temperatures of at least 90°C, taking care that there is nothing on it to prevent the passage of air.**
27.  **WARNING – Danger of burns. Do not touch the hot surfaces while the oven is in use.**
28. This product is not to be intended to operate by means of an external timer or separate remote-control system.
29. Never use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; in this case, take it to your nearest Authorised Assistance Centre.
30. To prevent any risks, if the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Technical Assistance Service or a similarly qualified person.
31. This appliance is designed for HOME USE ONLY and may not be used for commercial or industrial purposes.
32. This appliance conforms to the directives 2006/95/EC and EMC 2004/108/EC, and to the regulations (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.
33. Any changes to this product that have not been expressly authorised by the manufacturer may lead to the user's guarantee being rendered null and void.
34. In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.

35. Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.



36.  To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/EU, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.

## DO NOT THROW AWAY THESE INSTRUCTIONS

### APPLIANCE DESCRIPTION (Fig. 1)

- A Handle
- B Cooking plates
- C Power on and timer dial
- D Temperature light
- E On light
- F Temperature adjusting dial
- G Operating switch of the lower plate (I) or both plates (II).

### HOW TO OPERATE

#### WARNING:

**Before use, check the baking plate is clean and free of dust streaks. If need be, clean using a damp cloth.**

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

- Plug in appliance and switch the appliance on by rotating the power on and timer dial (C). The related power indicator (E) and the light (D) turn on, signaling the pre-heating phase.  
Set the required cooking time or the one indicated by the table of the following paragraph.
- Set the highest temperature level using the dial (F):  
Should the appliance be used for warm food up only, an intermediate temperature may be set.  
After few minutes, the temperature light (D) turns off and the appliance is ready for use.
- Raise then the upper part of the appliance with the handle (A) and place the pizza or any other food to be prepared on the cooking plate (B).
- The switch (G) can activate both plates (II) or just the lower one (I).
- Close appliance upper part.
- After each use, disconnect the plug from the mains outlet by rotating both dials (C, F) to "0".

**Cooking position with open plates:**

- This position is suitable to cook fish, skewers, vegetable, etc. and offers a very wide surface, ideal to cook various kinds of food at the same time.
- To set the appliance in the position with open plates, lift the upper plate (Fig. 2) upwards, through the handle (A), and, at the same time, rotate it backwards (Fig. 3).
- The switch (G) can activate both plates (II) or just the lower one (I).
- Place food to be cooked on the plates and refer to the above instructions for cooking settings.

**ATTENTION:**

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

***Prevent the condiment used for pizza (oil, cheese, tomato, mozzarella, etc.) from falling onto the cooking plate, in order to avoid absorption as well as unpleasant smoke emissions and smells.***

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

***Never use metal kitchenware to prevent the non-stick coating of cooking plate from being damaged.***

**PREPARATION AND BAKING TIME****WARNING:**

***For the best pizza baking results, it is recommended to pre-heat the oven at the highest temperature for about 8-10 minutes.***

**FROZEN PIZZA**

- Bake for 8-10 minutes (anyhow, follow times indicated on package).
- It is recommended to take pizza out of freezer 20-30 minutes before putting it in the oven (anyhow, follow instructions on package).

**BOXED PIZZA (TO BE KNEADED)**

- Bake for 12-15 minutes.
- Refer to instructions on package.

**PIZZA MADE WITH RECIPE**

- Refer to instructions of the recipe.

| Food                                                                              |                      | Cooking time |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------------|
|  | Vegetables           | 8-15 min.    |
|  | Fish                 | 8-12 min.    |
|  | Sweets               | 10-15 min.   |
|  | Chicken              | 7-14 min.    |
|  | Beef                 | 5-10 min.    |
|  | Skewers and sausages | 10-15 min.   |
|  | Crepes               | 8-10 min.    |
|  | Muffins              | 10-15 min.   |
|  | Frozen pizza         | 8-10 min.    |
|  | Fresh pizza          | 12-15 min.   |

## CLEANING AND MAINTENANCE

### WARNING:

***Only clean the oven after first making sure that it is unplugged from the power mains and that it has cooled down completely.***

- Remove cooking residues with a spatula.
- Avoid the use of abrasive products or any other detergents.
- The cooking surface of the fireproof stone tends to change its colour to a darker hue after use over a long period and to show spots. This does not compromise the operation of the oven or the quality of the cooking.
- Wipe the outer surfaces of the appliance with a damp cloth.

# INSTRUCTIONS IMPORTANTES

## LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI.

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

1. Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
2. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
3. Ne placez pas l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
4. Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
5. N'exposez jamais l'appareil aux agents atmosphériques externes (pluie, soleil, etc.).
6. Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
7. Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience, à la condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour garantir un usage de l'appareil en toute sécurité et la compréhension des dangers qui y sont liés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien peuvent être effectuées par des enfants si ces derniers sont correctement surveillés.
8. Garder le produit et son cordon électrique loin des enfants âgés de moins de 8 ans
9. NE PAS PLONGER LE CORPS DU PRODUIT, LA FICHE NI LE CABLE ELECTRIQUE DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES, ET UTILISER TOUJOURS UN CHIFFON HUMIDE POUR LES NETTOYER.
10. MEME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHÉ, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DEFAIRE LES SIMPLES PARTIES OU AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE.
11. Vérifier d'avoir toujours les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.
12. Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.

13. Pour des raisons de sécurité, vous devez absolument brancher votre appareil à une prise de terre conforme aux normes électriques en vigueur. **EVITER TOUTE INSTALLATION ELECTRIQUE NON CONFORME.**
14. Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
15. Le cordon d'alimentation ne doit pas pendre au-delà du bord de la table ou de la surface d'appui. Eviter tout contact avec des surfaces chaudes.
16. Ne pas toucher le plan de cuisson quand le four est en fonction et tant qu'il conserve une température élevée, même après avoir été débranché.
17. Le four produit de la fumée lors des premiers cycles de fonctionnement. Ce phénomène est tout à fait normal et il disparaîtra au fur et à mesure que l'appareil est utilisé.
18. Ne jamais placer l'appareil sur ou près des sources de chaleur ou d'éléments électriques. Ne pas le superposer sur d'autres appareils.
19. Ne pas couvrir les parois internes du four avec du papier d'aluminium.
20. Utiliser le four uniquement pour la cuisson ou le réchauffement d'aliments.
21. Ne pas poser de chiffons ou d'assiettes sur le four.
22. En aucun cas le four ne doit être encastré ou inséré dans un meuble de cuisine.
23. Ne pas utiliser l'appareil à proximité de murs et de rideaux.
24. Eteindre l'appareil et débrancher la fiche de la prise de courant quand l'appareil n'est pas utilisé et avant toute intervention de nettoyage.
25. **Lorsque l'appareil est en marche, la température de la surface externe peut être très élevée.**
26. **ATTENTION - Positionner le four sur un plan de travail qui soit en mesure de supporter une température d'au moins 90°C, en vérifier l'absence de tout objet pouvant empêcher le passage de l'air.**
27.  **ATTENTION - Risque de brûlures. Ne pas toucher les surfaces chaudes pendant l'utilisation du produit.**
28. Le produit ne doit pas être alimenté à travers des timer externes ou avec des installations séparées commandées à distance.
29. N'utilisez pas l'appareil si le câble électrique ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil résulte défectueux; dans ce cas, contactez le Centre d'Assistance Après-vente Autorisé le plus proche.
30. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Constructeur ou par son service après-vente ou, dans tous les cas, par un technicien qualifié, de façon à éviter tout risque de danger.

31. L'appareil a été conçu EXCLUSIVEMENT pour un USAGE DOMESTIQUE et il ne peut en aucun cas être destiné à un usage commercial ou industriel.
32. Cet appareil est conforme aux directives 2006/95/EC et EMC 2004/108/EC, et au règlement (EC) N. 1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
33. Toute modification du produit, non autorisé expressément par le producteur, peut comporter la réduction de la sécurité et la déchéance de la garantie.
34. Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.
35. Ne laissez pas les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.



36. ■ Pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive Européenne 2012/19/EU, nous vous prions de lire le feuillet qui accompagne le produit.

## CONSERVEZ SOIGNEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

### DESCRIPTION DE L'APPAREIL (Fig. 1)

- A Poignée
- B Plaques de cuisson
- C Bouton allumage et minuteur
- D Voyant température prête
- E Voyant d'allumage
- F Bouton réglage température
- G Interrupteur fonctionnement plaque inférieure (I) ou les deux plaques (II)

### MODE D'EMPLOI

#### ATTENTION:

*Avant l'emploi, vérifiez que le plat de cuisson soit propre et sans traces de poussière. Si nécessaire, le nettoyer avec un chiffon humide.*

*Lors de la première utilisation, il est possible de vérifier la formation d'une légère fumée. Cela est dû seulement au réchauffement de certains composants.*

- Brancher la fiche dans la prise de courant et allumer l'appareil en tournant la poignée de mise en marche et de minuterie (C). Le voyant lumineux (E) s'allume ainsi que le voyant (D), pour indiquer le début de la phase de réchauffement.

Programmer alors le temps de cuisson désiré ou celui indiqué dans le tableau du paragraphe suivant.

- A l'aide de la poignée (F), programmer le degré de température maximum:  
Si on utilise l'appareil seulement pour réchauffer les aliments, il suffit de programmer une température intermédiaire. Au bout de quelques minutes, le voyant de température (D) s'éteint et l'appareil est prêt pour l'emploi.
- Soulever la partie supérieure de l'appareil avec la poignée (A) et placer sur la plaque (B) la pizza ou les aliments à cuire.
- Il est possible, à l'aide de l'interrupteur (G), de faire fonctionner les deux plaques (II) ou seulement la plaque inférieure (I).
- Refermer la partie supérieure de l'appareil.
- Lorsque la cuisson est terminée, débrancher la fiche de la prise de courant, en tournant les deux poignées (C, F) sur "0".

#### ***Position de cuisson avec plaques ouvertes :***

- Cette position est idéale pour cuisiner le poisson, les brochettes, les légumes, etc. et offre une surface très ample permettant de cuire simultanément différents aliments.
- Pour mettre l'appareil en position "plaques ouvertes", soulever la plaque supérieure avec la poignée (A) (Fig. 2) en la faisant simultanément tourner vers l'arrière (Fig.3).
- Il est possible, à l'aide de l'interrupteur (G), de faire fonctionner les deux plaques (II) ou seulement la plaque inférieure (I).
- Placer l'aliment à cuire sur la plaque et, pour le réglage de la cuisson, se référer aux opérations précédemment décrites.

#### **ATTENTION :**

***Il est déconseillé d'ouvrir le couvercle pendant la cuisson afin d'éviter la dispersion de chaleur et de ce fait de provoquer une augmentation probable des temps de cuisson.***

***Eviter que les ingrédients utilisés pour la préparation de la pizza (huile, fromage, tomate, mozzarella, etc.) n'entrent en contact avec la plaque pour éviter toute absorption et l'émission de fumée et d'odeurs désagréables.***

***Si l'on utilise de la pâte fraîche pour la préparation de la pizza, saupoudrer de farine la surface de préparation de la pâte pour éviter que cette dernière ne colle à la plaque en phase de cuisson.***

***Ne jamais utiliser d'ustensiles métalliques pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhérent des plaques de cuisson.***

## **PREPARATION ET TEMPS DE CUISSON**

#### **ATTENTION:**

***Pour une cuisson optimale de la pizza, il est conseillé de préchauffer le four au niveau de température maximal pendant environ 8-10 minutes.***

### PIZZAS SURGELEES

- Cuire pendant 8-10 minutes (respecter dans tous les cas les temps indiqués sur l'emballage).
- Il est conseillé d'extraire la pizza du congélateur 20-30 minutes avant de la cuire (respecter dans tous les cas les temps indiqués sur l'emballage).

### PIZZAS EN BOITE (A PETRIR)

- Cuire pendant 12-15 minutes.
- Suivre les instructions indiquées sur l'emballage.

### PIZZAS PREPAREES AVEC RECETTE

- Suivre les indications de la recette.

|                                                                                     | Aliment                 | Temps de cuisson |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------|
|    | Légumes                 | 8-15 min.        |
|    | Poisson                 | 8-12 min.        |
|    | Gâteaux                 | 10-15 min.       |
|    | Poulet                  | 7-14 min.        |
|    | Bœuf                    | 5-10 min.        |
|    | Brochettes et saucisses | 10-15 min.       |
|    | Crêpes                  | 8-10 min.        |
|   | Muffins                 | 10-15 min.       |
|  | Pizza surgelée          | 8-10 min.        |
|  | Pizza fraîche           | 12-15 min.       |

### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

#### ATTENTION:

**Procéder au nettoyage du four seulement après s'être assuré que l'appareil soit débranché de la prise de courant et qu'il se soit entièrement refroidi.**

- Eliminer tout éventuel résidu de cuisson à l'aide d'une brosse.
- Eviter tout emploi de produits abrasifs ou de détergents.
- A l'usage, la plaque de cuisson en pierre réfractaire a tendance à brunir et à se tâcher. Cela ne compromet pas le bon fonctionnement du four ni la qualité de la cuisson.
- Nettoyer la partie externe de l'appareil avec un chiffon humide.

## WICHTIGE HINWEISE

### VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN.

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

1. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
2. Das am Stromnetz angeschlossene Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
3. Gerät nicht auf oder an Wärmequellen abstellen.
4. Gerät beim Gebrauch auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
5. Gerät keinen Witterungseinflüssen (Regen, Sonne, usw.) aussetzen.
6. Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
7. Das Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren und Personen mit verringerten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder denen es an der notwendigen Erfahrung und Kenntnis mangelt nur unter Aufsicht bzw. nur dann betrieben werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren begriffen haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Instandhaltung dürfen nur von Kindern über 8 Jahre und unter Aufsicht vorgenommen werden.
8. Das Produkt und dessen Versorgungskabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
9. DAS GEHÄUSE, DEN STECKER UND DAS STROMKABEL DES GERÄTS KEINESFALLS IN WASSER ODER SONSTIGE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN. VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG EIN FEUCHTES TUCH.
10. AUCH WENN DAS GERÄT NICHT IN BETRIEB IST, ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER DOSE, BEVOR SIE DIE EINZELNEN TEILE EINSETZEN ODER DIE REINIGUNG VORNEHMEN.
11. Vergewissern Sie sich immer, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.
12. Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
13. Aus Sicherheitsgründen darf Ihr Gerät nur an eine nach den einschlägigen Normvorschriften geerdete Steckdose angeschlossen werden. JEDE DAVON ABWEICHENDE INSTALLATION IST ZU VERMEIDEN.
14. Das Gerät darf während der Benutzung nicht verlagert werden.
15. Das Stromkabel darf nicht von der Kante des Tisches oder Stellfläche herunter

- hängen. Vermeiden Sie den Kontakt des Kabels mit heißen Oberflächen.
16. Die Backplatte solange der Ofen eingeschaltet ist und auch gleich nach dem Abschalten nicht berühren, da sie lange Zeit sehr heiß bleibt.
  17. Während der ersten Anwendungen entwickelt der Ofen Rauch. Das ist absolut normal und verschwindet mit der Zeit.
  18. Das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Hitzequellen oder elektrischen Elementen aufstellen. Nicht auf andere Geräte stellen.
  19. Die Innenwände des Pizzaofens dürfen nicht mit Aluminiumfolie verkleidet werden.
  20. Verwenden Sie den Ofen nur zum Garen oder Erhitzen von Nahrungsmitteln.
  21. Auf dem Gerät dürfen weder Küchentücher abgelegt noch Teller abgestellt werden.
  22. Der Backofen darf nicht eingebaut oder in ein Möbelstück eingesetzt werden.
  23. Das Gerät nicht in der Nähe von Wänden oder Gardinen benutzen
  24. Wenn es nicht benutzt wird und vor dem Reinigen das Gerät abschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
  25. **Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Temperatur der Außenflächen sehr hoch sein.**
  26. **ACHTUNG – Stellen Sie den Ofen auf eine Arbeitsfläche, die einer Temperatur von mindestens 90°C standhalten kann. Achten Sie darauf, dass die Belüftung nicht durch Gegenstände behindert wird.**
  27.  **ACHTUNG – Verbrennungsgefahr. Bei Gebrauch niemals die heißen Oberflächen des Geräts berühren.**
  28. Das Gerät darf nicht über externe Timer oder separate, ferngesteuerte Anlagen gespeist werden.
  29. Das Gerät nicht benutzen, falls das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sein sollten oder das Gerät selbst defekt ist. Es zur nächsten Vertrags-Kundendienststelle bringen.
  30. Zur Gefahrenvorbeugung darf das eventuell beschädigte Stromkabel nur vom Hersteller oder seiner Kundendienststelle, d.h. nur von einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden.
  31. Das Gerät ist AUSSCHLIEßLICH FÜR DEN HAUSGEBRAUCH und nicht für Handels- oder Industriezwecke bestimmt.
  32. Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2006/95/EG und EMV 2004/108/EG, sowie mit der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 bezüglich der Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

33. Eventuelle Abänderungen an diesem Produkt, die nicht ausdrücklich vom Hersteller genehmigt wurden, können die Sicherheit und Garantie seines Einsatzes durch den Bediener aufheben.
34. Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
35. Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.
36.  Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2012/19/EU bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.

## ANLEITUNG AUFBEWAHREN

### BESCHREIBUNG DES GERÄTS (Abb. 1)

- A Griff
- B Grillplatten
- C Einschalter und Timer
- D Kontrolllampe Temperatur
- E Einschalt-Kontrolllampe
- F Temperaturregler
- G Wahlschalter für Betrieb der unteren (I) oder beider Platten (II)

### GEBRAUCHSANLEITUNG

#### ACHTUNG:

**Bevor das Gerät verwendet wird, kontrollieren, dass der Steinteller sauber und staubfrei ist. Andernfalls mit einem feuchten Tuch reinigen.**

**Beim ersten Gebrauch bildet sich möglicherweise etwas Rauch. Das ist nur durch das Erhitzen bestimmter Bauteile bedingt.**

- Den Stecker in die Steckdose stecken und das Gerät durch Drehen des Einschalt- und Timer-Knopfs (C) einschalten. Die entsprechende Kontrolllampe (E) leuchtet auf, sowie die Kontrolllampe (D), die meldet, dass das Gerät vorgeheizt wird.  
Dann die Garzeit nach Wunsch oder aufgrund der Tabelle im nächsten Abschnitt einstellen.
- Anhand des Drehknopfs (F) die Höchsttemperatur einstellen:  
Wenn das Gerät nur zum Aufwärmen von Speisen benutzt werden soll, genügt eine mittlere Temperaturstufe. Nach wenigen Minuten erlischt die Kontrolllampe (D), was bedeutet, dass das Gerät nun gebrauchsbereit ist.
- Den oberen Teil des Geräts anhand des Griffs (A) anheben und die Pizza oder die zu garenden Speisen auf die untere Platte (B) legen.

- Durch Drehen des Schalters (G) können beide Platten (II) oder nur die untere Platte (I) benutzt werden.
- Den oberen Teil des Geräts wieder schließen.
- Wenn das Gerät nicht mehr benutzt wird, den Stecker aus der Steckdose ziehen und beide Drehknöpfe (C,F) auf "0" stellen.

#### **Backen bei aufgeklappten Backplatten;**

- Diese Verwendungsweise ist ideal für Fisch, Schaschlik, Gemüse usw. und bietet eine sehr große Fläche, so dass mehrere Nahrungsmittel gleichzeitig gebraten werden können.
- Zu diesem Zweck die obere Backplatte des Geräts am Griff (A) nach oben ziehen (Abb. 2) und gleichzeitig nach hinten drehen (Abb. 3).
- Durch Drehen des Schalters (G) können beide Platten (II) oder nur die untere Platte (I) benutzt werden.
- Die zu backenden Nahrungsmittel auf die Platten legen und die gewünschten Einstellungen vornehmen, wie vorstehend beschrieben.

#### **ACHTUNG:**

***Vom Öffnen des Deckels während des Backens ist abzuraten, da sonst die Hitze entweicht und es deshalb wahrscheinlich länger dauert, bis die Speisen fertig gebacken sind.***

***Es sollte vermieden werden, dass der Pizzabelag (Öl, Käse, Tomatensoße, Mozzarella usw.) auf die Backplatte tropft, da andernfalls übler Geruch und Rauch entstehen kann.***

***Wenn zur Herstellung der Pizza frischer Teig verwendet wird, muss die Arbeitsfläche gut bemehlt werden, weil der Teig sonst an der Backplatte haftet.***

***Keinesfalls Küchengeräte aus Metall verwenden, da diese die Antihafbeschichtung der Backplatten schädigen.***

## **VORBEREITUNG UND BACKZEITEN**

#### **ACHTUNG:**

***Um ein optimales Backen der Pizza zu erzielen sollte der Ofen ca. 8 bis 10 Minuten auf höchster Temperaturstufe vorgeheizt werden***

#### **TIEFKÜHL-PIZZA**

- 8-10 Minuten backen (bzw. die Angaben auf der Packung einhalten).
- Es empfiehlt sich, die Pizza 20-30 Minuten vor dem Backen aus dem Tiefkühlschrank zu nehmen (bzw. die Angaben auf der Packung einhalten).

#### **PIZZA AUS DER SCHACHTEL (MIT HERSTELLUNG DES TEIGS)**

- 12-15 Minuten backen
- Die Angaben auf der Packung einhalten.

#### **NACH REZEPT ZUBEREITETE PIZZA**

- Die Angaben des Rezepts einhalten.

| Speisen                                                                           |                           | Tempo di Backzeit |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|-------------------|
|  | Gemüse                    | 8-15 Min.         |
|  | Fisch                     | 8-12 Min.         |
|  | Gebäck                    | 10-15 Min.        |
|  | Geflügel                  | 7-14 Min.         |
|  | Rindfleisch               | 5-10 Min.         |
|  | Schaschlik und Bratwürste | 10-15 Min.        |
|  | Crêpes                    | 8-10 Min.         |
|  | Muffins                   | 10-15 Min.        |
|  | TK-Pizza                  | 8-10 Min.         |
|  | Frische Pizza             | 12-15 Min.        |

## REINIGUNG UND WARTUNG

### ACHTUNG:

**Reinigen Sie den Pizzaofen erst, wenn Sie sicher sind, dass der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde und das Gerät vollständig erkaltet ist.**

- Eventuelle Backreste mit einer Spachtel entfernen.
- Die Anwendung von Scheuerungs- und Reinigungsmitteln vermeiden.
- Die Backfläche in feuerfestem Stein wird normalerweise nach öfteren Anwendungen dunkler und weist Flecken auf. Dies beeinträchtigt jedoch weder die Funktion noch die Backqualität.
- Das Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch reinigen.

## **ADVERTENCIAS IMPORTANTES**

### **LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO.**

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

1. Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
2. No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
3. No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
4. Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
5. No dejar el aparato expuesto a agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.).
6. Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
7. El aparato lo pueden usar niños mayores de 8 años y personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales o sin experiencia o sin el necesario conocimiento, siempre que estén vigilados o después de haber recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y a la comprensión de los peligros inherentes a él. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no se deben realizar por niños a no ser que tengan más de 8 años y que estén vigilados.
8. Mantenga el producto y su cable de alimentación lejos de los niños de menos de 8 años.
9. NO SUMERGIR NUNCA EL CUERPO DEL PRODUCTO, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.
10. INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA, HAY QUE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE ACOPLAR O QUITAR LAS PARTES INDIVIDUALES O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.
11. Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
12. Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
13. Por razones de seguridad, deberá conectar su aparato a una toma de corriente con puesta a tierra correspondiente a las normas eléctricas vigentes. EVITE

## UNA INSTALACIÓN ELÉCTRICA NO CONFORME.

- 14.No transporte el aparato cuando está en funcionamiento.
- 15.No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o del plano de apoyo. Evite el contacto del cable con superficies calientes.
- 16.No toque el plano de cocción cuando el horno está en funcionamiento y, una vez desenchufado, mientras se mantenga a temperatura elevada.
- 17.Durante los primeros ciclos de funcionamiento el horno producirá humo. Esto es completamente normal y desaparecerá con el uso.
- 18.No coloque el aparato encima o cerca de fuentes de calor o elementos eléctricos. No lo ponga encima de otros aparatos.
- 19.No cubrir las paredes internas del horno con hojas de aluminio.
- 20.Utilizar el horno solamente para cocinar o calentar alimentos.
- 21.No poner paños ni platos encima del aparato.
- 22.En ningún caso el horno se debe utilizar empotrado o introducido en un mueble.
- 23.No utilice el aparato cerca de paredes o cortinas.
- 24.Apague el aparato y quite el enchufe de la toma de corriente cuando no se utiliza y antes de las operaciones de limpieza.
- 25.**Cuando el aparato está en marcha la temperatura de la superficie externa puede ser elevada.**
- 26.**ATENCIÓN- Colocar el horno sobre el tablero de trabajo que soporta una temperatura de por lo menos 90°C, poniendo atención de que encima no haya objetos que impidan el pasaje del aire.**
27.  **ATENCIÓN – Peligro de quemaduras. No toque las superficies calientes durante el uso del producto.**
- 28.El producto no debe alimentarse a través de temporizadores externos o mediante instalaciones separadas controladas a distancia.
- 29.No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados, o si el mismo aparato fuera defectuoso; en este caso llevarlo al Centro de Asistencia Autorizado más cercano.
- 30.Si el cable de alimentación está dañado tiene que ser sustituido por el Fabricante o por su servicio asistencia técnica o en todo caso por una persona con calificación similar, para prevenir cualquier riesgo.
- 31.El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.
32. Este aparato cumple con la directiva 2006/95/EC y EMC 2004/108/EC, y el reglamento (EC) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre materiales en contacto con alimentos.

33. Eventuales modificaciones a este producto, no autorizadas expresamente por el fabricante pueden comportar el vencimiento de la seguridad y de la garantía de su empleo por parte del usuario.
34. Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
35. Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.



36. ■ Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/EU se ruega leer el correspondiente documento anexo al producto.

## GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

### DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

- A Asa
- B Placas de cocción
- C Mando de encendido y temporizador
- D Testigo temperatura lista
- E Testigo de encendido
- F Mando regulación temperatura
- G Interruptor funcionamiento placa inferior (I) o ambas placas (II)

### INSTRUCCIONES PARA EL USO

#### ATENCIÓN:

***Antes de usar, compruebe que el plato de cocción esté limpio y sin restos de polvo. Si es necesario, limpie con un paño húmedo.***

***Con el primer uso podría producirse humo. Esto es debido solo al calentamiento de algunos componentes.***

- Introducir el enchufe en la toma de corriente y encender el aparato girando el mando de encendido y temporizador (C). Se encenderá el correspondiente testigo de encendido (E) y el testigo (D) que indica el inicio de la fase de precalentamiento.  
A continuación, configurar el tiempo de cocción deseado o el indicado en la tabla del apartado siguiente.
- Mediante el mando (F), configurar el nivel de temperatura máxima:  
Si se utiliza el aparato solo para calentar los alimentos, es suficiente configurar una temperatura intermedia. Tras unos minutos, el testigo de temperatura lista (D) se apagará y el aparato estará listo para usar.
- Luego, levantar la parte superior del aparato con el asa (A) y colocar sobre la placa (B) la pizza o

el alimento que se desea cocer.

- Mediante el interruptor (G) es posible poner en marcha ambas placas (II) o bien, solo la inferior (I).
- Cerrar la parte superior del aparato.
- Una vez terminada la cocción, desconectar el enchufe de la toma de corriente y girar ambos mandos (C, F) en "0".

**Posición para cocción con placas abiertas:**

- Esta posición es ideal para cocinar pescado, pinchos, verduras, etc...y ofrece una superficie muy amplia, adecuada para cocer varios alimentos a la vez.
- Para configurar el aparato en la posición con las placas abiertas, levantar hacia arriba, mediante el asa (A), la placa superior (Fig. 2) y contemporáneamente girarla hacia atrás (Fig.3).
- Mediante el interruptor (G) es posible poner en marcha ambas placas (II) o bien, solo la inferior (I).
- Colocar el alimento que se desea cocer encima de la placa y, para las configuraciones de cocción, consultar lo descrito anteriormente.

**ATENCIÓN:**

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

***Evitar que el relleno utilizado para preparar la pizza (aceite, queso, tomate, mozzarella, etc.) caiga sobre la placa para que no los absorba y produzca desagradables emisiones de humo y olores.***

***Si se utiliza pasta fresca para la preparación de la pizza, esparcir harina sobre la superficie en la que se ha preparado la pizza para evitar que, en fase de cocción, esta se pegue a la placa.***

***No utilizar nunca utensilios metálicos para evitar dañar el revestimiento antiadherente de las placas de cocción.***

**PREPARACIÓN Y TIEMPOS DE COCCIÓN**

**ATENCIÓN:**

***Para obtener una cocción perfecta de la pizza, se recomienda precalentar el horno al máximo nivel de temperatura por aproximadamente 8-10 minutos.***

**PIZZA CONGELADA**

- Cocínela durante 8-10 minutos (de todas formas atégase a los tiempos indicados en el envoltorio).
- Se aconseja extraer la pizza del congelador 20-30 minutos antes de hornearla (atégase de todas formas a lo indicado en el envoltorio).

**PIZZA EN CAJA (PARA AMASAR)**

- Cocínela durante 12-15 minutos.
- Atégase a las instrucciones de la caja.

**PIZZA PREPARADA CON RECETA**

- Atégase a las instrucciones de la receta.

|                                                                                   | Alimento             | Tiempo de cocción |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------|
|  | Verdura              | 8-15 min.         |
|  | Pescado              | 8-12 min.         |
|  | Dulces               | 10-15 min.        |
|  | Pollo                | 7-14 min.         |
|  | Carne vacuna         | 5-10 min.         |
|  | Pinchos y salchichas | 10-15 min.        |
|  | Crepes               | 8-10 min.         |
|  | Magdalenas           | 10-15 min.        |
|  | Pizza congelada      | 8-10 min.         |
|  | Pizza fresca         | 12-15 min.        |

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### ATENCIÓN:

***Limpiar el horno sólo después de asegurarse de que esté desconectado de la toma de corriente y cuando esté completamente frío.***

- Elimine eventuales residuos de cocción con una espátula.
- Evite la utilización de productos abrasivos o de cualquier otro detergente.
- La plancha de cocción en piedra refractaria tiende a oscurecerse con el uso y a acumular manchas. Esto no compromete el funcionamiento del horno ni la calidad de cocción.
- Limpiar la parte externa del aparato con un paño humedecido.

## ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

### LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO.

Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

1. Certificar-se que a voltagem eléctrica do aparelho corresponda à voltagem de sua rede eléctrica.
2. Não deixar o aparelho não guardado quando estiver ligado à rede eléctrica; desligue-o sempre após o uso.
3. Não colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
4. Durante a utilização, posicionar o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
5. Não deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol, etc.).
6. Prestar atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
7. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência e o necessário conhecimento, desde que supervisionadas ou desde que tenham recebido as devidas instruções de utilização em segurança do aparelho de modo a utilizá-lo cientes dos perigos inerentes. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser efetuadas por crianças, a não ser que sejam maiores de 8 anos e sejam supervisionadas.
8. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de crianças com menos de 8 anos.
9. NUNCA PASSE O CORPO DO APARELHO, A FICHA E O CABO ELÉCTRICO POR ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS, USE UM PANO HÚMIDO PARA A LIMPEZA DESTAS PARTES.
10. MESMO COM O APARELHO DESLIGADO, RETIRE A FICHA DA TOMADA ELÉCTRICA ANTES DE MONTAR OU DESMONTAR OS COMPONENTES PARA EFECTUAR A LIMPEZA.
11. Assegure-se de estar sempre com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar a ficha na tomada e efectuar as ligações de alimentação.
12. Para desligar a ficha, segurá-la directamente e retirá-la da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-a pelo cabo.
13. Por razões de segurança, deve absolutamente ligar o seu aparelho a uma

tomada com ligação à terra, que corresponda às normas eléctricas em vigor.  
**EVITAR TODAS AS INSTALAÇÕES ELÉCTRICAS QUE NÃO ESTEJAM EM CONFORMIDADE.**

14. Não desloque o aparelho quando estiver a funcionar.
15. O cabo de alimentação não deve ficar pendurado da borda da mesa ou da superfície de apoio. Evite o contacto do cabo com superfícies quentes.
16. Não toque no plano de cozedura quando o forno estiver a funcionar e mesmo depois de desligado pois este conserva uma temperatura elevada por algum tempo.
17. Durante os primeiros ciclos de funcionamento, o forno emitirá fumo. Esse facto é absolutamente normal e desaparecerá com o uso.
18. Não coloque o aparelho em contato ou nas proximidades de fontes de calor ou elementos eléctricos, nem em cima de outros aparelhos.
19. Não cubra as paredes internas do forno com papel de alumínio.
20. Use o forno somente para cozer /assar / aquecer alimentos.
21. Não coloque panos de cozinha nem pratos em cima do aparelho.
22. O forno nunca deverá ser utilizado encastrado ou embutido num móvel.
23. Não utilize o aparelho junto a paredes ou cortinas.
24. Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada de corrente quando não estiver a ser utilizado e antes da sua limpeza.
25. **Com o forno ligado, a superfície externa pode atingir uma temperatura elevada.**
26. **ATENÇÃO – Apoie o forno sobre uma superfície de trabalho que suporte uma temperatura mín. de 90°C; não apoie qualquer objecto em cima do forno que possa impedir a saída do ar.**
27.  **ATENÇÃO – Risco de queimaduras. Não tocar as superfícies quentes durante o uso do produto.**
28. O produto não deve ser alimentado através de temporizadores externos ou com sistemas separados controlados à distância.
29. Não utilizar o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados, ou se o próprio aparelho estiver defeituoso; neste caso, leve-o até o Centro de Assistência Autorizado mais próximo.
30. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo Fabricante, pelo serviço de assistência técnica ou, de qualquer forma, por uma pessoa com qualificação similar, para evitar qualquer risco.
31. O aparelho foi concebido **SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO** e não deve ser

utilizado para fins comerciais ou industriais.

32. Este aparelho está em conformidade com a diretiva 2006/95/EC e EMC 2004/108/EC e com o regulamento (EC) N.º1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais em contacto com os alimentos.
33. Eventuais modificações deste produto não expressamente autorizadas pelo fabricante podem comportar a perda da segurança e da garantia do seu uso pelo utilizador.
34. Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe inócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
35. Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.



36. ■ Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/EU, leia o folheto em anexo.

## CONSERVAR ESTAS INSTRUÇÕES

### DESCRIÇÃO DO APARELHO (Fig. 1)

- A Pega
- B Placas de cozedura
- C Botão de ligação e temporizador
- D Led de temperatura atingida
- E Led de ligação
- F Botão de regulação da temperatura
- G Interruptor de funcionamento da placa inferior (I) ou ambas as placas (II)

### MODO DE UTILIZAÇÃO

#### ATENÇÃO:

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

**Na primeira utilização, pode sair algum fumo por causa do aquecimento de alguns componentes.**

- Insira a ficha na tomada de corrente e ligue o aparelho rodando o botão de ligação e temporizador (C). O led de ligação (E) acende-se e também o led (D), que indica o início da fase de pré-aquecimento.

Programa o tempo de cozedura desejado ou aquele indicado na tabela do parágrafo seguinte.

- Mediante o botão (F), programe o grau de temperatura máxima:

No caso de utilizar o aparelho só para aquecer os alimentos, é suficiente programar uma tempera-

tura intermédia. Passados alguns minutos, o led de temperatura (D) apaga-se e o aparelho estará pronto a ser utilizado.

- Agora erga a parte superior do aparelho com o botão (A) e coloque sobre a placa (B) a pizza ou o alimento a cozer.
- Pelo interruptor (G) é possível utilizar as duas placas (II) ou só aquela inferior (I).
- Feche a parte superior do aparelho.
- No fim da utilização, desligue o aparelho rodando os botões (C, F) para “0” e retire a ficha da tomada.

#### **Posição de cozedura com as placas abertas:**

- Esta posição é ideal para assar peixe, espetinhos, etc. e oferece uma superfície muito ampla, adequada para assar diferentes alimentos ao mesmo tempo.
- Para configurar o aparelho na posição com as placas abertas, abra a tampa, pela pega (A), como mostra a Fig. 2 e rode-a para trás (Fig.3).
- Pelo interruptor (G) é possível utilizar as duas placas (II) ou só aquela inferior (I).
- Coloque o alimento sobre a placa e siga as indicações supra para a cozedura.

#### **ATENÇÃO:**

***É desaconselhado abrir a tampa durante a cozedura de modo a evitar a dispersão de calor e, logo, provocar um provável aumento dos tempos de cozedura.***

***Evite que o tempero usado na receita da pizza (azeite, queijo, tomate, queijo, etc.) caia na placa, a fim de evitar absorções e desagradáveis emissões de fumo e de odores.***

***No caso de usar massa de pizza fresca, polvilhe a superfície de preparação da pizza com farinha para evitar que, na fase de cozedura, ela se agarre à placa.***

***Não utilize utensílios metálicos para evitar danificar o revestimento antiaderente das placas de cozedura.***

## **PREPARO E TEMPO DE COZEDURA**

#### **ATENÇÃO:**

***Para um cozimento ótimo da pizza, é aconselhado pré-aquecer o forno à temperatura máxima por 8-10 minutos aproximadamente.***

#### **PIZZAS CONGELADAS**

- Asse durante 8-10 minutos (ou siga os tempos indicados na embalagem).
- Aconselha-se retirar a pizza do congelador 20-30 minutos antes de colocá-la no forno (ou siga as instruções na embalagem).

#### **PREPARADOS PARA PIZZAS (EM CAIXA)**

- Asse durante 12-15 minutos.
- Siga as instruções na embalagem.

#### **PIZZAS CASEIRAS**

- Siga as indicações da receita.

| Alimento                                                                          |                                | Tempo de cozedura |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------|
|  | Legumes                        | 8-15 min.         |
|  | Peixes                         | 8-12 min.         |
|  | Tortas                         | 10-15 min.        |
|  | Frango                         | 7-14 min.         |
|  | Carnes                         | 5-10 min.         |
|  | Espetinhos e salsichas frescas | 10-15 min.        |
|  | Crepes                         | 8-10 min.         |
|  | Muffins                        | 10-15 min.        |
|  | Pizza congelada                | 8-10 min.         |
|  | Pizza fresca                   | 12-15 min.        |

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

### ATENÇÃO:

**Proceda à limpeza do forno somente depois de o ter desligado da tomada de corrente eléctrica e quando estiver completamente frio.**

- Elimine os possíveis resíduos de cozedura com uma espátula.
- Evite a utilização de produtos abrasivos ou de qualquer outro detergente.
- Com o uso a placa de cozedura em pedra refractária tende a escurecer naturalmente e a apresentar manchas. Isso não compromete o funcionamento do forno nem a qualidade da cozedura.
- Limpe a superfície externa do forno com um pano húmido.

# BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

## VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN.

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de juiste voorzorgsmaatregelen worden genomen, waaronder:

1. Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.
2. Laat het apparaat niet onbeheerd achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.
3. Zet het apparaat niet op of in de buurt van warmtebronnen.
4. Zet het apparaat tijdens het gebruik op een horizontaal en stabiel vlak.
5. Stel het apparaat niet bloot aan weersomstandigheden (regen, zon enz.).
6. Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlaktes.
7. Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen die ouder zijn dan 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, sensoriele of mentale capaciteiten of door personen die geen ervaring en kennis hebben als ze bewaakt worden of opgeleid zijn om het apparaat op een veilige manier te gebruiken en bewust zijn van de gevaren die hierbij komen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het reinigen en het uitvoeren van onderhoudswerkzaamheden mag alleen door kinderen uitgevoerd worden als ze goed worden bewaakt.
8. Houdt het product en het snoer uit de buurt van de kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
9. DE BASIS VAN HET APPARAAT, DE STEKKER HET ELEKTRICITEITSSNOER NOOIT ONDER WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN ZETTEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK OM ZE TE REINIGEN.
10. OOK ALS HET APPARAAT NIET IN WERKING STAAT MOET DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WORDEN GETROKKEN VOORDAT DE ONDERDELEN WORDEN VERWIJDERD OF GEMONTEERD OF VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEREINIGD.
11. Droog altijd goed de handen af voordat de schakelaars op het apparaat worden gebruikt of geregeld en voordat de stekker of de elektrische verbindingen worden aangeraakt.
12. Om de stekker uit het stopcontact te halen, pak de stekker vast en trek hem uit het stopcontact. Nooit de stekker eruit trekken door aan het snoer te trekken.
13. Om veiligheidsredenen dient het toestel absoluut aan een contact met aarding aangesloten te worden in overeenkomst met de geldende elektri-

sche regels. VERMIJDT IEDERE NIET OVEREENKOMSTIGE ELEKTRISCHE INSTALLATIE!

14. Verplaats het in werking zijnde toestel niet.
15. Laat de voedingskabel niet van de tafelkant of een ander oppervlak hangen. Vermijdt de aanraking met hete oppervlakten.
16. Raak het kookoppervlak gedurende de werking van de oven niet aan en wacht na het uitschakelen af, totdat de temperatuur vermindert is.
17. De oven geeft gedurende de eerste werksomloop rook af. Het is een normale werkwijze en verdwijnt met ieder verder gebruik.
18. Zet het apparaat niet in de buurt of boven warmtebronnen of elektrische elementen. Zet het niet boven andere apparaten.
19. De wanden aan de binnenkant van de oven niet bedekken met aluminiumfolie.
20. Gebruik de oven alleen voor het bakken en verwarmen van etenswaren.
21. Geen droogdoeken of borden bovenop het apparaat zetten.
22. De oven mag in geen enkel geval in een meubel gebouwd worden.
23. Het apparaat niet gebruiken in de buurt van wanden en gordijnen.
24. Zet het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact als het niet wordt gebruikt en voordat het gereinigd wordt.
25. **Als het apparaat in werking staat kan de temperatuur van de buitenkant hoog zijn.**
26. **PAS OP – Plaats de oven op een werkvlak dat een temperatuur kan verdragen van tenminste 90°C en pas op dat erboven geen voorwerpen staan die de luchtpassage kunnen verhinderen.**
27.  **ATTENTIE – Gevaar voor brandwonden. Raak tijdens het gebruik de hete onderdelen niet aan.**
28. Het product mag niet aangezet worden met een externe timer of door een afzonderlijk systeem met afstandbediening.
29. Gebruik het apparaat niet als de stekker of de elektriciteitskabel beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is; breng het in dit geval naar een in de buurt liggend Geautoriseerd Assistentie Centrum.
30. Als de voedingskabel beschadigd is moet ze worden vervangen door de Constructeur of door zijn technische assistentieservice of in ieder geval door een persoon die over dezelfde kwalificaties beschikt zodat ieder risico wordt voorkomen.
31. Het apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUELIJK GEBRUIK en is dus niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.

32. Dit apparaat is conform aan de richtlijn 2006/95/EG en EMC 2004/108/EG, en aan de regelgeving (EC) No. 1935/2004 van 27/10/2004 voor materialen die in contact komen met etenswaren.
33. Eventuele veranderingen van dit product, die niet nadrukkelijk door de producent zijn goedgekeurd, kunnen de veiligheid van de gebruiker in gevaar brengen, tevens vervalt de gebruiksgarantie.
34. Wanneer men het apparaat als afval wil verwerken moet het onbruikbaar gemaakt worden door de voedingskabel er af te knippen. Bovendien wordt het aanbevolen om alle gevaarlijke onderdelen van het apparaat te verwijderen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
35. Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevaarbron kunnen zijn.



36. ■ Voor het correct vernietigen van het apparaat volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU lees het speciale blaadje dat bij het product wordt geleverd.

## DEZE AANWIJZINGEN BEWAREN

### BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT (Fig. 1)

- A Handvat
- B Bakplaten
- C Startknop en timer
- D Temperatuurverklikker
- E Startverklikker
- F Temperatuurschakelaar
- G Startschakelaar onderste plaat (I) of beide platen (II)

### GEBRUIKSAANWIJZING

#### LET OP:

**Controleer voordat de bakplaat wordt gebruikt dat er geen vuil of stof op aanwezig is. Indien noodzakelijk reinig de plaat met een vochtige doek.**

**Als het apparaat voor de eerste keer wordt gebruikt kan het voorkomen dat er een dunne pluim rook uitkomt. Deze wordt alleen veroorzaakt door de verwarming van enkele onderdelen.**

- Steek de stekker in een stopcontact en zet het apparaat aan door aan de startknop en timer (C) te draaien. De speciale startverklikker (E) en de verklikker (D) gaan branden die aangeeft dat het apparaat in de voorverwarmingstoestand staat.  
Stel vervolgens de gewenste baktijd in of de tijd die wordt aangegeven in de tabel van de volgende paragraaf.
- Met de knop (F), zet de temperatuur op maximum:

Als het apparaat alleen wordt gebruikt voor het verwarmen van etenswaren, hoeft slechts een gemiddelde temperatuur ingesteld te worden. Na enkele minuten gaat de temperatuur verklapper (D) uit en het apparaat is klaar voor gebruik.

- Vervolgens, hef de bovenkant van het apparaat op met het handvat (A) en leg de pizza of de etenswaren die gebakken moeten worden op de plaat (B).
- Met de schakelaar (G) is het mogelijk om beide platen (II) te laten werken of alleen de onderste plaat (I).
- Sluit de bovenkant van het apparaat.
- Klaar met bakken, trek de stekker uit het stopcontact door beide knoppen (C,F) op "0" te draaien.

### ***Bakpositie met open bakplaten:***

- Deze positie is ideaal voor het bakken van vis, spiezen, groente, enz. en biedt een groot oppervlakte geschikt voor het gelijktijdig bakken van verschillende etenswaren..
- Voor het instellen van het apparaat met open platen, hef de bovenste plaat omhoog met het handvat (A) (Fig. 2) en draai hem gelijktijdig naar achteren (Fig.3).
- Met de schakelaar (G) is het mogelijk om beide platen (II) te laten werken of alleen de onderste plaat (I).
- Plaats de etenswaren die gebakken moeten worden en voor het instellen van de tijd en de temperatuur ga uit van de volgende aanwijzingen.

### ***LET OP:***

***Het wordt afgeraden om het apparaat tijdens het bakken te openen om warmteverlies te voorkomen waardoor het mogelijk is dat de baktijd verlengt moet worden .***

***Voorkom dat de garnering die wordt gebruikt bij de voorbereiding van de pizza (olie, kaas, tomaten, mozzarella, enz) op de hete platen komen om te voorkomen dat ze worden opgenomen en rook en stank kunnen veroorzaken .***

***Als verse pasta wordt gebruikt bij de bereiding van de pizza, smeer het oppervlakte waarop de pasta wordt gemaakt in met melo m te voorkomen dat de pizza aan de plaat gaat vastzitten tijdens het bakken .***

***Nooit metalen keukengereedschappen gebruiken om te voorkomen dat de anti-aanbakbekleding van de bakplaten wordt beschadigt.***

## **VOORBEREINING EN BAKTIJDEN**

### ***LET OP:***

***Voor het optimaal bakken van de pizza wordt het aangeraden om de oven 8 – 10 minuten voor te verwarmen op het miximale niveau.***

### **DIEPVRIESPIZZA'S**

- 8-10 minuten bakken (houdt u zich aan de aanwijzingen die op de verpakking staan).
- Het wordt aangeraden om de pizza 20-30 minuten eerder uit de diepvries te halen voordat ze in de oven wordt gezet (houdt u zich aan de aanwijzingen die op de verpakking staan)..

### PIZZA'S IN DOZEN (TE KNEDEN)

- 12-15- minuten bakken.
- Houdt u zich aan de aanwijzingen die op de verpakking staan.

### VOORBEREIDE PIZZA'S MET RECEPTEN

- Houdt u zich aan de aanwijzingen die in het recept staan.

| Etenswaren                                                                         |                     | Baktijden  |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------|
|   | Groente             | 8-15 min.  |
|   | Vis                 | 8-12 min.  |
|   | Zoet                | 10-15 min. |
|   | Kip                 | 7-14 min.  |
|   | Vlees               | 5-10 min.  |
|   | Spiezen en worstjes | 10-15 min. |
|   | Crêpes              | 8-10 min.  |
|   | Muffin              | 10-15 min. |
|   | Bevroren pizza      | 8-10 min.  |
|  | Verse pizza         | 12-15 min. |

### REINIGING EN ONDERHOUD

#### PAS OP:

**Reinig de oven alleen nadat u heeft gecontroleerd dat de stekker uit het stopcontact is getrokken en de oven helemaal is afgekoelt.**

- Eventuele bakresten met een schep verwijderen.
- Reinig het toestel en de onderdelen niet met schuurmiddelen of andere wasmiddelen.
- De kookplaat en de vuurvaste steen kunnen door het voortdurende gebruik van het toestel van kleur veranderen en zich vlekken aantonen.  
Dit benadeelt absoluut niet de werking van het toestel en de kwaliteit van het voedsel.
- Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

### ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές είναι αναγκαίο να λαμβάνετε τις κατάλληλες προφυλάξεις, μεταξύ των οποίων:

1. Σιγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
2. Μην αφήνετε αφύλακτη την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.
3. Μην τοποθετείτε την συσκευή κοντά ή επάνω σε πηγές θερμότητας.
4. Μην ρίχνετε νερό στις οπές αερισμού της συσκευής.
5. Μην αφήνετε την συσκευή εκτεθειμένη σε ατμοσφαιρικούς παράγοντες (βροχή, ήλιο κλπ).
6. Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
7. Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας όχι κατώτερης των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες ή που δεν έχουν εμπειρία και επαρκή γνώση της συσκευής, εκτός κι αν επιβλέπονται προσεκτικά ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη σίγουρη χρήση της συσκευής και έχουν συνειδητοποιήσει τους κινδύνους που συνεπάγεται η χρήση του. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και υπό επίβλεψη.
8. Κρατάτε το προϊόν και το καλώδιο τροφοδοσίας του μακριά από παιδιά ηλικίας κατώτερης των 8 ετών.
9. ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΣΩΜΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΚΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΕ ΝΕΡΟ Η΄ ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥΣ.
10. ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, ΑΠΟΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΟ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΠΡΙΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ Η΄ ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΕΡΗ Η΄ ΠΡΙΝ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΤΕ ΣΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΗΣ.
11. Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι πάντα καλά στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε ή ρυθμίσετε τους διακόπτες που βρίσκονται στη συσκευή ή πριν αγγίξετε το ρευματολήπτη και τις συνδέσεις τροφοδοσίας.
12. Για την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.

13. Για λόγους ασφαλείας, πρέπει οπωσδήποτε να συνδέετε τη συσκευή σας σε γειωμένες πρίζες, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. ΑΠΟΦΥΓΕΤΕ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΑΣΥΜΒΑΤΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.
14. Μην μετακινείτε τη συσκευή όταν είναι αναμμένη.
15. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από το επίπεδο έδρασης της συσκευής ή την άκρη του τραπεζιού. Αποφεύγετε την επαφή του καλωδίου με ζεστές επιφάνειες.
16. Μην ακουμπάτε την πλάκα ψησίματος όταν ο φούρνος λειτουργεί και έως ότου, αφού τον έχετε αποσυνδέσει, διατηρείται ακόμη σε υψηλή θερμοκρασία.
17. Τις πρώτες φορές που θα λειτουργήσετε τη συσκευή, μπορεί να βγάλει λίγο καπνό. Πρόκειται για ένα φυσιολογικό φαινόμενο, που θα εξαφανιστεί με τη χρήση.
18. Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε πηγές θερμότητας ή ηλεκτρικά σώματα. Μην την τοποθετείτε επάνω σε άλλες συσκευές.
19. Μην καλύπτετε τα εσωτερικά τοιχώματα με φύλλα αλουμινίου.
20. Χρησιμοποιείτε το φούρνο αποκλειστικά για το ψήσιμο ή το ζέσταμα τροφίμων.
21. Μην τοποθετείτε πετσέτες ούτε πιάτα επάνω στη συσκευή.
22. Ο φούρνος αυτός δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιείται εντοιχισμένος ή μέσα σε έπιπλα.
23. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε τοίχους και κουρτίνες.
24. Σβήνετε τη συσκευή και αποσυνδέετε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος όταν δεν τη χρησιμοποιείτε και πριν τις διαδικασίες καθαρισμού.
25. Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία η θερμοκρασία στην εξωτερική επιφάνεια μπορεί να είναι υψηλή.
26. **ΠΡΟΣΟΧΗ** - Τοποθετήστε το φούρνο επάνω σε μια επιφάνεια που θα μπορεί να αντέξει μια θερμοκρασία τουλάχιστον 90°C, προσέχοντας να μην υπάρχουν από πάνω αντικείμενα που να εμποδίζουν το πέρασμα του αέρα.
27.  **ΠΡΟΣΟΧΗ: Κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες κατά τη χρήση του προϊόντος.**
28. Το προϊόν δεν πρέπει να τροφοδοτείται μέσω εξωτερικών χρονοδιακοπών ή με χωριστά συστήματα τηλεχειρισμού.
29. Μην χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή ο ρευματολήπτης έχουν υποστεί ζημιά, ή η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματική. Σ' αυτή τη περίπτωση πηγαίνετέ την στο πιάο κοντινό Εξουσιοδοτημένο Τεχνικό Κέντρο.

30. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης ή εν τέλει από εξειδικευμένο άτομο κατά τρόπον ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
31. Η συσκευή έχει επισημανθεί ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ και δεν πρέπει να προορισθεί για εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
32. Η παρούσα συσκευή είναι σύμφωνη με την Οδηγία 2006/95/EK και 2004/108/EK σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα EMC και τον κανονισμό (ΕΚ) υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.
33. Πιθανές μετατροπές στο παρόν προϊόν που δεν έχουν κατηγορηματικά εξουσιοδοτηθεί από τον κατασκευαστή, μπορεί να προκαλέσουν άρση της ασφάλειας και της εγγύησης της χρήσης της από τον χρήστη.
34. Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά για τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιχνίδια τους.
35. Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνεται σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
- 
36.  Για τη σωστή απόσυρση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU παρακαλείστε να διαβάσετε το συνημμένο στο προϊόν ειδικό φυλλάδιο.

## ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ (Εικ. 1)

- A Χειρολαβή
- B Πλάκες ψησίματος
- C Κουμπί λειτουργίας και χρονοδιακόπτης
- D Ενδεικτική λυχνία έτοιμης θερμοκρασίας
- E Ενδεικτική λυχνία ανάμματος
- F Κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας
- G Διακόπτης λειτουργίας κάτω πλάκας (I) ή και των δύο πλακών (II)

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

### ΠΡΟΣΟΧΗ:

*Πριν τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι το πιάτο ψησίματος είναι καθαρό και χωρίς ίχνη σκόνης. Αν είναι αναγκαίο, καθαρίστε με ένα υγρό πανί.*

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

- Συνδέστε το ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος και ανάψτε τη συσκευή στρέφοντας το κουμπί λειτουργίας και χρονοδιακόπτη (C). Θα ανάψει η ειδική λυχνία λειτουργίας (E) και η λυχνία (D), που δείχνει την αρχή της φάσης προθέρμανσης.  
Επιλέξτε στη συνέχεια τον επιθυμητό χρόνο ψησίματος, ή εκείνον που αναγράφεται στην πινακίδα της επομένης παραγράφου.
- Μέσω του κουμπιού (F), επιλέξτε τη μέγιστη βαθμίδα θερμοκρασίας:  
Στην περίπτωση που χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για το ζέσταμα των τροφών, αρκεί να επιλέξετε την ενδιάμεση βαθμίδα θερμοκρασίας.  
Μετά από μερικά λεπτά η ενδεικτική λυχνία έτοιμης θερμοκρασίας (D) θα σβήσει και η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.
- Στη συνέχεια ανασηκώστε το επάνω μέρος της συσκευής με τη χειρολαβή (A) και τοποθετήστε στην πλάκα (B) την πίτσα ή τα τρόφιμα που θα ψήσετε.
- Μέσω του διακόπτη (G) μπορείτε να κάνετε να λειτουργήσουν μαζί και οι δύο πλάκες (II) ή μόνον η κάτω πλάκα (I).
- Κλείστε το επάνω μέρος της συσκευής.
- Στο τέλος του ψησίματος αποσυνδέστε το ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος, στρέφοντας και τα δύο κουμπιά (C, F) στο "0".

### **Θέση ψησίματος με ανοιχτές πλάκες:**

- Αυτή η θέση είναι ιδανική για να ψήσετε ψάρια, σουβλάκια, λαχανικά, κλπ... και διαθέτει μια πολύ πλατιά επιφάνεια, κατάλληλη για το ψήσιμο ταυτόχρονα διαφορετικών τροφών.
- Για να επιλέξετε το ψήσιμο της συσκευής με ανοιχτές πλάκες, σηκώστε προς τα επάνω, με τη βοήθεια της χειρολαβής (A), την επάνω πλάκα (Εικ. 2) και ταυτόχρονα στρέψτε την προς τα πίσω (Εικ. 3).
- Μέσω του διακόπτη (G) μπορείτε να κάνετε να λειτουργήσουν μαζί και οι δύο πλάκες (II) ή μόνον η κάτω πλάκα (I).
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θα ψήσετε στις πλάκες και για τις επιλογές ψησίματος συμβουλευτείτε όσα αναγράφησαν προηγουμένως.

### ΠΡΟΣΟΧΗ:

*Συνιστάται να μην ανοίγετε το καπάκι κατά το ψήσιμο προκειμένου να αποφύγετε την διάχυση της θερμότητας και επομένως να προκληθεί επιμήκυνση του χρόνου ψησίματος.*

*Αποφύγετε να χυθούν στην πλάκα τα υλικά που χρησιμοποιήσατε για την πίτσα (λάδι, τυρί, ντομάτα, μοτσαρέλα, κ.λ.π.), ώστε να μην απορροφήσει οσμές και να μη σχηματιστούν δυσοσμίες και κάπνα.*

*Στην περίπτωση που χρησιμοποιείτε φρέσκια ζύμη για την παρασκευή της πίτσας, ρίξτε λίγο αλεύρι στην επιφάνεια που παρασκευάστηκε η ζύμη για να αποφύγετε, κατά τη φάση του ψησίματος, να κολλήσει στην πλάκα.*

*Μη χρησιμοποιείτε ποτέ μεταλλικά εργαλεία για να αποφύγετε ζημιές στην αντικολλητική επένδυση των πλακών ψησίματος.*

## ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

### ΠΡΟΣΟΧΗ:

Για ένα ιδανικό ψήσιμο της πίτσας συνιστάται η προθέρμανση του φούρνου στη μέγιστη βαθμίδα θερμοκρασίας για περίπου 8-10 λεπτά.

### ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΕΣ ΠΙΤΣΕΣ

- Ψήστε για 8-10 λεπτά (σε κάθε περίπτωση τηρήστε τους χρόνους που αναφέρονται στη συσκευασία).
- Συνιστάται η εξαγωγή της πίτσας από τον καταψύκτη 20-30 λεπτά πριν την βάλετε στο φούρνο (σε κάθε περίπτωση τηρήστε όσα αναφέρονται στη συσκευασία).

### ΠΙΤΣΕΣ ΣΕ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ (ΓΙΑ ΖΥΜΩΜΑ)

- Ψήστε επί 12-15 λεπτά.
- Τηρήστε τις οδηγίες της συσκευασίας.

### ΠΙΤΣΕΣ ΠΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΑΤΕ ΜΕ ΣΥΝΤΑΓΗ

- Τηρήστε τις οδηγίες της συνταγής.

| Τρόφιμα                                                                             |                         | Χρόνος ψήσιματος |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|------------------|
|    | Λαχανικά                | 8-15 λεπ.        |
|    | Ψάρι                    | 8-12 λεπ.        |
|    | Γλυκά                   | 10-15 λεπ.       |
|    | Κοτόπουλο               | 7-14 λεπ.        |
|    | Βοδινό                  | 5-10 λεπ.        |
|   | Σουβλάκια και λουκάνικα | 10-15 λεπ.       |
|  | Κρέπες                  | 8-10 λεπ.        |
|  | Muffin                  | 10-15 λεπ.       |
|  | Πίτσα κατεψυγμένη       | 8-10 λεπ.        |
|  | Πίτσα φρέσκια           | 12-15 λεπ.       |

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

### ΠΡΟΣΟΧΗ:

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

- Αφαιρέστε τα ξεραμένα κατάλοιπα με μια σπάτουλα.
- Μη χρησιμοποιήσετε απορρυπαντικά σε σκόνη ή οτιδήποτε άλλο απορρυπαντικό.
- Η πλάκα ψήσιματος από πυρίμαχη πέτρα, σκουραίνει και λεκιάζει όσο περνάει ο καιρός. Αυτό δεν επηρεάζει τη λειτουργία του φούρνου, ούτε την ποιότητα του ψησίματος.
- Καθαρίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής με ένα υγρό πανί.

# ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

## **ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ.**

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

1. Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
2. Не оставляйте без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
3. Не ставьте прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
4. При эксплуатации ставить прибор только на горизонтальные и устойчивые поверхности.
5. Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.).
6. Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
7. Устройство может использоваться детьми в возрасте не младше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или не имеющими достаточного опыта или знаний обращения с прибором только под наблюдением ответственного лица или после его инструктажа. Дети не должны играть с прибором. Дети в возрасте не младше 8 лет могут осуществлять чистку и уход за прибором только наблюдением.
8. Хранить прибор и его сетевой шнур вдали от детей в возрасте до 8 лет.
9. НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАТЬ КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВилКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ДЛЯ ИХ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.
10. ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ВилКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.
11. Необходимо тщательно высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
12. При отсоединении от электрической розетки брать руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
13. В целях безопасности разрешается подключать прибор только к розетке, имеющей заземление, которое соответствует действующим электротехни-

ческим нормам. ИЗБЕГАЙТЕ НЕПРАВИЛЬНОГО ПОДКЛЮЧЕНИЯ ПРИБОРА К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ.

14. Не переносить прибор во время его работы.
15. Электрический провод не должен свисать со стала или со столешницы. Избегать контакта провода с горячими поверхностями.
16. Не дотрагиваться до рабочей поверхности печи во время её работы, а также после её выключения, пока она сохраняет высокую температуру.
17. При первых включениях из печи будет выходить дым. Это абсолютно нормальное явление, которое пройдёт по мере использования прибора.
18. Не ставьте прибор на источники тепла или электрические элементы или вблизи их. Не ставьте его на другие приборы.
19. Не выстилать внутренние стенки печи алюминиевой фольгой.
20. Печь разрешается использовать только для приготовления пищи и разогревания продуктов.
21. Не класть тряпки и не ставить тарелки сверху печи.
22. Ни в коем случае нельзя встраивать или вставлять печь в мебель.
23. Не пользоваться прибором вблизи стен и занавесок.
24. Выключить прибор и вынуть вилку из электрической розетки, если прибор не используется и прежде чем приступить к его чистке.
25. **Во время работы печи её внешний корпус очень сильно нагревается.**
26. **ВНИМАНИЕ: устанавливать печь только на рабочей поверхности, выдерживающей температуру не менее 90°C. Сверху печи не должно находиться никаких предметов, которые могут помешать её вентиляции.**
27.  **ВНИМАНИЕ – риск ожёга. Не дотрагивайтесь до горячих стенок во время работы прибора.**
28. Прибор нельзя подключать через таймер или систему, имеющую дистанционное управление.
29. Не используйте прибор в случае, если электрический провод или вилка повреждены, или же сам прибор испорчен. В этом случае обратитесь в ближайший Специализированный Сервисный Центр.
30. Если электрический провод повреждён, он должен быть заменён Производителем или его Сервисным Центром, или же другим лицом, имеющим должную квалификацию, во избежание любого типа риска.
31. Прибор предназначен ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ и не должен использоваться в производственных или коммерческих целях.

32. Данное устройство соответствует требованиям директив 2006/95/EC и ЭМС 2004/108/EC и Регламенту (EC) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами.
33. Вносимые изменения в прибор, если они чётко не указаны производителем, могут привести к потере безопасности и гарантии его эксплуатации со стороны потребителя.
34. В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора, которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.
35. Составные части упаковки не должны оставляться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
- 
36.  В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.

## СОХРАНИТЬ ИНСТРУКЦИЮ

### ОПИСАНИЕ ПРИБОРА (Рис. 1)

- A Ручка
- B Варочные пластины
- C Ручка питания и таймер
- D Индикатор готовности температуры
- E Индикатор включения
- F Регулятор температуры
- G Переключатель нижней пластины (I) или обеих пластин (II)

### ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

#### ВНИМАНИЕ:

*Перед использованием убедитесь, что варочная тарелка чистая и непыльная. При необходимости очистить с помощью влажной ткани .*

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

- Вставьте вилку в розетку и включите устройство, повернув регулятор включения и таймер (C). Загорается индикатор питания (E) и индикатор (D), который указывает на начало предварительного подогрева.  
Затем установите нужное время приготовления или время, указанное в таблице в следующем пункте.

- С помощью ручки (F) и установите нужный уровень температуры.  
Если вы используете устройство только для подогрева пищи, установите промежуточную температуру. Через несколько минут индикатор выключится (D), прибор готов к использованию.
- Поднимите верхнюю часть прибора за ручку (A) и положите на пластину (B) пиццу или другой продукт.
- С помощью переключателя (G) можно включить обе пластины (II) или только нижнюю (I).
- Опустите верхнюю пластину прибора.
- По окончании жарки выньте вилку из розетки, поверните оба регулятора (C, F) на «0».

***Положение варки с открытыми пластинами:***

- Эта позиция идеально подходит для приготовления рыбы, шашлыков, овощей и т.д., благодаря большой площади, пригодной для одновременного приготовления различных блюд.
- Чтобы установить устройство в положение с открытыми пластинами, поднимите вверх за ручку (A) верхнюю пластину (рис. 2), одновременно поворачивая ее назад (рис.3).
- С помощью переключателя (G) можно включить обе пластины (II) или только нижнюю (I).
- Поместите продукт на открытые пластины, в отношении настроек см. выше.

***ВНИМАНИЕ:***

***НЕ рекомендуется открывать крышку во время приготовления пищи для предотвращения потерь тепла и, следовательно, к возможному увеличению времени приготовления.***

***Не допускайте попадания соуса, используемого для приготовления пиццы (оливковое масло, сыр, томаты, моцарелла и т.д.) на пластину, во избежание из впитывания и испускания дыма и неприятных запахов.***

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

***Никогда не используйте металлические принадлежности, чтобы не повредить антипригарное покрытие пластин.***

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ВРЕМЯ ЖАРКИ**

***ВНИМАНИЕ:***

***Для правильного приготовления пиццы рекомендуется предварительно нагреть печь до максимальной температуры в течение 8-10 минут.***

**ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА**

- Готовить в течение 8-10 минут (см. время, указанное на упаковке).
- Рекомендуется вынуть пиццу из морозильника за 20-30 минут до выпечки (см. инструкции на упаковке).

### ПИЦЦА В КОРОБКЕ (ДЛЯ ЗАМЕШИВАНИЯ)

- Готовить в течение 12-15 минут.
- Следуйте инструкциям на коробке.

### ПИЦЦА, ПРИГОТОВЛЕННАЯ ПО РЕЦЕПТУ

- Следуйте указаниям рецепта.

| Продукт                                                                            |                    | Время варки |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------|
|   | Овощи              | 8-15 мин.   |
|   | Рыба               | 8-12 мин.   |
|   | Выпечка            | 10-15 мин.  |
|   | Курица             | 7-14 мин.   |
|   | Говядина           | 5-10 мин.   |
|   | Шашлыки и сосиски  | 10-15 мин.  |
|   | Блины              | 8-10 мин.   |
|   | Маффины            | 10-15 мин.  |
|   | Замороженная пицца | 8-10 мин.   |
|  | Свежая пицца       | 12-15 мин.  |

### ЧИСТКА И УХОД

#### ВНИМАНИЕ:

*Прежде чем приступить к чистке печи, необходимо вынуть штепсель из электрической розетки и подождать, чтобы она полностью остыла.*

- Удалить остатки продуктов при помощи лопатки.
- Избегать использования абразивных материалов и каких-либо моющих средств.
- С течением времени рабочая поверхность из огнеупорного камня имеет тенденцию темнеть и покрываться пятнами.
- Для очистки прибора снаружи использовать влажную ткань.

Дата изготовления указана на корпусе изделия в зашифрованном виде SN wk/yrabcdefg,  
где wk – неделя производства  
yr – год производства  
abcdefg – серийный номер изделия

Соответствует требованиям

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №768 от 16 августа 2011 года

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза №879 от 9 декабря 2011 года

Информация о сертификации в приложении к гарантийному талону и/или на упаковке изделия.

220-240V ~ 50/60Hz 1800W - I - IPX0

Импортер: ООО «Медиатех»,

Юридический адрес: 127006, город Москва, улица Садовая-Триумфальная, дом 16, строение 3, пом. I, ком 2

Фактический адрес: 119048, г. Москва, ул. Усачева, д.29, корпус 3, пом. II, ком. 3

## تنبيهات مهمة

### اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

يجب التقيد ببعض الإحتياطات اثناء إستعمال المواد الكهربائية و منها ما يلي:

١. تأكدوا من ان خصائص الجهاز توافق مواصفات شبكة الكهرباء بمنزلكم من ناحية قوة الجهد.
٢. تفادوا ترك الجهاز من دون مراقبة و هو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب عليكم فصله عن التيار بعد كل إستعمال.
٣. لا تضعوا الجهاز فوق او بالقرب من مصادر الحرارة.
٤. قوموا بوضع الجهاز فوق سطحية ثابتة و منبسطة اثناء الاستعمال.
٥. لا تتركوا الجهاز عرضة العوامل الطبيعية (المطر و الشمس الخ،).
٦. تجنبوا تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
٧. من الممكن أن يستخدم الجهاز الأطفال الذين يبلغ أعمارهم (٨) سنوات على الأقل، إلى جانب الأشخاص ذوي الاحتياجات البدنية أو الحسية أو العقلية، أو ذوي الخبرة والمعرفة المحدودة شريطة أن يتم الإشراف عليهم أو تلقيهم التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر الناجمة عن ذلك. لا يجب أن يلهو الأطفال بالجهاز. لا ينبغي قيام الأطفال بتنظيف الجهاز وصيانته إلا إذا كانت أعمارهم تتجاوز (٨) سنوات وتحت الإشراف عليهم
٨. يُحفظ الجهاز وسلوك الكهرباء الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال الذين يبلغ أعمارهم أقل من (٨) سنوات.
٩. لا تغمر أبداً جسم المنتج و القابس وسلوك الكهرباء في الماء أو في أي سائل أخرى. استخدم فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
١٠. حتى عندما لا يكون الجهاز في وضع التشغيل يجب فصله عن مصدر التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك الأجزاء المفردة وقبل التنظيف.
١١. تأكد من تجفيف يديك جيداً قبل الاستخدام أو ضبط المفاتيح الموجودة بالجهاز، وقبل لمس القابس والتوصيل الكهربائي.
١٢. لنزع الفيشة من عن المقبس قوموا بمسكها بحزم من القرب و لا يجب عليكم ابداً سحبها من عن بعد.
١٣. لدواعي الأمان والسلامة، يجب عليك بشكل مطلق توصيل جهازك في مأخذ تيار أرضي مطابق للوائح السارية المتعلقة بالتوصيلات الكهربائية. تجنب أي تركيب كهربائي غير مطابق.
١٤. لا تقم بتحريك الجهاز أثناء عمله.
١٥. لا يجب ترك كابل التغذية يتدلى من حافة المنضدة أو من سطح الارتكاز. تجنب ملامسة الكابل للأسطح الساخنة.

١٦. لا تلمس سطح الطهي أثناء عمل الفرن وكذلك بعد أن تفصله نظراً لاحتفاظه بدرجة حرارة مرتفعة.
١٧. أثناء دورات التشغيل الأولى سوف ينبعث من الفرن دخاناً. يُعد هذا شيئاً طبيعياً للغاية وسوف ينتهي بتعدد الاستخدام.
١٨. لا تضع الجهاز فوق أو بالقرب من مصادر الحرارة والعناصر الكهربائية. لا تضع الجهاز فوق أجهزة أخرى.
١٩. لا تغطي الجدران الداخلية للفرن بأوراق الألومنيوم.
٢٠. استخدم الفرن فقط لطهي أو لتسخين الأطعمة.
٢١. لا تضع أية مفارش أو أطباق فوق الجهاز.
٢٢. لا يجب استخدام الفرن بأي شكل من الأشكال بإدخاله أو تركيبه في قطعة من الأثاث.
٢٣. لا تستخدم الجهاز بالقرب من الجدران والستائر.
٢٤. أطفئ الجهاز وانزع القابس من مأخذ التيار عند عدم استخدامه وقبل عمليات التنظيف.
٢٥. أثناء عمل الجهاز قد تكون درجة حرارة السطح الخارجي مرتفعة.
٢٦. تنبيه: ضع الفرن فوق سطح عمل يتحمل درجة حرارة ٩٠ مئوية على الأقل، مع الانتباه لعدم وجود أية أغراض فوقه قد تعيق مرور الهواء.
٢٧. تنبيه - خطر الإصابة بحروق. لا تلمس الأسطح الساخنة أثناء استخدام المنتج.
- 
٢٨. لا يجب تغذية المنتج بالتيار الكهربائي من خلال مؤقت خارجي أو أنظمة مستقلة للتحكم عن بعد.
٢٩. تجنبوا إستعمال الجهاز في حالة وجود عطب أو ضرر بالفيشة أو بالسلك الكهربائي أو بالجهاز نفسه ، بل في هذه الحالة يجب عليكم حمله الى اقرب مركز صيانة مرخص.
٣٠. في حالة وجود ضرر أو عطب بالسلك الكهربائي، يجب ان يتم إستبداله من قبل الشركة المصنعة أو من قبل مركز الرعاية الفنية التابعة لها، أو على اية حال من قبل فني مؤهل و ذلك لتفادي حدوث أو وقوع اي خطر.
٣١. تم تصنيع الجهاز لإستعمال منزلي فقط و لذا يجب عدم إستعماله في إطار صناعي أو تجاري.
٣٢. هذا الجهاز يطابق التوجيهات الأوروبية EC/٩٥/٢٠٠٦ و EMC ٢٠٠٤/١٠٨/EC، وكذلك يطابق القاعدة (EC) رقم ٢٠٠٤/١٩٣٥ الصادرة بتاريخ ٢٧/١٠/٢٠٠٤ الخاصة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.
٣٣. اي تعديلات غير مرخصة من الشركة المصنعة يخضع لها الجهاز لها ان تشكل خطر على المستخدم و تبطل فاعلية الضمان.
٣٤. في حالة اردتم التخلص من الجهاز، ننصح اولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع

السلك الكهربائي، ثانياً ننصح بفك الاجزاء التي لها ان تشكل خطر على الاطفال و الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او احدى مكوناته للعب و اللهو.

٣٥. من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطر على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.



٣٦. ■■■ للتخلص من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للائحة الأوروبية ٢٠١٢/١٩/EU، نرجو قراءة النشرة الخاصة المُلحقة بالمنتج.

## قوموا بالاحتفاظ بهذه التعليمات

### وصف الجهاز (الشكل ١)

- A المقبض
- B ألواح الطهي
- C مقبض التشغيل والموقت
- D مؤشر استعداد درجة الحرارة
- E مؤشر التشغيل
- F مقبض ضبط درجة الحرارة
- G مفتاح تبديل لتشغيل لوح الطهي السفلي (I) أو لوحتي الطهي معاً (II)

### تعليمات الاستخدام

#### تنبيه:

تأكد قبل الاستخدام أن لوح الطهي نظيف وخالي من الغبار. و إذا لزم الأمر قم بتنظيفه باستخدام قطعة قماش مبللة.

عند الاستخدام لأول مرة يمكن ملاحظة خروج خيط رفيع من الدخان؛ يرجع ذلك فقط إلى تسخين بعض العناصر.

- أدخل المقبض في مأخذ التيار الكهربائي لتشغيل الجهاز من خلال تدوير مقبض التشغيل والموقت (C). سيضيء مؤشر التشغيل (E) والمؤشر (D) الذي يشير إلى بداية مرحلة ما قبل التسخين. أضبط بعد ذلك وقت الطهي المطلوب أو المبين في الجدول في الفقرة التالية.
- من خلال المقبض (F) أضبط درجة الحرارة القصوى: في حالة استخدام الجهاز لتسخين الأطعمة فقط، يكفي ضبط درجة الحرارة على الدرجة المتوسطة. بعد مرور بضع دقائق سينطفئ ضوء المؤشر ويصبح الجهاز جاهزاً للاستخدام.
- أرفع الجزء العلوي من الجهاز باستخدام المقبض (A) وضع على اللوح (B) البينزا أو الأطعمة المراد طهيها.
- من الممكن تشغيل لوحتي الطهي معاً (II) أو لوح الطهي السفلي فقط (I) بواسطة مفتاح التبديل (G).
- أغلق الجزء العلوي من الجهاز.
- عند انتهاء عملية الطهي أفصل المقبض عن مأخذ التيار الكهربائي من خلال تدوير كلا المقابض (F، C) على "٠".

### وضع الطهي مع الألواح المفتوحة:

- يُعد هذا الوضع مثاليًا لطهي الأسماك والسفود والخضروات وغيرها ويوفر سطح أكثر اتساعًا، كما أنه مناسب لطهي الأطعمة المختلفة في نفس الوقت.
- لضبط الجهاز على وضع الألواح المفتوحة، أرفع اللوح العلوي ناحية الأعلى بواسطة المقبض (A) (الشكل ٢) وأدره في الوقت ذاته إلى الخلف (الشكل ٣).
- من الممكن تشغيل لوحتي الطهي معًا (II) أو لوح الطهي السفلي فقط (I) بواسطة مفتاح التبديل (G)
- ضع الأطعمة المراد طهيها على ألواح الطهي ولضبط إعدادات الطهي راجع الوصف السابق.

### تنبيه:

لا ينصح بفتح الغطاء أثناء مرحلة الطهي لمنع فقدان الحرارة مما يؤدي بالتالي إلى التمديد المحتمل لوقت الطهي.

تجنب سقوط المكونات المستخدمة لإعداد البيتزا (الزيت والجبن والطماطم والموزاريلا وغيرهم) على لوح الطهي من أجل تجنب امتصاصهم وانبعاث الدخان والروائح الكريهة.

في حالة استخدام العجينة الطازجة لإعداد البيتزا رش السطح حيث يتم إعداد العجينة بالدقيق لتجنب التساقط بلوح الطهي أثناء مرحلة الطهي.

لا تستخدم مطلقًا الأواني المعدنية لتجنب إتلاف طلاء منع الالتصاق الخاص بالألواح الطهي.

### الإعداد ووقت الطهي

### تنبيه:

للحصول على طهي مثالي للبيتزا يُستحسن تسخين الفرن أولاً على أقصى درجة حرارة لمدة تتراوح من ٨ إلى ١٠ دقائق تقريبًا.

### البيتزا المجمدة

- تستغرق عملية الطهي من ٨ - ١٠ دقائق (مع ذلك، اتبع وقت الطهي المشار إليه على العبوة).
- ينصح بإخراج البيتزا من المجمد لمدة ٢٠ - ٣٠ دقيقة قبل خبزها ( اتبع مع ذلك التعليمات الموضحة على العبوة)

### البيتزا المعلبة (للعجن)

- تستغرق عملية الطهي من ١٢ - ١٥ دقائق.
- اتبع التعليمات الموضحة على العبوة.

### البيتزا المعدة مع وصفة التحضير

- اتبع إرشادات وصفة التحضير

| الاغذية                                                                                             | وقت الطهي     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|  الخضروات        | ٨ - ١٥ دقيقة  |
|  الأسماك         | ٨ - ١٢ دقيقة  |
|  الحلويات        | ١٠ - ١٥ دقيقة |
|  الدجاج          | ٧ - ١٤ دقيقة  |
|  لحم البقر       | ٥ - ١٠ دقائق  |
|  السفود والنقانق | ١٠ - ١٥ دقيقة |
|  الكريب          | ٨ - ١٠ دقائق  |
|  فطيرة الموفينية | ١٠ - ١٥ دقيقة |
|  البيتزا المجمدة | ٨ - ١٠ دقائق  |
|  البيتزا الطازجة | ١٢ - ١٥ دقيقة |

### التنظيف والصيانة

#### تنبيه:

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

- قم بإزالة أية بقايا طهي باستخدام ميسط.
- تجنب استخدام منتجات كاشطة أو أي سائل تنظيف آخر.
- نظف الجزء الخارجي من الجهاز باستخدام قطعة قماش منداة.



***Ariete***

De' Longhi Appliances Srl  
Divisione Commerciale Ariete  
Via San Quirico, 300  
50013 Campi Bisenzio FI - Italy  
E-Mail: [info@ariete.net](mailto:info@ariete.net)  
Internet: [www.ariete.net](http://www.ariete.net)