

Panetti

Pizzetta Pro Electric Pizzaoven

USER MANUAL

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



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

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

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

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

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

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



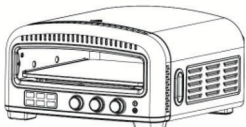
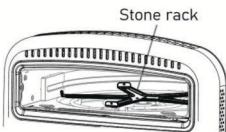

Figyelem: A készülék hozzáférhető felülete működés közben forró lehet. Égési sérülések vagy személyi sérülés elkerülése érdekében MINDIG használjon hőálló kesztyűt vagy szigetelt fogantyúkat, és kezelje a készüléket a rendelkezésre álló fogantyúkkal, gombokkal stb.

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

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

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

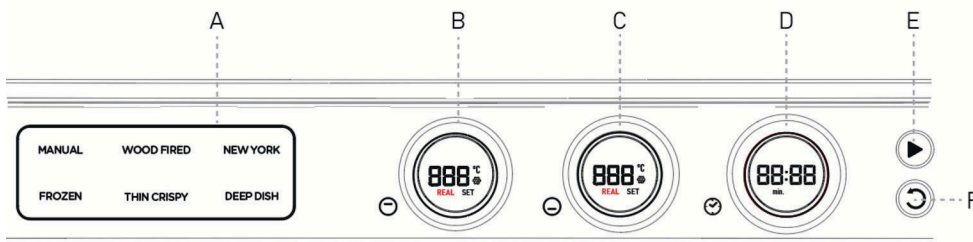
TUDJON MEG TÖBBET ERRŐL A TERMÉKRŐL

Alkatrész	Leírás
	Termékegység
	Kő elhelyezése (helyezze a követ egyenletesen a rácsra)
	Eltávolítható fedél (1 db) A fedelet mindig az ajtón tartsa: <ul style="list-style-type: none">• * Tartsa tisztán a készülék belsejét használat után;• * Tartsa a készülék belsejének hőmérsékletét előmelegítés vagy sütés közben/után.

	<p>Pizzakő tálca (1 db) A követ mindig egyenletesen helyezze a „Kőrácsra”:</p> <ul style="list-style-type: none"> * A kő törékeny, ütés vagy leesés hatására eltörhet. * Használat közben a kő nagyon forró, és hosszú ideig megtartja a hőt. Hagyja a készüléket kihűlni, mielőtt mozgatja, tisztítja vagy tárolja. * NE hűtse a követ vízzel, amikor az forró. Ha vízzel tisztítja a követ, kérjük, használat előtt szárítsa meg. * A pizzakövet száraz vagy meleg helyen tárolja. * A legjobb eredmény érdekében a pizzát a kő közepére helyezze sütéskor.
	<p>Pizzalapát (1 db) Könnyen használható a pizza kőre helyezéséhez vagy onnan levételéhez.</p>

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

TUDJON MEG TÖBBET A KEZELŐPANELRŐL



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

A	Előre beállított funkcióprogramok (puha tapintású gomb)	D	Időzítő-beállító tárcsa kijelzővel
B	Felső fűtőelem hőmérséklet-beállító tárcsa kijelzővel	E	Indító gomb
C	Alsó fűtőelem hőmérséklet-beállító tárcsa kijelzővel	F	Kő forgatás / Bekapcsolás gomb

Nagyon fontos információk:

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

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

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

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

Indítás” gomb (E) esetén:

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

Előre beállított funkcióprogramok (érintésérzékeny gomb)” (A) esetén:

1. Érintse meg a panelt és tartsa 1 másodpercig a kívánt program kiválasztásához.
2. Nyomja meg a kiválasztott programot a program visszaállító felületre való visszatéréshez, ahol új programot választhat.

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

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

MEMÓRIA BEÁLLÍTÁSA

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

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

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

Előre beállított programok

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



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

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

Hozzávaló:

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

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

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

A FUNKCIÓK HASZNÁLATA

NAGYON FONTOS MEGJEGYZÉS:

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

1. lépés: Bekapcsolás

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

2. lépés: Program kiválasztása és a hőmérséklet beállítása

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

3. lépés: Előmelegítés

- A fűtőelem nem kapcsol be automatikusan, amíg meg nem nyomja az „Indítás” gombot (E).
- A fűtőelem kijelzője (B/C) a beállított hőmérsékletet mutatja. Ez egy automatikus segédprogram. (lásd a „Kijelző” részt)
- Helyezze gyorsan vissza a fedelet, és mindig tartsa a fedelet az ajtón. Ez segít, hogy a kő gyorsabban, hosszabb ideig és egyenletesen felmelegedjen, ami befolyásolja a sütési eredményt.

■ 4. lépés: A nyers pizza előkészítése

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

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

- Forgassa el a „Időzítő-beállító tárcsát” (D) a kívánt sütési idő beállításához.
- Helyezze a pizzát a kő közepére, mivel ez befolyásolja a sütés eredményét.
- Nyomja meg a „Kő forgatás gombot” (F) a kő forgatásának elindításához.
- **Gyorsan helyezze vissza a fedelet, és mindig tartsa az ajtón. Ez elősegíti a belső hőmérséklet stabil és egyenletes megtartását, ami befolyásolja a sütés eredményét.**
- Nyomja meg az „Indítás gombot” (E) az idő visszaszámlálásának elindításához. (Figyelem: ez az időzítő csak kijelzésre szolgál. Az idő lejártá után a készülék továbbra is működik.)
- Javasoljuk, hogy felügyelje a készüléket, és maradjon a közelében, mivel az étel gyorsan megéghet, sőt lángra is kaphat.

■ 6. lépés: A sütés befejezése

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

■ 7. lépés: Befejezés

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

NAPI TISZTÍTÁS

A készüléket minden használat után tisztítsa meg.

SOHA ne tisztítsa a főegységet vagy a tartozékokat mosogatógépben.

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

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

HIBAEHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

Probléma	Lehetséges ok és megoldás
A pizza nincs teljesen átsütve, vagy nem egyenletesen sült.	<ul style="list-style-type: none">• Lehetséges, hogy<ul style="list-style-type: none">• a sütési idő vagy hőmérséklet nem elegendő.• túl sok hozzávaló van a pizza tésztáján.• az előmelegítési idő nem volt elegendő.• a fedelet nem helyezték vissza az ajtóra az előmelegítés vagy a sütés során/után.• a pizza nem a kő közepére lett helyezve.• Szükség esetén állítsa be az időt és a hőmérsékletet, majd helyezze a pizzát újra a készülékbe néhány másodpercre.• A sütés során vegye ki a pizzát, forgassa meg, majd óvatosan helyezze vissza a készülékbe.• Javasoljuk, hogy felügyelje a készüléket, és maradjon a közelében, mivel az étel gyorsan megéghet, sőt lángra is kaphat.
A pizzát előmelegítés előtt vagy után kell beletenni?	Fagyasztott pizza esetén: közvetlenül a sütőbe tehető, előmelegítés nem szükséges. Egyéb, főként friss pizzák esetén: előmelegítés után kell a sütőbe helyezni, vagy a recept leírása alapján.

<p>A készülék nem működik, vagy nem melegszik fel.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ellenőrizze, hogy a tápkábel csatlakoztatva van-e, a készülék be van-e kapcsolva és a konnektor működik-e (próbálja ki a készüléket egy másik konnektorban). • A fűtőelem működését a környezeti hőmérséklet befolyásolja. Ha a környezeti hőmérséklet meghaladja a tárcsán beállított hőmérsékletet, a fűtőelem nem működik, amíg a környezeti hőmérséklet nem csökken a beállított érték alá. • Ha az aktuális hőmérséklet magasabb vagy alacsonyabb, mint a tárcsán beállított érték, az normális környezeti/tolerancia okokból. Ez nem befolyásolja jelentősen a pizza sütését. • A készülék túlmelegedhet hosszabb használat után. Ha a készülék túlmelegszik, a biztonság érdekében automatikusan kikapcsolja a fűtőelemet. Állítsa le a készülék használatát, és lépjen kapcsolatba a hivatalos szervizzel.
<p>A készülék sötét füstöt bocsát ki, amikor működik.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Az étel hozzáér a fűtőelemhez. Kapcsolja ki a készüléket, és helyezze át az ételt, amíg nem ér hozzá a fűtőelemhez. • Ha az étel nem ér hozzá a fűtőelemhez, azonnal szakítsa meg a sütést, és hagyja a készüléket lehűlni. Ne melegítse újra az ételt.
<p>Gőz távozik a sütő ajtaján keresztül.</p>	<p>Ez normális jelenség. Az ajtó nyílásokkal rendelkezik, hogy felszabadítsa a magas nedvességtartalmú ételek által keletkezett gőzt.</p>
<p>A kismegszakító vagy biztonsági kapcsoló leoldott.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ez a készülék magas áramot fogyaszt működés közben. Ha ugyanazon áramkörön más konyhai készülékekkel együtt használják, a kismegszakító vagy a biztonsági kapcsoló túlterhelés miatti leoldása előfordulhat. • Ellenőrizze, hogy más készülékek (pl. vízforráló, kenyérpírtó, mikrohullámú sütő) egyszerre működnek-e ugyanazon áramkörön. Szüntesse meg a párhuzamos használatot, majd a készüléket külön működtesse, hogy megbizonyosodjon arról, hogy a kismegszakító már nem old le.

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

AVERTISMENTE IMPORTANTE

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

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

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



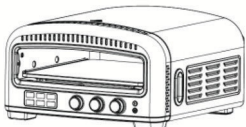
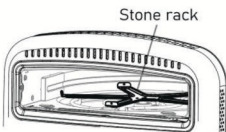

Atenție: Temperatura suprafeței accesibile poate fi ridicată în timpul funcționării aparatului. Pentru a preveni arsurile sau vătămările corporale, utilizați ÎNTOTDEAUNA suporturi pentru vase fierbinți sau mănuși izolate și folosiți mânerle disponibile, cadranele etc.

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

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Îndepărtați și aruncați orice material de ambalaj, etichete promoționale și bandă adezivă de pe aparat.
- Scoateți toate accesoriile din pachet și citiți cu atenție acest manual. Acordați o atenție deosebită instrucțiunilor și avertismentelor importante pentru a evita eventuale răniri sau daune materiale.
- NICIODATĂ nu curățați unitatea principală sau piatra de pizza în mașina de spălat vase.
- Recomandăm să plasați piatra de pizza în aparat și să o încălziți la temperatura maximă timp de 20 de minute înainte de a începe coacerea.
- Aceasta elimină orice reziduuri de ambalaj și urme de miros, asigurând o utilizare complet sigură și fără efecte negative asupra performanței aparatului.
- La prima utilizare pot apărea mirosuri și fum alb (nu fum negru). Aceasta este normal, deoarece tubul de încălzire are un strat de vopsea de protecție. Pe măsură ce aparatul este folosit, acest fenomen va scădea și va dispărea.
- Asigurați-vă că zona în care utilizați aparatul este bine ventilată.

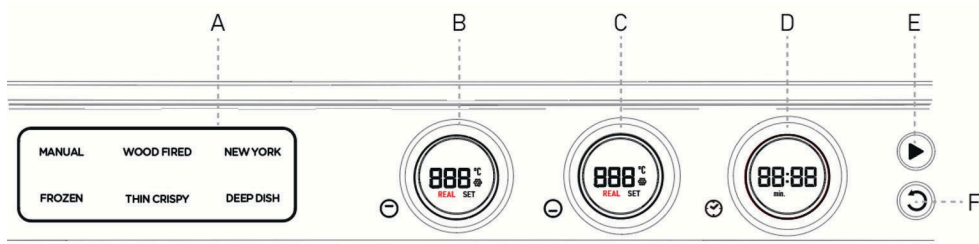
AFLAȚI MAI MULTE DESPRE ACEST PRODUS

Piesă	Descriere
	Unitatea produsului
	Poziția pietrei (așezați piatra uniform pe grătar)
	Capacul detașabil (1 buc.) Păstrați întotdeauna capacul în ușă: <ul style="list-style-type: none">• * Mențineți interiorul aparatului curat după utilizare• * Mențineți temperatura interioară a aparatului în timpul sau după preîncălzire/gătire

	<p>Tava cu piatră pentru pizza (1 buc.)</p> <p>Plasați întotdeauna piatra uniform pe „Grătarul pentru piatră”.</p> <ul style="list-style-type: none"> * Piatra este fragilă și se poate sparge dacă este lovită sau scăpată. * Piatra devine foarte fierbinte în timpul utilizării și rămâne fierbinte pentru mult timp. Lăsați aparatul să se răcească înainte de mutare, curățare sau depozitare. * NU răciți piatra cu apă atunci când este fierbinte. Dacă curățați piatra cu apă, asigurați-vă că o uscați înainte de utilizare. * Depozitați piatra pentru pizza într-un loc uscat sau cald. * Pentru a obține cele mai bune rezultate, plasați pizza în centrul pietrei în timpul coacerii.
	<p>Paletă pentru pizza (1 buc.)</p> <p>Facilitează plasarea sau scoaterea pizzei de pe piatră</p>

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

AFLAȚI MAI MULTE DESPRE PANOU DE CONTROL



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

A	Programe presetate (buton cu atingere ușoară)	D	Buton reglaj temporizator cu afișaj
B	Buton reglaj temperatură încălzitor superior cu afișaj	E	Buton de pornire
C	Buton reglaj temperatură încălzitor inferior cu afișaj	F	Buton rotire piatră / pornire aparat

Informații foarte importante:

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

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

Pentru încălzitorul superior / inferior (B/C):

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

Pentru butonul „Start” (E):

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

Pentru „Programele presetate (buton cu atingere ușoară)” (A):

1. Atingeți panoul și mențineți apăsat 1 secundă pentru a selecta programul dorit.
2. Apăsați programul selectat pentru a reveni la interfața de resetare a programului, unde puteți alege un program nou.

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

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

MEMORIE DE SETĂRI

Acest produs are funcție de salvare automată a noilor setări. După setarea unui nou timp și a unei noi temperaturi, după ce apăsați butonul Start pentru a porni aparatul, aceste setări noi vor fi salvate, iar setările anterioare vor fi suprascrise.

Noile setări de timp și temperatură vor fi afișate la următoarea pornire sau la următoarea conectare la alimentare.

Pentru a modifica sau a restabili setările, vă rugăm să consultați secțiunea anterioară: „AFLAȚI MAI MULTE DESPRE PANOUL DE CONTROL”.

Programe presetate

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



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

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

Ingrediente:

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

1. După ce ingredientele sunt bine amestecate, acoperiți cu folie alimentară și lăsați să stea 1
2. oră.
Adăugați puțină făină peste amestecul fermentat și formați o bilă.
3. Ungeți suprafața bilei de aluat cu puțin ulei și acoperiți din nou cu folie alimentară.
4. Introduceți bila de aluat în frigider pentru cel puțin 6 ore.
5. Înainte de utilizare, scoateți bila de aluat și lăsați-o să se dezghețe timp de cel puțin 1 oră.
6. Pregătiți pizza doar când preîncălzirea se apropie de final. Astfel, este mai ușor să mutați pizza de pe blat în aparat.
 - Presărați puțină făină pe blat și folosiți mâinile pentru a întinde bila de aluat, reducând grosimea acesteia, pentru a obține blatul pizzei.
 - După ce blatul este gata, presărați puțină făină (NU FOLOSIȚI ULEI în loc de făină) pe suprafața paletelor pentru pizza (foarte utilă pentru a muta pizza pe piatră), apoi plasați blatul pe paletă.
 - Adăugați ingredientele preferate pe pizza, cum ar fi brânza, șunca, sosul etc. Pentru a obține o crustă subțire și crocantă, lăsați aproximativ 3 cm de margine a blatului fără sos sau ingrediente. După ce ați terminat, mișcați ușor paleta înainte și înapoi pentru a vă asigura că pizza se poate glisa.
 - Nu împingeți pizza orizontal în cuptor pe ușă. Introduceți 4/5 din paletă în interiorul cuptorului (pizza trebuie să fie în centrul pietrei), înclinați puțin paleta și mișcați-o ușor înainte și înapoi pentru a plasa pizza pe piatră.

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

UTILIZAREA FUNCȚIILOR

NOTĂ FOARTE IMPORTANTĂ:

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

Pasul 1: Pornire

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

Pasul 2: Selectarea programului și setarea temperaturii

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

Pasul 3: Preîncălzire

- Elementul de încălzire nu se va activa automat până nu apăsați butonul „Start” (E).
- Afișajul încălzitorului (B/C) arată temperatura presetată. Acesta este un program automat de asistență (vezi „AFIȘAJUL”).
- Puneți rapid capacul la loc și păstrați-l întotdeauna în ușă. Acest lucru ajută ca piatra să se încălzească mai rapid, mai uniform și să rămână la temperatura ridicată mai mult timp. Aceasta influențează rezultatul gătitului.

■ Pasul 4: Pregătirea pizzei crude

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

■ Pasul 5: Setarea timpului și plasarea pizzei în aparat

- Rotiți selectorul de timp (D) pentru a ajusta durata dorită de gătire.
- Plasați pizza în centrul pietrei, deoarece acest lucru influențează rezultatul coacerii.
- Apăsăți butonul Rotire piatră (F) pentru a porni rotirea pietrei.
- Plasați rapid capacul înapoi și lăsați-l întotdeauna pe ușă. Aceasta ajută la menținerea temperaturii interioare stabile și uniforme, influențând rezultatul coacerii.
- Apăsăți butonul Start (E) pentru a porni numărătoarea inversă a timpului (Notă: acest temporizator este doar pentru citire. Chiar dacă timpul expiră, aparatul continuă să funcționeze).
- Vă recomandăm să supravegheați aparatul și să rămâneți în apropiere, deoarece alimentele se pot arde rapid și pot lua foc.

■ Pasul 6: Gătirea finalizată

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

■ Pasul 7: Sfârșit

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

CURĂȚARE ZILNICĂ

Aparatul trebuie curățat după fiecare utilizare.

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

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

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

GHID DE DEPANARE

Problemă	Cauze și soluții posibile
Pizza este insuficient coaptă sau nu se coace uniform.	<ul style="list-style-type: none">• Este posibil ca:<ul style="list-style-type: none">• timpul sau temperatura de gătire să nu fie suficiente;• ingredientele să fie prea multe pe blatul pizzei;• timpul de preîncălzire să fie insuficient;• capacul să nu fie lăsat pe ușă în timpul și după preîncălzire/gătire;• pizza să nu fie așezată în centrul pietrei.• Ajustați timpul și temperatura dacă este necesar și plasați pizza înapoi în aparat pentru câteva secunde.• În timpul gătitului, scoateți pizza, rotiți-o și puneți-o ușor înapoi în aparat.• Vă recomandăm să supravegheați aparatul și să rămâneți în apropiere, deoarece alimentele se pot arde rapid și pot lua foc.
Trebuie să adaug pizza înainte sau după preîncălzire?	<p>Pentru pizza congelată: poate fi introdusă direct în cuptor, fără preîncălzire.</p> <p>Pentru celelalte tipuri principale de pizza: trebuie introdusă în cuptor după preîncălzire sau conform indicațiilor din rețetă.</p>

<p>Aparatul nu funcționează sau nu se încălzește.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verificați dacă cablul de alimentare este conectat, dacă aparatul este pornit și dacă priza funcționează corespunzător (testați aparatul la o altă priză). Funcționarea încălzitorului este influențată de temperatura ambientală. Dacă temperatura ambientală depășește valoarea setată pe selector, elementul de încălzire nu va funcționa până când temperatura ambientală scade sub valoarea setată. • Dacă observați că temperatura reală este mai mare sau mai mică decât temperatura setată pe selector, aceasta este o situație normală, datorită factorilor de mediu sau toleranțelor tehnice. Aceasta nu afectează semnificativ performanța la coacerea pizzei. • Aparatul s-a supraîncălzit după o perioadă îndelungată de utilizare. În caz de supraîncălzire, sistemul de încălzire se va opri automat pentru siguranță. Opriți utilizarea aparatului și contactați un agent de service autorizat.
<p>Aparatul produce fum închis la culoare în timpul funcționării.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentele ating elementul de încălzire. Opriți aparatul și re poziționați alimentele astfel încât să nu atingă elementul de încălzire. • Alimentele nu ating elementul de încălzire, dar procesul trebuie întrerupt imediat. Lăsați aparatul să se răcească și nu reîncălziți alimentele.
<p>Abur iese din ușa cuptorului.</p>	<p>Acest lucru este normal. Ușa este prevăzută cu ventilație pentru a evacua aburul produs de alimentele cu un conținut ridicat de apă.</p>
<p>Siguranța sau întrerupătorul automat s-a declanșat.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Acest aparat consumă curent ridicat în timpul funcționării. Dacă este utilizat împreună cu alte aparate de bucătărie pe același circuit electric, este posibil să declanșeze întrerupătorul sau siguranța cu protecție la suprasarcină. • Verificați dacă alte aparate funcționează în același timp (de ex. fierbătoare, prăjitoare, cuptoare cu microunde) și separați-le de același circuit, apoi folosiți aparatul individual pentru a confirma că întrerupătorul nu mai declanșează.

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

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Przeczytaj wszystkie instrukcje przed użyciem urządzenia i jego akcesoriów.

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

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



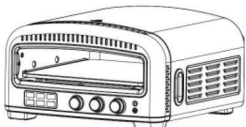
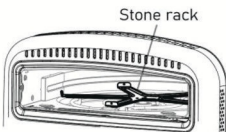

Uwaga: Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas pracy urządzenia. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom, ZAWSZE używaj ochronnych rękawic kuchennych lub izolowanych uchwytów oraz korzystaj z dostępnych uchwytów, pokręteł itp.

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

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

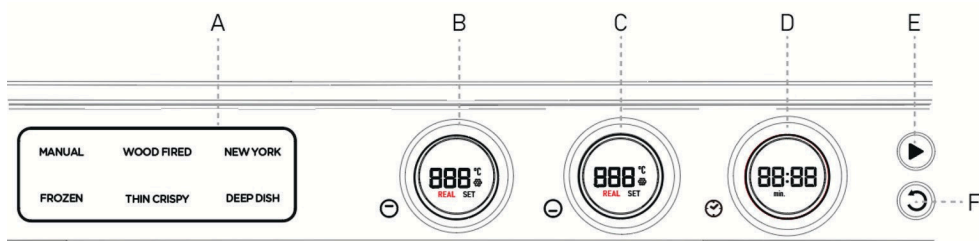
DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ O TYM PRODUKCIE

Część	Opis
	Jednostka produktu
	Pozycja kamienia (umieść kamień równomiernie na ruszcie)
	Wyjmowana pokrywa (1 szt.) Zawsze trzymaj pokrywę w drzwiach: <ul style="list-style-type: none">• * Utrzymuj wnętrze urządzenia w czystości po użyciu;• * Utrzymuj temperaturę wewnątrz urządzenia podczas lub po nagrzewaniu / gotowaniu.

	<p>Taca z kamieniem do pizzy (1 szt.)</p> <p>Zawsze umieszczaj kamień równomiernie na „ruszcie kamienia”</p> <ul style="list-style-type: none"> * Kamień jest kruchy i może się złamać w przypadku uderzenia lub upuszczenia. * Kamień jest bardzo gorący podczas użytkowania i długo utrzymuje wysoką temperaturę. Pozwól urządzeniu ostygnąć przed przenoszeniem, czyszczeniem lub przechowywaniem. * NIE schładzaj gorącego kamienia wodą. Jeśli kamień został umyty wodą, upewnij się, że jest suchy przed kolejnym użyciem. * Przechowuj kamień do pizzy w suchym lub ciepłym miejscu. * Aby uzyskać najlepsze rezultaty, umieść pizzę na środku kamienia podczas pieczenia.
	<p>Łopatką do pizzy (1 szt.)</p> <p>Ułatwia wkładanie i wyjmowanie pizzy z kamienia.</p>

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

DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ O PANELU STEROWANIA



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

A	Programy funkcji wstępnie ustawionych (przyciski dotykowe)	D	Pokrętko ustawiania timera z wyświetlaczem
B	Pokrętko ustawiania temperatury górnej grzałki z wyświetlaczem	E	Przycisk Start
C	Pokrętko ustawiania temperatury dolnej grzałki z wyświetlaczem	F	Przycisk obrotu kamienia / włączania

Bardzo ważne informacje:

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

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

Dla grzałek górnej/dolnej (B/C):

Praca grzałek zależy od temperatury otoczenia. Jeśli temperatura otoczenia przekroczy ustawioną na pokrętkle wartość, element grzewczy nie włączy się, dopóki temperatura otoczenia nie spadnie poniżej ustawionej wartości.

Dla przycisku „Start” (E):

1. Naciśnij ten przycisk, aby rozpocząć odliczanie czasu.

Dla „Wstępnie ustawionych programów funkcji (przycisk dotykowy)” (A):

1. Dotknij panelu i przytrzymaj przez 1 sekundę, aby wybrać program.
2. Naciśnij wybrany program, aby wrócić do ekranu resetowania programu, gdzie możesz wybrać nowy program.

Dla przycisku Obrót kamienia / Włączanie (F):

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

PAMIĘĆ USTAWIEŃ

Produkt posiada funkcję automatycznego zapisywania nowych ustawień. Po ustawieniu nowego czasu i temperatury oraz naciśnięciu przycisku Start, gdy urządzenie rozpocznie pracę, nowe ustawienia zostaną zapisane, a poprzednie zostaną nadpisane.

Nowe ustawienia czasu i temperatury będą wyświetlane przy następnym uruchomieniu lub po ponownym włączeniu zasilania.

Aby zmienić lub przywrócić ustawienia, zapoznaj się z poprzednią sekcją: „DOWIEDZ SIĘ WIĘCEJ O PANELU STEROWANIA”.

Programy wstępne

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



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

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

Składniki:

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

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

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

KORZYSTANIE Z FUNKCJI

BARDZO WAŻNA UWAGA:

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

Krok 1: Włączanie zasilania

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

Krok 2: Wybór programu i ustawienie temperatury

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

Krok 3: Wstępne nagrzewanie

- Element grzewczy nie włączy się automatycznie, dopóki nie naciśniesz przycisku „Start” (E).
- Wyświetlacz piekarnika (B/C) pokazuje ustawioną temperaturę. Jest to automatyczny program pomocniczy (zobacz „WYŚWIETLACZ”).
- Szybko zamknij pokrywę i zawsze trzymaj ją na drzwiach. Dzięki temu kamień szybciej, dłużej i równomiernie się nagrzej, co ma wpływ na efekt pieczenia.

■ Krok 4: Przygotowanie surowej pizzy

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

■ Krok 5: Ustawienie czasu i umieszczenie pizzy w urządzeniu

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

■ Krok 6: Zakończenie pieczenia

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

■ Krok 7: Zakończenie pracy

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

CODZIENNE CZYSZCZENIE

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

NIGDY nie myj głównej jednostki ani akcesoriów w zmywarce.

Wszystkie czynności związane z czyszczeniem i konserwacją należy wykonywać dopiero po ostygnięciu urządzenia i po odłączeniu wtyczki od gniazdka.

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

PORADNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna i rozwiązanie
Pizza jest niedopieczona a lub pieczona nierównomiernie.	<ul style="list-style-type: none">• Możliwe, że:<ul style="list-style-type: none">• czas pieczenia lub temperatura są zbyt niskie,• składników jest zbyt dużo na spodzie pizzy,• czas wstępnego nagrzewania był niewystarczający,• pokrywa nie była umieszczona w drzwiach podczas lub po wstępnym nagrzewaniu / pieczeniu,• pizza nie została umieszczona na środku kamienia.• W razie potrzeby dostosuj czas lub temperaturę i włóż pizzę ponownie do urządzenia na kilka sekund.• Podczas pieczenia wyjmij pizzę, obróć ją i delikatnie włóż z powrotem do urządzenia.• Zalecamy monitorowanie urządzenia i pozostawianie w pobliżu, ponieważ jedzenie może szybko się przypalić, a w skrajnych przypadkach zapalić.
Czy pizzę należy wkładać przed czy po wstępnym nagrzewaniu?	<p>Dla pizzy mrożonej: można wkładać bezpośrednio do pieca, bez wstępnego nagrzewania.</p> <p>Dla innych głównych typów pizzy: należy wkładać do pieca dopiero po wstępnym nagrzewaniu lub zgodnie z opisem w przepisie.</p>

<p>Urządzenie nie działa lub nie nagrzewa się.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdź, czy przewód zasilający jest podłączony, zasilanie włączone, a gniazdko działa poprawnie (sprawdź urządzenie w innym gniazdku). • Praca grzałek zależy od temperatury otoczenia. Jeśli temperatura otoczenia przekroczy ustawioną na pokrętle wartość, element grzewczy nie włączy się, dopóki temperatura otoczenia nie spadnie poniżej wartości ustawionej. • Jeżeli rzeczywista temperatura jest wyższa lub niższa od ustawionej na pokrętle, jest to normalne zjawisko wynikające z warunków otoczenia lub tolerancji pomiarowych. Nie ma to istotnego wpływu na efekt pieczenia pizzy. • Urządzenie może się przegrzać po dłuższym użytkowaniu. W przypadku przegrzania urządzenie automatycznie wyłączy system grzewczy dla bezpieczeństwa. Przerwij korzystanie z urządzenia i skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.
<p>Urządzenie wytwarza ciemny dym podczas pracy.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Jedzenie dotyka elementu grzewczego. Wyłącz urządzenie i przestaw jedzenie tak, aby nie dotykało elementu grzewczego. • Jedzenie nie dotyka elementu grzewczego. Natychmiast przerwij proces i pozwól urządzeniu ostygnąć. Nie podgrzewaj ponownie jedzenia.
<p>Para wydobywa się z drzwi pieca.</p>	<p>To jest normalne. Drzwi są wentylowane, aby uwalniać parę powstającą podczas pieczenia żywności o wysokiej zawartości wilgoci.</p>
<p>Wysadził się wyłącznik nadprądowy lub wyłącznik bezpieczeństwa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Urządzenie pobiera duży prąd podczas pracy. Jeśli jest używane jednocześnie z innymi urządzeniami kuchennymi w tym samym obwodzie elektrycznym, może spowodować wyłączenie wyłącznika nadprądowego lub wyłącznika bezpieczeństwa z zabezpieczeniem przeciążeniowym. • Sprawdź, czy inne urządzenia (np. czajnik, toster, mikrofalówka) działają w tym samym czasie, i odłącz je od tego obwodu. Następnie uruchom urządzenie osobno, aby upewnić się, że obwód nie wyłącza się ponownie.

Panetti

