

G3FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:
G10225

MANUALE D'USO
USER MANUAL

IT

EN

PT

ES

DE

FR

PL

Technical model: LF-30



Forno Pizza & Friggitrice ad aria
Pizza oven & Air fryer
KRISPY

www.g3ferrari.it

ITA: INDICE

Simbologia.....	p. 2
Avvertenze di sicurezza.....	p. 3
Informazioni d'uso.....	p. 5
G10225.....	p. 7
Cottura.....	p. 7
Pannello di controllo e Programmi.....	p. 8
Funzionamento.....	p. 8
Accessori.....	p. 9
Pulizia.....	p. 9
Caratteristiche tecniche.....	p. 9
Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.....	p. 48

ENG: INDEX

Symbols.....	p. 2
Safety Instructions.....	p. 10
General information.....	p. 12
G10225.....	p. 13
Cooking.....	p. 13
Control panel and Cooking.....	p. 14
Functioning.....	p. 15
Accessories.....	p. 15
Cleaning.....	p. 15
Technical features.....	p. 15
Waste of electric and electronic equipment (WEEE Directive).....	p. 48

PORTUGUES:.....p. 16

ESPAÑOLp. 22

DEUTSCHp. 29

FRANCAIS.....p. 36

POLSKIp. 43

CLASSI DI PROTEZIONE / PROTECTION CLASSES



ATTENZIONE
RISCHIO DI SCOSSE ELETTRICHE
NON ESPORRE A PIOGGIA E UMIDITA'



WARNING
ELECTRIC SHOCK RISK
DO NOT EXPOSE TO RAIN OR MOISTURE



ATTENZIONE: NON APRITE L'APPARECCHIO. ALL'INTERNO NON VI SONO COMANDI MANIPOLABILI DALL'UTENTE NE' PARTI DI RICAMBIO. PER TUTTE LE OPERAZIONI DI SERVIZIO RIVOLGERSI AD UN CENTRO DI ASSISTENZA AUTORIZZATO.

Se l'apparecchio ha impresso i simboli sottostanti, significa che le caratteristiche tecniche sono corrispondenti al simbolo.



Questo simbolo segnala la presenza all'interno del prodotto di componenti operanti ad alta tensione; non apritelo in nessun caso.

This symbol warns the user that un-insulated dangerous voltage inside the system may cause an electrical shock. Do not open the case.



Questo simbolo indica che l'apparecchio appartiene alla **Classe I**: ciò significa che l'apparecchio ha una spina che comprende il polo di messa a terra e va usata esclusivamente su prese provviste di messa a terra.

Class I Appliance symbol. This means the appliance must have the chassis connected to electrical earth/ground by an earth conductor.



Attenzione: questo simbolo indica all'utente istruzioni importanti da leggere e da rispettare durante l'utilizzo del prodotto.

Caution: this symbol reminds the user to read carefully the important operations and maintenance instructions in this owner's guide.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

Di seguito sono riportate importanti indicazioni riguardanti l'installazione, l'uso e la manutenzione; conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione; utilizzare il prodotto solo nel modo indicato dal presente libretto di istruzioni; ogni altro uso è da considerare improprio e pericoloso; perciò il costruttore non può essere considerato responsabile nel caso in cui vi siano danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.

Prima dell'uso verificare l'integrità dell'apparecchio: in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi all'assistenza.

Non lasciare gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, graffette, ecc.) alla portata dei bambini in quanto sono potenziali fonti di pericolo; inoltre, ricordiamo che questi, devono essere oggetto di raccolta differenziata.

Accertarsi che i dati di targa siano compatibili con quelli della rete elettrica; l'installazione deve essere effettuata in base alle istruzioni del costruttore considerando la potenza massima indicata in targa; un'errata installazione può causare danni a persone, animali o cose, per i quali il costruttore non può essere considerato responsabile.

Se fosse necessario l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghie utilizzare quelli conformi alle vigenti norme di sicurezza; non superare i limiti di assorbimento indicati su adattatore e/o prolunghie, nonché quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.

Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito; meglio staccare la spina dalla rete di alimentazione quando l'apparecchio non viene utilizzato.

Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se lasciato incustodito.

Le operazioni di pulizia devono essere effettuate dopo aver staccato la spina.

Qualora l'apparecchio sia fuori uso e si sia deciso di non ripararlo, si raccomanda di renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.

- Non avvicinare il cavo di alimentazione a oggetti taglienti o a superfici calde e non tirarlo per staccare la spina. Non lasciarlo penzolare dal piano di lavoro dove un bambino potrebbe afferrarlo. Non utilizzare il prodotto in caso di danni al cavo di alimentazione, alla spina o in caso di cortocircuiti; fare riparare il prodotto da un centro di assistenza autorizzato.
- Non esporre il prodotto a condizioni atmosferiche dannose come pioggia, umidità, gelo, ecc. Conservarlo in luoghi asciutti. Non maneggiare o toccare il prodotto con mani bagnate o a piedi nudi.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio e compreso i rischi associati; le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Tenere il prodotto ed il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini sotto 8 anni.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, o in caso di guasto e/o di cattivo funzionamento non manomettere l'apparecchio. L'eventuale riparazione deve essere effettuata dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio e far decadere i termini di garanzia.

ATTENZIONE: il prodotto ha una funzione riscaldante.

Le superfici possono sviluppare alte temperature. Dato che la percezione della temperatura è diversa per ogni persona, utilizzare l'apparecchio con cautela. Toccare solo le superfici progettate per essere toccate.

- Questo apparecchio è progettato per uso domestico o applicazioni simili come: cucine per il personale in negozi, uffici o altri luoghi di lavoro, per i clienti in hotel, motel, bed & breakfast o residence.
- L'apparecchio non è progettato per essere usato attraverso timer esterni o telecomandi. Prima di ogni utilizzo svolgere il cavo di alimentazione.
- Non sottoporre il prodotto ad urti, potrebbero danneggiarlo. Utilizzare solo ricambi ed accessori originali e compatibili.
- Non utilizzare sotto o accanto a materiali infiammabili come le tende, fonti di calore, zone fredde e vapore.

INFORMAZIONI D'USO

ATTENZIONE, RISCHIO INCENDIO: non far cadere sulla pietra materiali combustibili come olio, farina, incrostazioni di impasto, ecc., in quanto ad alte temperature si possono accendere innescando fiamme. Qualora tali materiali cadano sulla pietra, spegnere il forno e rimuoverli dalla pietra.

Se si notano fiamme all'interno del forno, spegnere immediatamente il forno staccando la spina, lasciar raffreddare e poi rimuovere dalla pietra i materiali che causano il fuoco.

Non posizionare le pareti contro un muro. Lasciare almeno 10cm di spazio libero sul retro, sui lati e sopra l'apparecchio. Non appoggiare nulla sopra l'apparecchio.

Non toccare mai le parti interne dell'apparecchio durante l'utilizzo.

Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione. Staccare la spina al termine di ogni utilizzo.

Non immergere il forno in acqua o in altri liquidi ed evitare che spruzzi di liquidi lo raggiungano.

Prima dell'utilizzo svolgere il cavo alimentazione. Non lasciare il cavo pendente.

Non utilizzare il prodotto come unità di riscaldamento.

Non inserire nulla nelle feritorie di areazione.

Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia staccare la spina dalla presa elettrica ed attendere il completo raffreddamento di ogni parte del prodotto.

Maneggiare con attenzione gli alimenti appena cotti, potrebbero scottare.

Servono circa 30 minuti perchè l'apparecchio si raffreddi completamente dopo l'uso.

Non riempire d'olio gli accessori: rischio di incendio.

Durante il funzionamento, le feritoie di uscita dell'aria emettono vapore caldo. Tenere mani e faccia a distanza di sicurezza. Fare inoltre attenzione al vapore quando si rimuove il contenitore dopo la cottura.

Non coprire le feritoie di entrata e di uscita dell'aria mentre la macchina è in funzione.

INSTALLAZIONE

- Togliere tutti i materiali dal vano di cottura.
- Riporre su superfici solide e stabili.
- Non utilizzare come ripiano di supporto per oggetti o come spazio per riporre cibi, pentole, contenitori.
- Non introdurre cibi di dimensioni eccessive, utensili metallici, cartone, plastica, carta, ecc



G10225

1 Feritoie areazione
5 Finestra superiore
8 Vassoio Grill

2 Pannello di controllo
6 Pietra
9 Pala

3 Corpo
7 Vassoio Air fryer
10 Maniglia
4 Finestra frontale

COTTURA

Al primo utilizzo lavare con cura il vano interno. Lasciar areare il vano interno lasciando la porta aperta per circa 30 minuti. Prima di effettuare la prima cottura far funzionare a vuoto per circa 20 minuti portandolo alla temperatura massima.

MODALITA' PIZZA

- Connettere ad una presa idonea e dotata di messa a terra.
- Inserire la pietra (6) alla base del vano cottura e chiudere lo sportello.
- Se l'apparecchio è andato in standby, premere il simbolo ☺ sul pannello di controllo (2).
- Impostare programma, temperatura e tempo di cottura come spiegato nei paragrafi successivi. Premere  per avviare la cottura o il preriscaldamento (se lampeggia l'icona preheat).

NB: se alla sinistra del display non appare la scritta "Preheat", la cottura parte immediatamente.

- Finito il preriscaldamento il display mostra "at temp", il forno emette segnali acustici ed è pronto.
- Appoggiare la pizza sulla pietra utilizzando la pala (9) e premere  per avviare la cottura.
- Con alte temperature la pizza cuoce in pochi minuti, controllare la cottura dalle finestre (4 e 5).
- Quando si sente il suono del timer (5 beep), il tempo di cottura è terminato. Estrarre la pizza con la pala.

Dopo avere richiuso la porta il forno propone le stesse impostazioni (tempo, temperatura, programma) dell'ultima cottura, e resta in attesa.

- Se si vuole cuocere un'altra pizza: premere  per ripetere la cottura e inserire la pizza.
- Se l'utilizzo è terminato, spegnere manualmente il forno premendo ☺ sul pannello di controllo (2).

Note:

- Con pizze surgelate, estrarle dal freezer per circa 30 minuti prima di cuocere.
- **IMPORTANTE!** Non far cadere parte dei condimenti della pizza che si sta per cuocere (olio, pomodoro, mozzarella, ecc.) sul piano di cottura in pietra refrattaria, perchè ciò comporterebbe l'assorbimento della parte liquida di questi ingredienti da parte della pietra refrattaria. Tali condimenti devono essere preparati in modo tale che restino solo sulla pizza, senza cadere sulla pietra.
- È importante ricordare che la caratteristica del piano di cottura è di essere in pietra refrattaria lasciata al naturale, perchè tale pietra incamerando dolcemente il calore, lo cede uniformemente, assorbendo l'umidità della pasta. Il contatto diretto con la pietra refrattaria, permette di cuocere la pizza in pochi minuti ed ottenere una base ben cotta.

MODALITA' FRIGGITRICE AD ARIA e GRILL / FORNO

- Togliere la pietra (6) e chiudere lo sportello.
- Se l'apparecchio è andato in standby, premere il simbolo ☺ sul pannello di controllo (2).
- Impostare programma, temperatura e tempo di cottura come spiegato nei paragrafi successivi. Premere  per avviare la cottura o il preriscaldamento (se lampeggia l'icona preheat).

NB: se alla sinistra del display non appare la scritta "Preheat", la cottura parte immediatamente.

- Prendere il vassoio Air Fryer (7) o il vassoio Grill (8) e disporvi gli alimenti da cuocere.

ATTENZIONE: utilizzare un accessorio alla volta. Rimuovere la pietra (6) se si usa un altro vassoio.

- Finito il preriscaldamento il display mostra "at temp", il forno emette segnali acustici ed è pronto.
- Infornare il vassoio e premere  per avviare la cottura.
- Quando si sente il suono del timer (5 beep), il tempo di cottura è terminato. Estrarre il vassoio.

Dopo avere richiuso la porta il forno propone le stesse impostazioni (tempo, temperatura, programma) dell'ultima cottura, e resta in attesa.

- Se si vuole effettuare un'altra cottura: mettere nuovi ingredienti nel vassoio air fry (7), inserirlo nel forno e premere  per ripetere la cottura.
- Se l'utilizzo è terminato, spegnere manualmente il forno premendo ☺ sul pannello di controllo (2).

Note:

IMPORTANTE! Se si imposta una temperatura superiore a 250 gradi è necessario utilizzare pochissimo olio, ad esempio nella cottura della bistecca. L'olio infatti può schizzare e andare a contatto con la resistenza provocando delle fiammate.

PANNELLO DI CONTROLLO e PROGRAMMI



PROGRAMMI PIZZA

Programma	Tempo	Temp Sopra	Temp Sotto	Funzione
MANUAL	30:00	380	360	Fai da te: decidi tu la tua ricetta
FROZEN	2:30	340	330	Programma per pizza surgelata
PAN PIZZA	5:00	250	260	Pizza in teglia – usare una teglia dopo aver tolto la pietra
NEAPOLITAN	2:40	380	380	Per pizza alla napoletana
THIN&CRISPY	4:00	300	380	Pizza alla romana, sottile e croccante
CALZONE	4:00	350	280	Programma per calzone e pizza ripiena

PROGRAMMI FRIGGITRICE

Programma	Tempo	Temper	Accessorio	Funzione
FRIES	22:00	230	Vassoio air fry	Patatine
VEG	20:00	180	Vassoio air fry	Verdure
FISH	15:00	190	Vassoio air fry	Pesce
WINGS	20:00	190	Vassoio air fry	Pollo
STEAK	10:00	255	Vassoio air fry o Vassoio Grill	Carne – temp max 300 gradi
COOKIES	18:00	160	Vassoio air fry	Biscotti e dolci

PROGRAMMI GRILL/FORNO

Programma	Tempo	Temper	Accessorio	Funzione
WARM	10:00	70	Vassoio Grill	Riscaldare – Ventilazione bassa Min 40°C – Max 100°C
CAKE	30:00	160	Vassoio Grill	Dolci – Ventilazione bassa Min 40°C – Max 220°C
TOAST	5:00	200	Vassoio Grill	Tostare – Ventilazione bassa Min 40°C – Max 220°C
BAKE	28:00	160	Vassoio Grill	Cottura al forno – Ventilazione Alta Min 40°C – Max 220°C
DEHYDRATE	6 ORE	60	Vassoio air fry	Essiccatore – Ventilazione bassa Min 40°C – Max 100°C
GRILL	9:00	260	Vassoio air fry o Vassoio Grill	Grill e BBQ – Ventilazione Alta Min 40°C – Max 300°C

FUNZIONAMENTO

- Se l'apparecchio è andato in standby, premere il simbolo  sul pannello di controllo (2).
- Premere il tasto “Pizza” o “Air Fry” o “Oven” per selezionare la funzione di cottura.
- Nel display appaiono i 6 programmi della funzione scelta. Premendo più volte il tasto funzione (ad esempio “Pizza”, si può scegliere tra i 6 programmi di quella funzione.
- Una volta scelto il programma, premere  per avviare la cottura, oppure:
 - o Premere il tasto TIME/TEMP ed impostare la temperatura con i tasti + e -.
 - o Premere il tasto TIME/TEMP ed impostare il tempo desiderato con i tasti + e -.
 - o Solo per la funzione “Pizza”, premere il tasto TOP/DECK ed impostare separatamente la temperatura inferiore (DECK) e la temperatura superiore (TOP) con i tasti + e -.

- Premere  per avviare la cottura.

Attenzione: Non toccare gli accessori o le parti interne dell'apparecchio durante la cottura e fino al completo raffreddamento.

Nota. Tempo e temperatura impostati sono studiati per avere cotture corrette in relazione al programma selezionato. Si consiglia di variare tempo e temperatura solo sulla base dell'esperienza (es. cotture precedenti non terminate o troppo lunghe).

Durante la cottura:

- Si può spegnere il forno con il tasto (⏻). Si può fermare l'apparecchio premendo il tasto .
- Si possono variare tempo e temperatura.

ACCESSORI - usare un accessorio alla volta. Rimuovere la pietra (6) se si usa un altro vassoio.

PIETRA REFRATTARIA (6) per cuocere la pizza.

VASSOIO AIR FRYER (7) per cuocere qualsiasi alimento in modalità friggitrice ad aria.

VASSOIO GRILL (8) per grigliare e cuocere al forno.

PALA (9) per infornare e sfornare le pizze.

MANIGLIA (10) La maniglia è removibile e può essere utilizzata con pala (9) e vassoio air fryer (7). È dotata di un meccanismo a molla che permette di montarla all'incastro presente sugli accessori.



TAGLIA-PIZZA In dotazione è fornita una rotella taglia-pizza per tagliare facilmente le tue pizza

PULIZIA - Pulire dopo ogni utilizzo. Staccare la spina dalla presa e lasciar raffreddare ogni parte prima di eseguire la pulizia.

- Non immergere in acqua. Evitare che schizzi d'acqua o di altri liquidi raggiungano l'apparecchio.
- Non far penetrare gocce di liquido o di sapone nelle aperture di areazione durante la pulizia.
- Utilizzare un panno morbido inumidito per la pulizia del corpo esterno.
- Pulire la resistenza con una spazzola per pulizia, per rimuovere eventuali residui di cibo.
- Pulire l'interno con acqua calda e spugna non abrasiva.

ATTENZIONE: non lavare la pala (9) in lavastoviglie, poiché il lavaggio aggressivo della lavastoviglie rovina l'alluminio, rendendolo scuro e opaco.

PULIZIA PIETRA REFRATTARIA

la pietra non deve mai essere lavata. Non usare detersivi per la pulizia del piano di cottura e non versare sulla pietra acqua fredda per evitare una eventuale rottura, causata dallo shock termico.

È normale che, con l'uso, la pietra refrattaria diventi scura. È una caratteristica della pietra naturale.

- Qualora non vi siano incrostazioni è sufficiente una passata con un panno umido.
- Nel caso si siano formate incrostazioni è possibile utilizzare un raschietto per gratarle via delicatamente. Completare la pulizia con un panno inumidito.
- Qualora sulla pietra si siano formate macchie molto scure a seguito della caduta di olio, mozzarella o pomodoro, si consiglia di procedere a una pulizia per pirolisi per schiarire la pietra:
 - Grattare via le incrostazioni con il raschietto e poi passare con un panno umido.
 - Girare la pietra con il lato sporco rivolto verso la resistenza inferiore.
 - Mentre si cuoce la pizza sul lato più pulito, la resistenza inferiore schiarirà il lato sporco della pietra.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Alimentazione: AC 220-240V~50-60Hz. Potenza: 2100W
- Temperatura regolabile (40° - 380°C) - Timer 99 minuti
- Display digitale - 18 programmi preimpostati
- Consumo in modalità standby: 0,36W. Il prodotto entra in standby dopo 1 minuto di inutilizzo

ENGLISH: SAFETY INSTRUCTIONS

The following are important notes on the installation, use and maintenance; save this instruction manual for future reference; use the equipment only as specified in this guide; any other use is considered improper and dangerous; therefore, the manufacturer cannot be held responsible in the event of damages caused by improper, incorrect or unreasonable use.

Before use, ensure the equipment is undamaged; if in doubt, do not attempt to use it and contact the authorized service center; do not leave packing materials (i.e. plastic bags, polystyrene foam, nails, staples, etc.) within the reach of children as they are potential sources of danger; always remember that they must be separately collected.

Make sure that the rating information given on the technical label are compatible with those of the electricity grid; the installation must be performed according to the manufacturer's instructions considering the maximum power of the appliance as shown on the label; an incorrect installation may cause damage to people, animals or things, for which the manufacturer cannot be considered responsible thereof. If it is necessary to use adapters, multiple sockets or electrical extensions, use only those that comply with current safety standards; in any case do not exceed the power consumption limits indicated on the electrical adapter and / or extensions, as well as the maximum power shown on multiple adaptor.

Do not leave the unit plugged; better to remove the plug from the mains when the device is not in use. Always disconnect from power supply if you leave it unattended.

Cleaning operations should be carried out after unplugging the unit.

Do not allow the power cord to get closer to sharp objects or in contact with hot surfaces; do not pull it to disconnect the plug. Do not handle or touch the appliance with wet

hands or bare feet. Do not expose the appliance to harmful weather conditions such as rain, moisture, frost, etc.. Always store it in a dry place.

If the unit is out of order and you do not want to fix it, it must be made inoperable by cutting power cord.

- Do not use the appliance in the event of damage to the power cord, plug, or in case of short circuits; to repair the product only address an authorized service center.

- This appliance can be used by children of 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they received supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand hazards involved; children shall not play with the appliance; cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- Children must not play with the appliance.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

If the power cord is damaged, or in case of failure and / or malfunction do not tamper with the unit. The reparation must be done by manufacturer or by service center authorized by the manufacturer in order to prevent any risk. Failure to comply with the above may compromise the unit safety and invalidate the warranty.

WARNING: This appliance includes heating function. Surfaces, other than functional surfaces may develop high temperatures. Since temperatures are perceived differently by different people, this device should be used with CAUTION. Hold the appliance exclusively to grip surfaces intended to be touched.

- Before every use, unroll the power cord.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; by clients in

hotels, motels and other residential type environments; farm houses, bed and breakfast type environments.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not subject the product to strong impacts, serious damages may result. Don't use near or under flammable materials (like curtains), heat, cold spots and steam.

GENERAL INFORMATIONS

WARNING, FIRE HAZARD: flammable materials such as oil, flour, dough sticking, etc., should not fall on the cooking stone, because at high temperatures these may cause flames inside the oven. If these materials fall on the stone, shut off the oven and remove them from the stone.

If you see flames inside the oven, immediately shut off the oven removing the plug, let cool down and then remove from stone the materials causing the fire.

The surfaces of appliance shall not be placed against a wall. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance.

Do not place anything on top of the appliance.

Never leave the appliance unattended while it is running.

Remove the plug after each use.

Do not place the oven in water or other liquids and avoid splashing of liquids on the unit.

Do not cover the air outlet openings while the appliance is operating. Do not use the appliance as a heating unit. Do not insert anything in the ventilation windows.

Before every use, unroll the power cord.

Do not let cord hang over edge of table.

Before cleaning, unplug unit from electrical outlet and wait for the complete cooling of each part of appliance.

Handle with care fresh-cooked food to avoid burning.

Never touch the inside of the appliance while it is operating. The appliance needs approximately 30 minutes to cool down for handle or cleaning safely.

Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard. During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from air outlet. Also be careful of hot steam when you remove the pan from appliance.

INSTALLATION

- Remove all packaging materials from the cooking compartment.
- Put on solid and stable surfaces only.
- Don't use oven as shelf support for objects or as place to store food, pots, containers, etc..
- Do not insert oversized foods or metal, paper, plastic, etc
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.

G10225

1 Ventilation holes	2 Control panel	3 Housing	4 Front Window
5 Upper window	6 Stone	7 Air fryer basket	
8 Grill tray	9 Pizza peel	10 Handle	

COOKING

Carefully wash the inner housing first. Allow to ventilate the internal compartment keeping the door open for about 30 minutes. Before starting the first cooking, turn on for 10 minutes at the maximum temperature.

PIZZA MODE

- Connect to a suitable and earthed power socket.
- Insert the stone (6) at the bottom of cooking chamber and close the door.
- If appliance went in standby, press  on the control panel (2). Set program, temperature, time of cooking as explained in next paragraphs. Press  to start cooking or pre-heating (if preheat icon flashes).

ATTENTION: if on the left of display is not written “Preheat”, the cooking starts immediately.

- Once the preheating is finished the display shows “at temp”, the oven emits beeps and is ready.
- Place the pizza on the stone using the peel (9) and press  to start the cooking process.
- At high temperatures, the pizza cooks in few minutes; check the cooking progress through the windows.
- When you hear the timer sound (5 beeps), the cooking time is finished. Remove the pizza using the peel.

After closing the door, the oven proposes the same settings (time, temperature, program) as the last cooking, and remains waiting.

- If you want to cook another pizza: press  to repeat cooking and insert the pizza.
- If use is finished, manually turn off the oven by pressing  on the control panel (2).

Keep frozen pizzas at ambient temperature for about 30 minutes before cooking.

IMPORTANT! - Do not allow topping from the pizza to be cooked (oil, tomato, cheese etc.) to fall onto the refractory stone cooking surface, since the stone will absorb the liquids they contain. Prepare the toppings so that they stay on the pizza and do not overflow onto the stone.

Always remember that the feature of the pizza oven cooking surface is the refractory stone. This untreated stone will store heat gently and give it out evenly, absorbing the moisture from the dough. Only using this method, with direct contact with refractory stone, it is possible to cook pizzas in few minutes, maintaining their nutrient values intact.

AIR FRY and GRILL MODES

- Remove the stone (6) and close the door.
- If appliance went in standby, press  on the control panel (2). Set program, temperature, time of cooking as explained in next paragraphs. Press  to start cooking or pre-heating (if preheat icon flashes).

- ATTENTION: if on the left of display is not written “Preheat”, the cooking starts immediately.**
- Take the Air Fryer tray (7) or the Grill tray (8) and place the food to be cooked on it.
- WARNING: use one accessory at a time. Remove the stone (6) if using another tray.**
- Once the preheating is finished the display shows “at temp”, the oven emits beeps and is ready.
 - Place the tray in the oven and press  to start cooking.
 - When you hear the timer sound (5 beeps), the cooking time is finished. Remove the tray.
- After closing the door, the oven proposes the same settings (time, temperature, program) as the last cooking, and remains waiting.**
- If you want to cook again: place new ingredients in the air fry tray (7), insert it into the oven and press  to repeat cooking.
 - If use is finished, manually turn off the oven by pressing  on the control panel (2).
- IMPORTANT! If setting a temperature higher than 250 degrees, use very little oil, for example, when cooking steak. The oil can splatter and come into contact with the heating element, causing flames.

CONTROL PANEL and PROGRAMS



PROGRAMS PIZZA

Program	Time	Temp upper	Temp deck	Function
MANUAL	30:00	380	360	Do it yourself: choose your own recipe
FROZEN	2:30	340	330	Program for frozen pizza
PAN PIZZA	5:00	250	260	Tray-baked pizza – use a tray after removing the stone
NEAPOLITAN	2:40	380	380	For Neapolitan pizza to cook in 2-3 min
THIN&CRISPY	4:00	300	380	Roman-style pizza, thin and crispy
CALZONE	4:00	350	280	Program for calzone and filled pizzas

PROGRAMS AIR FRY

Program	Time	Temperature	Accessory
FRIES	22:00	230	Air fry basket
VEG	20:00	180	Air fry basket
FISH	15:00	190	Air fry basket
WINGS	20:00	190	Air fry basket
STEAK	10:00	255	Air fry basket or Grill tray - Max temperature 300 degree
COOKIES	18:00	160	Air fry basket

PROGRAMS GRILL/OVEN

Program	Time	Temperature	Accessory	Features
WARM	10:00	70	Vassoio Grill	Reheat – Low fan – 40-100°C
CAKE	30:00	160	Grill tray	Low fan – 40-220°C
TOAST	5:00	200	Grill tray	Static oven cooking – Low fan – 40-220°C
BAKE	28:00	160	Grill tray	Convection oven – High fan – 40-220°C
DEHYDRATE	6 Hour	60	Air fry basket	Low fan – 40-100°C
GRILL	9:00	260	Air fry basket or Grill tray	Grill and BBQ – High fan 40-300°C

FUNCTIONING

- If appliance went in standby, press  on the control panel (2).
- Press "Pizza", "Air Fry" or "Oven" button to select the cooking function.
- The 6 programs for the selected function appear on the display. By pressing the function button (for example, "Pizza") repeatedly, you can choose between the 6 programs for that function.
- Once the program is chosen, press  to start cooking, or:
 - o Press the TIME/TEMP button and set the temperature using the + and - buttons.
 - o Press the TIME/TEMP button and set the desired time using the + and - buttons.
 - o For the "Pizza" function only, press the TOP/DECK button and set the bottom (DECK) and top (TOP) temperatures separately using the + and - buttons. Press  to start cooking.

Caution: Do not touch the accessories or internal parts of the appliance during cooking or until it has completely cooled.

Note. Time and temperature set on each program are studied to have correct cookings for relative food. It is advised to change time and temperature based on experience (eg. Previous cookings not finished or too long). During cooking:

- Oven can be turned off with button (). You can stop the appliance by pressing the button .
- Time and temperature can be varied.

ACCESSORIES - Use one accessory at a time. Remove the stone (6) if using another tray

REFRACTORY STONE (6) for cooking pizza.

AIR FRYER TRAY (7) for cooking any food in air fryer mode.

GRILL TRAY (8) for grilling and baking.

PIZZA PEEL (9) for putting pizzas in and out of the oven.

HANDLE (10) The handle is removable and can be used with peel (9)

and air fryer tray (7). It features a spring mechanism that allows it to be fitted to the slot on the accessories.

PIZZA CUTTER A pizza cutter wheel is included to easily cut your pizzas



CLEANING - Clean after every use. Unplug the unit from the electrical outlet and allow each part to cool down before starting any cleaning procedure.

- Do not place oven in water. In any case prevent splashes of water or other liquids from reaching the unit.
- Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.
- Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
- Clean the inside of the appliance with hot water and non-abrasive sponge.

ATTENTION: do not wash the pizza peel (9) in the dishwasher, as aggressive washing ruins the aluminum, making it dark and opaque.

CLEANING OF STONE Never wash the cooking surface. Do not use detergents to clean the cooking base and do not pour cold water into the stone when it is still hot; the thermal shock might crack it.

It is normal for the refractory stone to become dark with use. This is typical of natural stone.

- If there are no incrustations, a wipe with a damp cloth is sufficient
- If there are incrustations use a scraper to gently scrape them off. Complete cleaning with damp cloth.
- If very dark spots have formed on the stone following the spill of oil, mozzarella or tomato, it is advisable to carry out a special cleaning to lighten the stone:
 - o Scrape away the incrustations with the scraper and then wipe with a damp cloth.
 - o Turn the stone with the dirty side facing the lower resistance.
 - o While cooking the pizza on the cleaner side, the lower element will lighten the dirty side of the stone.

TECHNICAL FEATURES

- Power supply: AC 220-240V~50-60Hz. Power: 2100W
- Adjustable temperature (40° - 380°C) - Timer 99 minutes - 18 preset programs
- Power consumption in standby mode: 0.36W The oven enters standby mode after 1 minute of inactivity

PORTUGUES: ADVERTÊNCIAS

As indicações seguintes são muito importantes no que se refere à instalação, uso e manutenção deste aparelho; conserve com cuidado este manual para eventuais futuras consultas; utilize o aparelho apenas do modo indicado neste manual de instruções; outro tipo de utilização deverá considerar-se inadequado e perigoso; por isso, o fabricante não poderá ser considerado responsável na eventualidade de ocorrerem danos resultantes de uso indevido, errado ou irresponsável.

Antes de utilizar, certifique-se da integridade do aparelho; em caso de dúvida não o utilize e dirija-se à assistência técnica autorizada; não deixe partes da embalagem (sacos de plástico, esferovite, pregos, agrafos, etc.) ao alcance das crianças, uma vez que constituem potenciais fontes de perigo; além disso, recordamos que essas partes devem ser objecto de recolha diferenciada de resíduos.

Certifique-se de que os dados constantes da placa são compatíveis com os da rede eléctrica; a instalação deve ser efectuada de acordo com as instruções do fabricante, considerando a potência máxima do aparelho indicada na placa; uma errada instalação poderá causar danos a pessoas, animais ou objectos, pelos quais o fabricante não poderá ser considerado responsável.

Caso seja necessário o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e extensões, utilizar só as que estiverem conformes às normas de segurança em vigor; em qualquer caso, nunca ultrapassar os limites de absorção indicados no adaptador e/ou nas extensões, nem os de máxima potência indicados nos adaptadores múltiplos.

As operações de limpeza devem ser efectuadas depois de se ter desligado a ficha da tomada eléctrica.

Sempre que o aparelho estiver fora de uso e seja decidido não o reparar, recomenda-se a sua inutilização, cortando-lhe o cabo de alimentação;

Não deixar o aparelho inutilmente ligado à corrente; é preferível retirar a ficha da tomada eléctrica quando o aparelho não estiver a ser utilizado. Sempre desconecte o aparelho da alimentação se for deixado sem supervisão

- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- Não aproximar o cabo de alimentação de objectos cortantes ou de superfícies quentes, e não o puxar para arrancar a ficha da tomada eléctrica. Não deixe que ele fique pendurado na bancada onde a criança pode segurá-lo. Não utilizar o aparelho no caso de o cabo de alimentação ou a ficha se encontrarem danificados, ou em caso de curto-circuitos; Nessa eventualidade, leve o aparelho a um centro de assistência autorizado.
- Não expor o aparelho a condições atmosféricas adversas, como chuva, humidade, gelo. Conserve em lugar seco.
- Não manusear ou tocar o aparelho com as mãos molhadas ou os pés descalços.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com reduzida capacidade física, sensorial ou mental, ou ainda com falta de experiência na sua utilização, desde que lhes seja assegurada uma adequada supervisão ou se tiverem sido instruídas no uso do aparelho em segurança; as operações de limpeza e de manutenção não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ou em caso de falha e / ou avaria, não mexa no aparelho. Qualquer reparação deve ser realizada pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou, em qualquer caso, por uma pessoa com qualificação semelhante, a fim de evitar qualquer risco. O não cumprimento dos itens acima pode comprometer a segurança do equipamento e invalidar os

termos da garantia. **ATENÇÃO:** este aparelho inclui uma função de aquecimento. Algumas superfícies, mesmo que não a placa propriamente dita, poderão atingir temperaturas elevadas. Uma vez que a sensibilidade à temperatura difere de pessoa para pessoa, este aparelho deverá ser usado com CUIDADO. Coloque o aparelho exclusivamente sobre superfícies com aderência e preparadas para o efeito,

- Este aparelho foi concebido para uso doméstico ou equivalente, em situações como as de refeitórios em pequenas empresas ou outros ambientes de natureza laboral; por clientes de hotéis, motéis ou acomodação turística, como turismo rural ou residencial.
 - Antes de cada utilização, soltar o cabo de alimentação.
 - Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por intermédio de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância autónomo.
 - Manter o aparelho afastado de materiais inflamáveis, fontes de calor, zonas frias e vapor.
- Não sujeite produto a impactos, pois isso pode danificá-lo
- Utilizar somente acessórios e componentes originais.

INFORMAÇÕES GERAIS

ATENÇÃO, RISCO DE INCÊNDIO: não deixe cair materiais combustíveis como óleo, farinha, incrustações de massa, etc. sobre a pedra, pois podem inflamar-se a altas temperaturas, provocando chamas. Se tais materiais caírem sobre a pedra, desligue o forno e retire-os da pedra. Se notar chamas no interior do forno, desligue imediatamente o forno desligando-o da corrente, deixe-o arrefecer e depois retire da pedra os materiais causadores do incêndio.

Deixe pelo menos 10 cm de espaço livre nas costas e nas laterais e 10 cm de espaço livre acima do aparelho.

Não coloque nada sobre o aparelho.

Nunca toque na parte interna do aparelho enquanto estiver em funcionamento.

Nunca deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver a funcionar. Desligue aparelho da tomada após utilização. Não coloque o forno na água ou em outros líquidos e evite salpicos de líquidos na unidade.

Antes de cada utilização desenrole o cabo de alimentação. Não deixe o cabo pendurado.

Não use o aparelho como unidade de aquecimento. Não insira nada nas janelas de ventilação.

Antes de limpar desligue sempre o aparelho da tomada eléctrica e aguarde pelo arrefecimento do aparelho.

Manuseie com cuidado os alimentos acabados de cozinhar para evitar risco de queimaduras.

O aparelho precisa de aproximadamente 30 minutos para arrefecer e para ser manuseado ou limpo em segurança.

Não encha a panela com óleo, pois isso pode causar risco de incêndio. Durante a fritura de ar quente, o vapor quente é libertado pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as mãos e o rosto a uma distância segura da saída de ar. Também tenha cuidado com o vapor quente ao remover a panela do aparelho.

INSTALAÇÃO

- Retire todos os materiais de embalagem do compartimento para cozinhar.
- Coloque apenas sobre superfícies sólidas e estáveis.
- Não use o forno como suporte de prateleira para objectos ou como local para guardar alimentos, panelas, recipientes, etc.
- Não introduzir alimentos de excessivas dimensões ou utensílios metálicos, carvão, plástico, papel, etc
- Não cubra a entrada de ar e as aberturas de saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.

G10225

1 Aberturas de ventilação	2 Painel de controle	3 Estrutura	4 Janela frontal
5 Janela superior	6 Pedra	7 Tabuleiro da Air Fryer	
8 Bandeja da grelha	9 Pé	10 Pega	

COZINHAR

Lave cuidadosamente o compartimento interno primeiro. Deixe ventilar o compartimento interno, mantendo a porta aberta por cerca de 30 minutos. Antes de iniciar a primeira cozedura, ligue o aparelho por 10 minutos na temperatura máxima.

MODO PIZZA

- Ligue a uma tomada adequada e com terra.
- Coloque a pedra (6) na base do compartimento de cozimento e feche a porta.

- Se o aparelho estiver no modo de espera, pressione o símbolo ☺ no painel de controlo (2).
- Defina o programa, a temperatura e o tempo de cozedura, conforme explicado nos parágrafos seguintes. Pressione  para iniciar a cozedura ou o pré-aquecimento (se o ícone de preheat pisca).

Nota: se "Preheat " não aparecer no lado esquerdo do visor, a cozedura inicia-se imediatamente.

- Assim que o pré-aquecimento estiver concluído, o forno emite bipes e está pronto.
- Coloque a pizza na pedra usando a pá (9) e pressione o símbolo  para iniciar o cozimento.
- Em altas temperaturas, a pizza cozinha em poucos minutos; verifique o cozimento pela janela.
- Quando você ouvir o temporizador (5 bipes), o tempo de cozimento terminou. Retire a pizza usando a pá.

Após fechar a porta, o forno propõe as mesmas configurações (tempo, temperatura, programa) da última cozedura.

- Se desejar cozer outra pizza: pressione  para repetir a cozedura e inserir a pizza.
- Quando terminar a utilização, desligue o forno manualmente premindo ☺ no painel de controlo (2).

No caso de pizzas congeladas, retire-as do freezer 30 minutos antes de cozinhá-las.

IMPORTANTE! *Não deixe que uma parte do recheio da pizza que deve ser assada (óleo, tomate, queijo, etc.) caia no plano de cozedura de pedra refractária, pois isto faria com que a pedra refractária absorvesse a parte líquida destes ingredientes. Estes recheos sempre devem ser preparados de forma que fiquem somente em cima da pizza, sem escorrerem para a pedra. Também é importante lembrar-se sempre de que a característica do plano de cozedura é constituída pela sua pedra refractária deixada ao natural, porque esta pedra, guardando suavemente o calor, cede-o uniformemente, absorvendo a humidade da massa. Somente deste modo, com o contacto directo com a pedra refractária, é possível obter a cozedura de pizzas que mantenham seus os valores nutritivos em minutos.*

MODO AIR FRYER e GRILL/FORNO

- Remova a pedra (6) e feche a porta.
- Se o aparelho estiver no modo de espera, pressione o símbolo ☺ no painel de controlo (2).
- Defina o programa, a temperatura e o tempo de cozedura, conforme explicado nos parágrafos seguintes. Pressione  para iniciar a cozedura ou o pré-aquecimento (se o ícone de preheat pisca).

Nota: se "Preheat " não aparecer no lado esquerdo do visor, a cozedura inicia-se imediatamente.

- Pegue no tabuleiro Air Fryer (7) ou na bandeja do Grill (8) e coloque o alimento a cozer sobre o mesmo.

AVISO: Utilize um acessório de cada vez. Retire a pedra (6) se utilizar outro tabuleiro.

- Assim que o pré-aquecimento estiver concluído, o forno emite bipes e está pronto.
- Coloque o tabuleiro no forno e pressione  para iniciar o cozimento.
- Quando ouvir o som do temporizador (5 bipes), o tempo de cozimento está concluído. Retire o tabuleiro.

Após fechar a porta, o forno propõe as mesmas configurações (tempo, temperatura, programa) da última cozedura.

- Se desejar voltar a cozinhar: coloque os novos ingredientes no tabuleiro da air fryer (7), leve ao forno e pressione  para repetir a cozedura.
- Terminada a utilização, desligue manualmente o forno pressionando ☺ no painel de controlo (2).

IMPORTANTE! *Se a temperatura for ajustada para mais de 250 graus, é necessário usar muito pouco óleo, por exemplo, ao cozinhar um bife. O óleo pode respingar e entrar em contacto com a resistência, causando chamas.*

PAINEL DE CONTROLO e PROGRAMAS



PROGRAMAS PIZZA

Programa	Tempo	Temp acima	Temp abaixo	Função
MANUAL	30:00	380	360	Faça você mesmo: escolha sua receita

FROZEN	2:30	340	330	Programa para pizza congelada
PAN PIZZA	5:00	250	260	Pizza na Panela - Utilize uma panela após remover a pedra
NEAPOLITAN	2:40	380	380	Para pizza napolitana
THIN&CRISPY	4:00	300	380	Pizza à romana, fina e crocante
CALZONE	4:00	350	280	Programa Calzone e pizza rechada

PROGRAMAS AIR FRYER

Programa	Tempo	Temper	Acessório	Função
FRIES	22:00	230	Tabuleiro Air Fryer	Batatas fritas
VEG	20:00	180	Tabuleiro Air Fryer	Legumes
FISH	15:00	190	Tabuleiro Air Fryer	Peixe
WINGS	20:00	190	Tabuleiro Air Fryer	Frango
STEAK	10:00	255	Tabuleiro Air Fryer o Bandeja Grill	Carne – temp max 300°C
COOKIES	18:00	160	Tabuleiro Air Fryer	Bolachas e sobremesas

PROGRAMAS GRILL/FORNO

Programa	Tempo	Temper	Acessório	Função
WARM	10:00	70	Bandeja Grill	Reaquecimento – ventilacao baixa Min 40°C – Max 100°C
CAKE	30:00	160	Bandeja Grill	Bolos – ventilacao baixa Min 40°C – Max 220°C
TOAST	5:00	200	Bandeja Grill	Torradas – ventilacao baixa Min 40°C – Max 220°C
BAKE	28:00	160	Bandeja Grill	Assados – ventilacao alta Min 40°C – Max 220°C
DEHYDRATE	6 horas	60	Tabuleiro Air Fryer	Desidratador – ventilacao baixa Min 40°C – Max 100°C
GRILL	9:00	260	Tabuleiro Air Fryer o Bandeja Grill	Grelha e BBQ – ventilacao alta Min 40°C – Max 300°C

FUNCIONAMENTO

- Se o aparelho estiver no modo de espera, pressione o símbolo ☺ no painel de controlo (2).
- Pressione o botão "Pizza", "Air Fry" ou "Oven" para selecionar a função de cozedura.
- Os 6 programas da função seleccionada aparecem no visor. Ao premir o botão de função (por exemplo, "Pizza") repetidamente, pode escolher entre os 6 programas para essa função.
- Uma vez escolhido o programa, pressione  para iniciar a cozedura, ou:
 - o Prima o botão TIME/TEMP e ajuste a temperatura através dos botões + e -.
 - o Prima o botão TIME/TEMP e ajuste o tempo pretendido através dos botões + e -.
 - o Apenas para a função "Pizza", prima o botão TOP/DECK e ajuste as temperaturas inferior (DECK) e superior (TOP) separadamente, utilizando os botões + e -.
 - o Pressione  para cozinhar.

Atenção: Não toque nos acessórios ou nas partes internas do aparelho durante a cozedura ou até que este tenha arrefecido completamente.

Nota. O tempo e a temperatura definidos em cada programa são estudados para ter uma cozedura correcta para o relativo alimento. É aconselhável alterar o tempo e a temperatura apenas com base na experiência (por exemplo. Preparação anterior não terminada ou cozinhada demais).

Durante a cozedura:

- Pode desligar o aparelho pressionando o botão (☺). Pode parar o aparelho pressionando o botão .
- O tempo e a temperatura podem ser variados..

ACESSÓRIOS - Utilize um acessório de cada vez. Remova a pedra (6) se utilizar outro tabuleiro.

PEDRA (6) para cozer pizza.

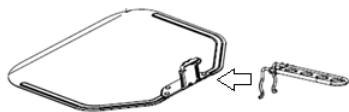
BANDEJA PARA FRITADEIRA DE AR (7) para assar qualquer alimento no modo fritadeira de ar.

BANDEJA PARA GRELHAR (8) para grelhar e assar.

PA' (9) para colocar e retirar pizzas do forno.

PEGA (10) é amovível e pode ser utilizado com o descascador (9) e o tabuleiro para fritadeira de ar (7). Possui um mecanismo de mola que permite o seu encaixe na ranhura dos acessórios.

CORTADOR DE PIZZAS está incluído para cortar as suas pizzas facilmente.



LIMPEZA - Limpe após cada utilização. Desligue a unidade da tomada eléctrica e deixe que cada peça arrefeça antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza.

- Não coloque o forno na água. Evite o contacto de salpicos de água ou outros líquidos com a unidade.
- Limpe a parte externa do aparelho com um pano húmido.
- Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover qualquer resíduo de comida.
- Limpe o interior do aparelho com água quente e esponja não abrasiva.

ATENÇÃO: não lave a pá (9) na máquina de lavar louça, pois a lavagem agressiva na máquina estraga o alumínio, tornando-o escuro e opaco.

LIMPEZA DE PEDRA REFRACTÁRIA

A placa nunca deve ser lavada. Não usar detergentes para a limpeza da base de cozedura e não deitar água fria sobre a pedra ainda quente para evitar rupturas devidas ao shock térmico.

É normal que, com o uso, a pedra refractária fique escura. Esta é uma característica da pedra natural.

- Se não houver incrustações, basta passar um pano húmido. Se se formarem incrustações, pode utilizar um raspador para as raspar suavemente. Conclua a limpeza com pano úmido.
- Se se formarem manchas muito escuras na pedra após derramamento de óleo, mussarela ou tomate, recomendamos a limpeza por pirólise para clarear a pedra:
 - o Raspe as incrustações com o raspador e depois limpe com um pano húmido.
 - o Vire a pedra com o lado sujo voltado para a resistência inferior.
 - o Ao cozer a pizza no lado mais limpo, o elemento inferior irá iluminar o lado sujo da pedra.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fonte de alimentação: AC 220-240V ~ 50-60Hz. Potência: 2100W
- Temperatura ajustável (40° - 380° C) - Temporizador 99 minutos
- Display digital - 18 programas predefinidos
- Consumo de energia em modo de espera: 0,36 W
- O produto entra no modo de espera após 1 minuto de inatividade

ESPAÑOL: ADVERTENCIAS DE USO

A continuación se presentan importantes indicaciones sobre la instalación, el uso y el mantenimiento. Conservar con cuidado este manual para cualquier consulta posterior; utilizar el producto solo de la manera que indica este manual de instrucciones; cualquier otro uso se considera inadecuado y peligroso; por ello el fabricante no puede ser considerado responsable en caso de que se

produzcan daños derivados de usos inadecuados, erróneos o irracionales. Antes del uso asegurarse de la integridad del aparato; en caso de duda no utilizarlo y dirigirse al personal de asistencia; no dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, grapas, etc.) al alcance de los niños ya que son fuentes potenciales de peligro; además, cabe recordar que los citados elementos deben ser objeto de una recogida selectiva. Asegurarse de que los datos de la placa sean compatibles con los de la red eléctrica; la instalación se debe efectuar en función de las instrucciones del fabricante considerando la potencia del aparato indicada en la placa; una instalación errónea puede causar daños a personas, animales o cosas, por los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

En caso de que sea necesario el uso de adaptadores, tomas múltiples o prolongaciones, utilizar solo las conformes a las normas de seguridad vigentes; en todo caso no superar nunca los límites de absorción indicados en el adaptador sencillo y/o en las prolongaciones, así como el de potencia máxima marcado en el adaptador múltiple.

Desconecte siempre la unidad de la fuente de alimentación si la deja desatendida

No dejar el aparato conectado si no está en funcionamiento; conviene sacar la clavija de la red de alimentación cuando el aparato no se utilice.

Las operaciones de limpieza deben efectuarse después de haber sacado la clavija. En caso de que al aparato esté fuera de uso y se haya decidido no repararlo, se recomienda inutilizarlo cortando el cable de alimentación.

- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No acercar el cable de alimentación a objetos cortantes o a superficies calientes y no tirar del mismo para sacar la clavija. No deje que cuelgue de la superficie de trabajo donde un niño pueda sostenerla. No utilizar el

producto en caso de daños en el cable de alimentación, en la clavija o en caso de cortocircuitos; llevar a reparar el producto por parte de un centro de asistencia autorizado.

- No exponer el producto a condiciones atmosféricas adversas como lluvia, humedad, hielo, etc. Conservarlo en lugares secos. No manejar o tocar el producto con las manos húmedas o los pies descalzos.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimiento si a dichas personas se ha asegurado una supervisión adecuada o bien si han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato; las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser efectuadas por niños a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.
- Mantener el producto y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Si el cable de alimentación está dañado, o en caso de una falla y/o mal funcionamiento, no manipule el aparato. Cualquier reparación debe ser realizada por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o, en cualquier caso, por una persona con una calificación similar, a fin de evitar cualquier riesgo. El incumplimiento de lo anterior puede comprometer la seguridad del dispositivo e invalidar los términos de la garantía.

ATENCIÓN: el producto tiene una función de calentamiento. Las superficies pueden desarrollar altas temperaturas. La percepción de la temperatura es distinta para cada persona, utilizar el aparato con cautela. Tocar solo las superficies diseñadas para ser tocadas.

Este aparato está diseñado para uso doméstico o similares: cocinas para el personal de tiendas, oficinas u otros centros de trabajo, para clientes de hoteles,

moteles, hostales y similares. **Utilice piezas de repuesto y accesorios originales. No someta el producto a impactos fuertes se producirán daños serios.**

Antes de cada uso, desenrolle el cable de alimentación.

El aparato no está diseñado para su uso a través de temporizadores externos o mandos a distancia.

PRECAUCIONES GENERALES PARA EL USO

ATENCIÓN, RIESGO DE INCENDIO: no dejar caer materiales combustibles como aceite, harina, incrustaciones de masa, etc. sobre la piedra, ya que pueden inflamarse a altas temperaturas, provocando llamas. Si dichos materiales caen sobre la piedra, apague el horno y retírelos de la piedra. Si observa llamas dentro del horno, apáguelo inmediatamente desenchufándolo, deje que se enfríe y luego retire los materiales que causaron el fuego de la piedra.

Las superficies del aparato no deben colocarse contra una pared. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los lados y 10 cm de espacio por encima.

No coloque nada encima del aparato. **Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.**

Nunca deje el aparato desatendido mientras está funcionando. Retire el enchufe después de cada uso.

No coloque el horno en agua u otros líquidos y evite salpicar líquidos en la unidad.

Antes de cada uso, desenrolle el cable de alimentación

No dejes el cable colgado.

No utilice el aparato como unidad de calefacción. No introduzca ningún objeto en las ventanas de ventilación.

Desconectar el enchufe cuando no se utilice el aparato o durante su limpieza.

Manipule con cuidado los alimentos recién cocinados, podrían quemarse.

El aparato necesita 30 minutos para enfriarse y poder

manipularlo o limpiarlo de forma segura.

No llene la sartén con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.

Durante la fritura con aire caliente, el vapor caliente se libera a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura de la salida de aire. También tenga cuidado con el vapor caliente cuando retire la sartén del aparato.

INSTALACIÓN

- Retire todos los materiales de embalaje del compartimiento de cocción.
- Colóquelo solo en superficies sólidas y estables.
- No utilice el horno como estante de soporte de objetos o como lugar para guardar alimentos, ollas, recipientes, etc.
- No introduzcan alimentos de dimensiones excesivas o herramientas metálicas, cartón, plástico, papel, etc.
- No cubra la entrada de aire ni las aberturas de salida de aire mientras el aparato está funcionando.

G10225

1 Aberturas de ventilación	2 Panel de control	3 Carcasa	4 Ventana frontal
5 Ventana superior	6 Piedra	7 Bandeja de la freidora de aire	
8 Bandeja de la parrilla	9 Palanca	10 Asa	

COCCIÓN

En primer lugar, lave cuidadosamente la carcasa interior. Deje que se ventile el compartimiento interno manteniendo la puerta abierta durante 30 minutos. Antes de comenzar con la primera cocción, encienda el aparato durante 10 minutos a la temperatura máxima.

MODO PIZZA

- Conéctelo a una toma de corriente adecuada y con conexión a tierra.
- olocar la piedra (6) en la base del compartimiento de cocción y cerrar la puerta.
- Si el aparato se ha puesto en modo de espera, pulse  en el panel de control (2).
- Configure el programa, la temperatura y el tiempo de cocción, como se explica en los apartados siguientes. Pulse  Para iniciar la cocción o el precalentamiento (si el icono de preheat parpadea).

Nota: Si la palabra "Preheat" no aparece a la izquierda de la pantalla, la cocción comienza.

- Una vez que el precalentamiento haya terminado, el horno emitirá pitidos y estará listo.
- Coloque la pizza sobre la piedra utilizando la pala (9) y presione  para iniciar la cocción.
- A altas temperaturas, la pizza se cocina en pocos minutos; controle la cocción a través de la ventana.
- Cuando escuche el sonido del temporizador (5 pitidos), habrá terminado el tiempo de cocción. Saque la pizza con la pala.

Tras cerrar la puerta, el horno propone los mismos ajustes (tiempo, temperatura, programa) que la última cocción y permanece en espera.

- Si desea cocinar otra pizza: pulse  para repetir la cocción e introduzca la pizza.
- Al finalizar el uso, apague el horno manualmente pulsando  el panel de control (2).

Notas:

- En el caso de pizzas congeladas, sacarlas del congelador 30 minutos antes de cocinarlas.
- **IMPORTANTE!** no permitir que parte de los condimentos de la pizza (aceite, tomate, queso, etc.) calga sobre la superficie de cocción en piedra refractaria, ya que el líquido de los mismos sería absorbido por la piedra. Los condimentos deben distribuirse en forma tal que permanezcan arriba de la pizza, sin derramarse sobre la piedra.
- También es muy importante recordar que la característica de la superficie de cocción de este aparato está constituida por su piedra refractaria natural, que almacena gradualmente el calor, cediéndolo en forma uniforme y absorbiendo la humedad de la pasta. Sólo de esta manera, en contacto directo con la piedra refractaria, es posible cocinar pizzas en minutos, manteniendo inalterados los valores nutritivos de las mismas.

MODO FREIDORA DE AIRE y GRILL/HORNO

- Retire la piedra (6) y cierre la puerta.
- Si el aparato se ha puesto en modo de espera, pulse ⏻ en el panel de control (2).
- Configure el programa, la temperatura y el tiempo de cocción, como se explica en los apartados siguientes. Pulse 🟩 Para iniciar la cocción o el precalentamiento (si el icono de preheat parpadea).

Nota: Si la palabra "Preheat" no aparece a la izquierda de la pantalla, la cocción comienza.

- Coloque sobre la bandeja freidora de aire (7) o la bandeja parrilla (8) los alimentos que desee cocinar.
- ADVERTENCIA: Utilice un accesorio a la vez. Retire la piedra (6) si utiliza otra bandeja.**
- Una vez que el precalentamiento haya terminado, el horno emitirá pitidos y estará listo.
 - Coloque la bandeja en el horno y presione 🟩 para comenzar la cocción. Cuando escuche el sonido del temporizador (5 pitidos), el tiempo de cocción habrá terminado. Retire la bandeja.

Tras cerrar la puerta, el horno propone los mismos ajustes (tiempo, temperatura, programa) que la última cocción y permanece en espera.

- Si desea cocinar de nuevo: coloque nuevos ingredientes en la bandeja de la freidora de aire (7), métala en el horno y presione 🟩 para repetir la cocción.
- Una vez finalizado el uso, apagar manualmente el horno pulsando ⏻ el panel de control (2).

¡IMPORTANTE! Si se establece una temperatura superior a 250 grados, es necesario usar muy poco aceite, por ejemplo, al cocinar un filete. El aceite puede salpicar y entrar en contacto con el elemento calefactor, causando llamas.

PANEL DE CONTROL y PROGRAMAS



PROGRAMAS PIZZA

Programa	Tiempo	Temp Arriba	Temp bajo	Función
MANUAL	30:00	380	360	Hazlo tú mismo: elige tu propia receta
FROZEN	2:30	340	330	Programa para pizza congelada
PAN PIZZA	5:00	250	260	Pizza en sartén – Use una sartén después de retirar la piedra
NEAPOLITAN	2:40	380	380	Para pizza napolitana
THIN&CRISPY	4:00	300	380	Pizza al estilo romano, fina y crujiente
CALZONE	4:00	350	280	Programa para calzone y pizza rellena

PROGRAMAS FREIDORA DE AIRE

Programa	Tiempo	Temper	Accesorio	Función
FRIES	22:00	230	Bandeja de la freidora	Patatas fritas
VEG	20:00	180	Bandeja de la freidora	Verduras
FISH	15:00	190	Bandeja de la freidora	Pescado
WINGS	20:00	190	Bandeja de la freidora	Pollo
STEAK	10:00	255	Bandeja freidora o Bandeja parrilla	Carne – temp max 300°C
COOKIES	18:00	160	Bandeja de la freidora	Galletas y pasteles

PROGRAMAS GRILL/HORNO

Programa	Tiempo	Temper	Accesorio	Función
WARM	10:00	70	Bandeja de la parrilla	Recalentar – ventilador bajo Min 40°C – Max 100°C
CAKE	30:00	160	Bandeja de la parrilla	Pasteles – ventilador bajo Min 40°C – Max 220°C

TOAST	5:00	200	Bandeja de la parrilla	Tostadas – ventilador bajo Min 40°C – Max 220°C
BAKE	28:00	160	Bandeja de la parrilla	Hornear – ventilador Alto Min 40°C – Max 220°C
DEHYDRATE	6 horas	60	Bandeja de la freidora	Deshidratador – ventilador bajo Min 40°C – Max 100°C
GRILL	9:00	260	Bandeja freidora o Bandeja parrilla	Parrilla y barbacoa – ventilador Alto Min 40°C – Max 300°C

FUNCIONAMIENTO

- Si el aparato se ha puesto en modo de espera, pulse  en el panel de control (2).
- Pulse el botón "Pizza", "Air Fry" u "Oven" para seleccionar la función de cocción.
- Los 6 programas de la función seleccionada aparecen en la pantalla. Pulsando repetidamente el botón de función (por ejemplo, "Pizza"), puede elegir entre los 6 programas.
- Una vez elegido el programa pulsar  para empezar a cocinar, o bien:
 - o Pulse el botón TIME/TEMP y ajuste la temperatura con los botones + y -.
 - o Pulse el botón TIME/TEMP y ajuste el tiempo deseado con los botones + y -.
 - o Para la función "Pizza", pulse el botón TOP/DECK y ajuste las temperaturas inferior (DECK) y superior (TOP) por separado con los botones + y -. Pulse  para empezar a cocinar.

Precaución: No toque los accesorios ni las piezas internas del aparato durante la cocción ni hasta que se haya enfriado por completo.

Nota. El tiempo y la temperatura establecidos en cada programa están previstos para obtener cocciones adecuadas de los alimentos correspondientes. Se recomienda cambiar el tiempo y la temperatura solo en función de la experiencia (por ejemplo, cocciones anteriores no terminadas o demasiado largas).

Durante la cocción:

- El aparato se puede apagar presionando el botón (). Puede detener el aparato pulsando el botón .
- Se puede variar el tiempo y la temperatura.

ACCESSORIOS - Use un accesorio a la vez. Retire la piedra (6) si usa otra bandeja.

PIEDRA (6) para cocinar pizza.

BANDEJA PARA FREIDORA DE AIRE (7) para cocinar cualquier alimento en modo freidora de aire.

BANDEJA PARA PARRILLA (8) para asar y hornear.

PALANCA (9) para meter y sacar pizzas del horno.

ASA (10) La asa es extraíble y se puede usar con la pala (9) y la bandeja para freidora de aire (7). Cuenta con un mecanismo de resorte que permite ajustarla a la ranura de los accesorios.

CORTADOR DE PIZZA Incluye una rueda cortadora de pizza para cortar pizzas fácilmente.



LIMPEZA - Limpe após cada utilização. Desligue a unidade da tomada eléctrica e deixe que cada peça arrefeça antes de iniciar qualquer procedimento de limpeza.

- Não coloque o forno na água. Evite o contacto de salpicos de água ou outros líquidos com a unidade.
- Limpe a parte externa do aparelho com um pano húmido.
- Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover qualquer resíduo de comida.
- Limpe o interior do aparelho com água quente e esponja não abrasiva.

ATENCIÓN: no lave a pala (9) en el lavavajillas, ya que un lavado agresivo en lavavajillas arruina el aluminio, volviéndolo oscuro y opaco.

LIMPIEZA DE PIEDRA REFRACTARIA

La placa nunca debe lavarse. Para limpiar la superficie de cocción no usar detergentes ni volcar sobre la piedra caliente agua fría para no provocar un shock térmico que podría romper el aparato. **Es normal que, con el uso, la piedra refractaria se oscurezca; ésta es una característica de la piedra natural.**

- Si no existen incrustaciones, basta con pasar un paño húmedo. Si se han formado incrustaciones, puede utilizar un raspador para eliminarlas suavemente. Completar la limpieza con un paño húmedo.
- Si se han formado manchas muy oscuras en la piedra tras el derrame de aceite, mozzarella o tomate, se aconseja realizar una limpieza por pirólisis para aclarar la piedra:
 - Quitar las incrustaciones con el raspador y luego limpiar con un paño húmedo.
 - Girar la piedra con el lado sucio hacia la resistencia inferior.
 - Mientras cocina la pizza en el lado más limpio, el elemento calefactor inferior aclarará el lado sucio de la piedra.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fonte de alimentação: AC 220-240V ~ 50-60Hz. Potência: 2100W
- Temperatura ajustável (40° - 380° C) - Temporizador 99 minutos
- Display digital - 18 programas predefinidos
- Consumo de energia en espera: 0,36 W
- El producto entra en modo de suspensión después de 1 minuto de inactividad.

DEUTSCH: HINWEISE:

Verwenden Sie das Gerät nur nach den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung. Jede anderweitige Verwendung gilt als unsachgemäß und gefährlich, und der Hersteller kann für Schäden nicht haftbar gemacht werden, die durch eine unsachgemäße, falsche oder unvernünftige Verwendung verursacht werden. Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass das Gerät unversehrt ist. Im Zweifelsfall verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an den Kundendienst. Verpackungsmaterial (Plastiktüten, Styropor, Nägel, Klammern) muss für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden, da es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellt. Wir möchten Sie in diesem Zusammenhang auch daran erinnern, dass Verpackungsabfall der Mülltrennung zugeführt werden muss. Stellen Sie sicher, dass die Angaben auf dem Typenschild mit denen des Stromnetzes übereinstimmen. Die Installation muss gemäß den Anweisungen des Herstellers unter Berücksichtigung der maximal auf dem Typenschild angegebenen Leistung erfolgen. Eine unsachgemäße Installation kann zu Verletzungen von Personen, Tieren oder zu Sachschäden führen, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann. Wenn

Adapter, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel erforderlich sind, verwenden Sie nur solche, die die geltenden Sicherheitsstandards erfüllen. In keinem Fall dürfen die am einfachen Adapter und/oder an den Verlängerungskabeln angegebenen Verbrauchsgrenzen sowie die maximale Leistung überschritten werden, die auf dem Mehrfachadapter angegeben ist.

- Verwenden Sie das Netzkabel nicht in der Nähe von scharfen Gegenständen oder heißen Oberflächen und ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose. Lassen Sie es nicht von der Arbeitsplatte baumeln, wo ein Kind es halten könnte. Verwenden Sie das Gerät im Falle von Schäden am Netzkabel, Stecker oder im Falle von Kurzschlüssen nicht und lassen Sie es in einer Vertragswerkstatt reparieren. Setzen Sie das Gerät keinen ungünstigen Wetterbedingungen, wie z. B. Regen, Feuchtigkeit, Frost, aus und bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf. Fassen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und verwenden Sie es nicht barfuß.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder instruiert wurden, um das Gerät sicher zu verwenden und die damit verbundenen Gefahren zu verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzanschluss außerhalb der Reichweite von Kinder unter 8 Jahren.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist oder wenn ein Fehler vorliegt, darf das Gerät nicht manipuliert werden. Jede Reparatur muss vom Hersteller oder seinem technischen

Kundendienst oder in jedem Fall von einer Person mit ähnlicher Qualifikation durchgeführt werden, um jegliches Risiko zu vermeiden. Die Nichtbeachtung der vorstehenden Bestimmungen kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und die Garantiebedingungen ungültig machen. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch oder gleichwertiges bestimmt, in Situationen wie bspw.: Kantinen in kleinen Firmen oder ähnliche Arbeitsumgebungen, von Kunden in Hotels, Motels oder andere Art von touristische Unterkunft, wie ländlicher oder Wohn – Tourismus.

Halten Sie das Gerät ausschließlich auf Griffflächen die abhalten und verwenden Sie solche Hitzeschutzmaßen.

Das Gerät darf nicht mit einer Zeitschaltuhr oder mit einem separaten Fernwirksystem betrieben werden. Führen Sie vor jedem Gebrauch das Netzkabel aus.

Halten Sie das Gerät fern von brennbaren Materialien, Wärmequellen, Dampf-und kalte Zonen.

Setzen Sie das Produkt keinen Stößen aus, es könnte beschädigt werden. Verwenden Sie nur originale und kompatible Teile und Zubehör.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Entflammbare Materialien wie Öl, Mehl, Teigreste usw. dürfen nicht auf den Backstein fallen, da diese bei hohen Temperaturen Flammen verursachen können. Wenn diese Materialien auf den Stein fallen, schalten Sie den Ofen aus und entfernen Sie sie vom Stein. Wenn Sie Flammen bemerken, schalten Sie den Ofen sofort aus, ziehen Sie den Stecker heraus, lassen Sie ihn abkühlen und entfernen Sie dann die Materialien vom Stein, welche die Flammen verursacht haben. Behandeln Sie das gerade gekochte Essen sorgfältig, da es sehr heiß sein kann.

Stellen Sie die Wände des Geräts nicht an die Mauer.

Lassen Sie mindestens 10cm Freiraum im Hinteren, an den Seiten und auf dem Gerät. Betreiben Sie nie das Gerät unbewacht. Nach jeder Nutzung, ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose.

Stellen Sie nichts auf das Gerät. **Berühren Sie während des Betriebs niemals die inneren Teile des Geräts.**

Das Kabel nicht herabhängen lassen.

Vor jeder Nutzung, rollen Sie das Kabel ab.

Verstopfen Sie die Luftschlitze nicht, wenn das Gerät in Betrieb ist. Benutzen Sie das Gerät nicht als Heizelement. Stecken Sie keine Gegenstände in die Luftschlitze.

Bevor Sie das Gerät reinigen, stecken Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie auf die Abkühlung aller Teile des Geräts. Nach dem Gebrauch dauert es etwa 30 Minuten, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

Füllen Sie kein Öl in die Zubehöerteile: Brandgefahr.

Während des Betriebs tritt aus den Luftaustrittsöffnungen heißer Dampf aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand. Achten Sie auch beim Entnehmen der Watte auf den Dampf.

INSTALLATION

- Entfernen Sie alle Materialien aus dem Garraum. Auf festem und stabilem Untergrund lagern.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf den Ofen.
- Vermeiden Sie es, zu große Nahrungsmittel oder Metallgeräte in den Ofen zu stecken, Pappe, Kunststoff, Papier, ecc
- Die Eingabe und Bedienung des Geräts während des Betriebs nicht kopieren.

G10225

1 Belüftungsschlitze	2 Bedienfeld	3 Hauptteil	4 Vorderes Fenster
5 Oberes Fenster	6 Stein	7 Fritteusenschale	
8 Grillschale	9 Schaufel	10 Griff	

KOCHEN

Vor der ersten Nutzung, waschen Sie den Kochraum sorgfältig. Lassen Sie den Kochraum lüften, indem Sie die Tür für etwa 30 Minuten offen lassen. Bevor Sie zum ersten Mal kochen, lassen Sie das Ofen ca. 10 Minuten leer in Betrieb, bis es auf die maximale Temperatur geht.

PIZZA-MODUS

- Benutzen Sie einen geeigneten, geerdeten Stromanschluss.
- Den Stein (6) in den unteren Teil des Garraums legen und die Tür schließen.
- Wenn das Gerät zum Standby-Modus wurde, drücken Sie ☺ auf dem Bedienfeld (2).
- Stellen Sie Funktion, Temperatur und Kochzeit, wie in den nächsten Abschnitten erklärt. Drücken Sie  um das Vorheizen zu starten. zum Starten des Garvorgangs oder Vorheizens (wenn das preheat blinkt).

Hinweis: Wenn links im Display nicht „Vorheizen“ erscheint, beginnt der Garvorgang sofort.

- Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt der Ofen Pieptöne von sich und ist bereit.

- Legen Sie die Pizza mit der Schaufel (9) auf den Stein und drücken Sie , um den Garvorgang zu starten. Bei hohen Temperaturen ist die Pizza in wenigen Minuten fertig; überprüfen Sie den Garvorgang durch das Fenster. Wenn Sie den Timer-Sound hören (5 Pieptöne), ist die Garzeit abgelaufen. Entnehmen Sie die Pizza mit der Schaufel.

Nach dem Schließen der Tür schlägt der Backofen die gleichen Einstellungen (Zeit, Temperatur, Programm) wie beim letzten Garvorgang vor und wartet.

- Wenn Sie eine weitere Pizza backen möchten: Drücken Sie , um den Garvorgang zu wiederholen, und legen Sie die Pizza ein.
- Nach Beendigung des Garvorgangs schalten Sie den Backofen manuell aus, indem Sie  auf dem Bedienfeld (2) drücken.

Hinweis:

- Nehmen Sie gefrorene Pizzen 30 Minuten vor dem Backen aus dem Gefrierschrank.
- **WICHTIG!** Vermeiden Sie, daß die Zutaten der Pizza (Öl, Tomate, Käse etc.) auf den heissen Stein gelangen. Dies würde zur Absorption der flüssigen Bestandteile dieser Zutaten führen. Die Zutaten sind so vorzubereiten, daß Sie auf der Pizza bleiben, ohne auf den Stein zu gelangen.
- Es ist äußerst wichtig, sich immer daran zu erinnern, dass das größte Merkmal der Kochfläche unserer Pizzaöfen der natürlich belassene feuerfeste Stein ist, da dieser Stein sanft absorbiert Die Hitze wird gleichmäßig abgegeben und nimmt die Feuchtigkeit des Teigs auf. Nur durch direkten Kontakt mit dem feuerfesten Stein ist es möglich, in Minuten gebackene Pizzen zu erhalten, bei denen die darin enthaltenen Nährwerte unverändert bleiben.

HEISSLUFTFRITTEUSE und GRILL-/BACKOFEN-MODUS

- Entfernen Sie den Stein (6), dann schließen Sie die Tür.
- Wenn das Gerät zum Standby-Modus wurde, drücken Sie  auf dem Bedienfeld (2).
- Stellen Sie Funktion, Temperatur und Kochzeit, wie in den nächsten Abschnitten erklärt. Drücken Sie , um das Vorheizen zu starten. zum Starten des Garvorgangs oder Vorheizens (wenn das preheat blinkt).

Hinweis: Wenn links im Display nicht „Vorheizen“ erscheint, beginnt der Garvorgang sofort.

- Nehmen Sie die Fritteusenschale (7) oder die Grillschale (8) und legen Sie das Gargut darauf.

WARNUNG: Verwenden Sie immer nur ein Zubehöriteil. Entfernen Sie den Stein (6), wenn Sie ein weiteres Tablett verwenden.

- Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt der Ofen Pieptöne von sich und ist bereit. StellenSie das Tablett in den Ofen und drücken Sie , um mit dem Kochen zu beginnen.
- Wenn Sie den Timer-Sound hören (5 Pieptöne), ist die Kochzeit abgeschlossen. Entfernen Sie das Tablett.

Nach dem Schließen der Tür schlägt der Backofen die gleichen Einstellungen (Zeit, Temperatur, Programm) wie beim letzten Garvorgang vor und wartet.

- Wenn Sie erneut kochen möchten: Geben Sie neue Zutaten in die Heißluftfritteuse (7), schieben Sie diese in den Backofen und drücken Sie , um den Garvorgang zu wiederholen.
- Wenn der Gebrauch beendet ist, schalten Sie den Ofen manuell aus, indem Sie  auf das Bedienfeld (2).

WICHTIG! Wenn eine Temperatur über 250 Grad eingestellt wird, verwenden Sie sehr wenig Öl, zum Beispiel beim Braten eines Steaks. Das Öl kann spritzen und mit dem Heizelement in Kontakt kommen, was zu Flammen führen kann.

BEDIENFELD und PROGRAMME



PROGRAM PIZZA

Programm	Zeit	Temp OBERER	Temp UNTERER	Funktion
MANUAL	30:00	380	360	Selbst machen: Wähle dein eigenes Rezept

FROZEN	2:30	340	330	Programm für tiefgekühlte Pizza
PAN PIZZA	5:00	250	260	Pizza aus der Pfanne – Verwenden Sie Pfanne, nachdem Sie Stein entfernt haben
NEAPOLITAN	2:40	380	380	Für neapolitanische Pizza
THIN&CRISPY	4:00	300	380	Römische Pizza, dünn und knusprig
CALZONE	4:00	350	280	Calzone und gefüllte Pizza

PROGRAM HEISSLUFTFRITTEUSE

Programm	Zeit	Temper	Zubehör	Funktion
FRIES	22:00	230	Fritteusenschale	Pommes frites
VEG	20:00	180	Fritteusenschale	Gemüse
FISH	15:00	190	Fritteusenschale	Fisch
WINGS	20:00	190	Fritteusenschale	Hähnchen
STEAK	10:00	255	Fritteusenschale oder Grillschale	Fleisch – temp max 300°C
COOKIES	18:00	160	Fritteusenschale	Kekse und Kuchen

PROGRAM GRILL/OFEN

Programm	Zeit	Temper	Zubehör	Funktion
WARM	10:00	70	Grillschale	Aufwärmen – Niedrige Umluft Min 40°C – Max 100°C
CAKE	30:00	160	Grillschale	Kuchen – Niedrige Umluft Min 40°C – Max 220°C
TOAST	5:00	200	Grillschale	Toast – Niedrige Umluft Min 40°C – Max 220°C
BAKE	28:00	160	Grillschale	Backen – Hohe Umluft Min 40°C – Max 220°C
DEHYDRATE	6 std	60	Fritteusenschale	Dörrgerät – Niedrige Umluft Min 40°C – Max 100°C
GRILL	9:00	260	Fritteusenschale oder Grillschale	Grill und BBQ – Hohe Umluft Min 40°C – Max 300°C

GEBRAUCH

- Wenn das Gerät zum Standby-Modus wurde, drücken Sie  auf dem Bedienfeld (2).
- Drücken Sie die Taste „Pizza“, „Air Fry“ oder „Oven“, um die gewünschte Garfunktion auszuwählen.
- Die 6 Programme der gewählten Funktion werden auf dem Display angezeigt. Durch wiederholtes Drücken der Funktionstaste (z. B. „Pizza“) können Sie zwischen den Programmen die Funktion wählen.
- Nach Auswahl des Programms drücken, um mit dem Garen  zu beginnen, oder:
 - o Drücken Sie die Taste TIME/TEMP und stellen Sie die Temperatur mit den Tasten + und - ein.
 - o Drücken Sie die Taste TIME/TEMP und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den Tasten + und - ein.
 - o Nur für die Funktion „Pizza“ drücken Sie die Taste TOP/DECK und stellen Sie die Temperatur für Unter- (DECK) und Ober- (TOP) separat mit den Tasten + und - ein.
 - o Drücken Sie  um das Kochen zu beginnen.

Achtung: Berühren Sie während des Garvorgangs oder bis das Gerät vollständig abgekühlt ist nicht das Zubehör oder die inneren Teile des Geräts.

Hinweise: Die Kochzeit und -Temperatur wurden so eingestellt, dass Sie je nach Lebensmittelsorte und ausgewählter Kochfunktion richtig gegarte Gerichte haben können. Am besten ändern Sie Kochzeit und -Temperatur nur nach Ihrer Erfahrung (z.B- Sie haben schon zu lange oder kurze Kochzeiten erfahren).

Während des Kochens:

- Das Gerät kann durch Drücken der Taste () ausgeschaltet werden. Sie können das Gerät durch Drücken der Taste  stoppen.
- Zeit und Temperatur können variiert werden..

ZUBEHÖR - Verwenden Sie immer nur ein Zubehörteil. Entfernen Sie den Stein (6), wenn Sie ein anderes Tablett verwend.

FEUERBROTSTEIN (6) zum Pizzabacken.

LUFTFRITTIERTE TABLETT (7) zum Garen aller Speisen im Heißluftfritteusenmodus.

GRILLTABLETT (8) zum Grillen und Backen.

SCHAUFEL (9) zum Ein- und Ausschieben der Pizza in den Ofen.

GRIFF (10) Der Griff ist abnehmbar und kann mit dem Schieber (9) und dem Heißluftfritteusentablett (7) verwendet werden. Er verfügt über einen Federmechanismus, mit dem er in die Aussparung am Zubehörteil eingesetzt werden kann.



PIZZASCHNEIDER Ein Pizzaschneiderrad ist im Lieferumfang enthalten, damit Sie Ihre Pizza ganz einfach schneiden können

REINIGUNG - Reinigen Sie das Gerät nach jeder Nutzung. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie alle Teile abkühlen, bevor Sie die Reinigung beginnen.

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser. Vermeiden Sie Wasser- oder andere Flüssigkeitspritzen auf das Gerät. Während der Reinigung, vermeiden Sie Wasser- oder Seifelecke in die Luftschitze.
- Für die Reinigung des äußeren Teils des Geräts, benutzen Sie ein weiches, gefeuchtetes Tuch.
- Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um Essenreste zu entfernen.
- Reinigen Sie den inneren Teil mit warmem Wasser und einem nicht scheuerndem Schwamm.
- Gitter, Tablett und Schneider können als normale beschichtete Pfannen.

ACHTUNG: Waschen Sie die Schaufel (9) nicht in der Spülmaschine, da aggressive Spülmittel das Aluminium zerstören und es dunkel und undurchsichtig machen.

REINIGUNG FEUERFESTEN STEINS

Das Kochfeld darf niemals gewaschen werden. Kein Spülmittel zur Reinigung der Backfläche benutzen und kein kaltes Wasser auf den Stein gießen, solange er noch heiß ist, um Brüche zu vermeiden, die u. U. durch den thermischen Schock verursacht werden. **Der feuerfeste Stein wird im Laufe der Zeit dunkler. Dies ist ein vollkommen normales Merkmal des Natursteins.**

- Wenn keine Verkrustungen vorhanden sind, genügt ein feuchtes Abwischen.
- Sollten sich Verkrustungen gebildet haben, können Sie diese mit um Schaber vorsichtig abschaben. Vollständige Reinigung mit einem feuchten Tuch.
- Wenn sich nach dem Verschütten von Öl, Mozzarella oder Tomaten sehr dunkle Flecken auf dem Stein gebildet haben, empfehlen wir die Reinigung durch Pyrolyse, um den Stein aufzuhellen:
 - o Verkrustungen mit dem Schaber abkratzen und anschließend mit einem feuchten Tuch nachwischen.
 - o Drehen Sie den Stein so, dass die schmutzige Seite zum geringeren Widerstand zeigt.
 - o Während die Pizza auf der saubereren Seite gebacken wird, hellt das untere Heizelement die schmutzige Seite des Steins auf.

TECHNISCHE DATEN

- Versorgung: AC 220-240V~ 50-60Hz. Leistung: 2100W
- Temperaturregler (40° - 380°C) - Timer 99 Minuten
- Digitales Display - 18 voreingestellte Kochfunktionen
- Stromverbrauch im Standby-Modus: 0,36 W
- Das Produkt wechselt nach 1 Minuten Inaktivität in den Standby-Modus

FRANCAIS: ADVERTISSEMENT

Les indications suivantes sont très importantes en ce qui concerne l'installation, usage et manutention de cet appareil; gardez soigneusement ce manuel pour des futures consultations; n'utilisez pas l'appareil que selon les indications de ce manuel d'instructions; n'importe quel autre type d'utilisation devra être considéré inapproprié et potentiellement dangereux; pour cette raison le constructeur ne pourra pas être rendu responsable si des dommages résultants de l'utilisation inappropriée ou irresponsable de l'appareil se produisent.

Avant de l'utilisation, certifiez-vous de l'intégrité de l'appareil; en cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à l'assistance technique autorisée; ne laissez pas des parties de l'emballage (sacs de plastique, polystyrène, ongles, agrafages, etc.) à la portée des enfants, car elles constituent des potentielles sources de danger; en outre, il faut rappeler que ces parties doivent être objet de collecte différenciée de résidus. Certifiez-vous que les données constants de la plaque sont compatibles avec ceux du réseau électrique; l'installation doit être effectuée selon les instructions du constructeur, considérant la maxime puissance de l'appareil indiquée sur la plaque; une installation défectueuse pourra endommager des personnes, des animaux ou des objets, par lesquels le constructeur ne pourra pas être rendu responsable.

Au cas de nécessité d'emploi d'un adaptateur, des prises multiples ou des extensions, n'utiliser que ceux qui soient en conformité aux normes de sécurité en vigueur; en tout cas, jamais dépasser les limites d'absorption indiqués sur l'adaptateur simple et/ou sur les extensions, ni ceux de maxime puissance indiqués sur les adaptateurs multiples. Ne pas laisser l'appareil inutilement connecté à la prise électrique; c'est toujours mieux de le déconnecter quand il n'est pas à l'usage. Débranchez toujours l'appareil de

l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler et de le désassembler. Pour le nettoyage déconnectez la fiche du secteur électrique.

Quand l'appareil soit hors usage et ait été décidé qu'il ne sera pas réparé, on recommande son inutilisation, en coupant son câble d'alimentation.

- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche de connexion électrique sont endommagés, ou encore en cas de court-circuits; dans ce cas là, apporter l'appareil a un centre d'assistance autorisé.
- Ne pas approcher le câble d'alimentation d'objects coupants ou de surfaces chaudes, et ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise. Ne le laissez pas pendre du plan de travail où un enfant pourrait le tenir. L'appareil n'est pas indiqué pour être exposé à des conditions météorologiques défavorables (pluie, vent, humidité, la glace, etc.); Gardez-le dans un endroit sec. Jamais opérer ou même toucher l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants agés de plus de 8 ans et par des personnes avec une réduite capacité phisique, sensorial ou mental, ou encore avec peu d'expérience à son usage, pourvu qu'une supervision adéquate leur en soit assuré, ou s'ils auraient été instruits à l'usage de l'appareil en complete securité. Les opérations de nettoyage e de manutention ne oivent pás être efectués par des enfants, sauf pour ceux qui sont agés de plus de 8 ans et sont supervisionés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors la portée des enfants agés de moins de 8 ans.
- L'appareil est pour l'usage domestique et intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, si

elles ont été correctement supervisées ou ont reçu des instructions pour utiliser cet appareil en toute sécurité. Au cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, ne pas intervenir sur l'appareil. Pour une éventuel réparation s'adresser uniquement a un centre autorisé par le constructeur, en demandant dès pièces de remplacement originaux. Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil e rendre invalides les termes de la garantie.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages et des applications similaires: les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, pour les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel, de type lit et petit-déjeuner, hébergement.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une commande à distance.
- Avant chaque utilisation, effectuez le cordon d'alimentation. Ne soumettez pas le produit à des chocs susceptibles de l'endommager.
- N'utiliser que des accessoires e pièces d'origine.
- Ne pas remplir le récipient avec de l'huile : risque d'incendie. Ne pas toucher la partie intérieure de l'appareil quand il est en fonction.
- Ne pas utiliser sous ou près des matériaux inflammables comme des rideaux, sources de chaleur, endroits froids et vapeur. Placer toujours les aliments à cuire dans le récipient afin d'éviter qu'ils touchent la partie chauffante. Ne pas couvrir les ouvertures de ventilation quand l'appareil est en fonction.

MODE D'EMPLOI

AVERTISSEMENT, RISQUE D'INCENDIE: les matériaux inflammables tels que l'huile, la farine, la pâte collante, etc., ne doivent pas tomber sur la pierre

de cuisson, car à des températures élevées, ils peuvent provoquer des flammes à l'intérieur du four. Si ces matériaux tombent sur la pierre, éteignez le four et retirez-les de la pierre. Si vous voyez des flammes à l'intérieur du four, éteignez immédiatement le four en retirant la prise, laissez refroidir puis enlevez de la pierre les matériaux à l'origine de l'incendie.

Traiter avec attention les aliments qui viennent d'être cuits, ils sont très chauds.

Ne pas placer les côtés de l'appareil contre le mur. Laisser au moins 10cm d'espace libre entre le mur et la partie postérieure, les côtés et la partie supérieure de l'appareil. Ne rien placer sur l'appareil.

Jamais toucher les parties intérieures de l'appareil quand il est en fonction. Traiter avec attention les aliments qui viennent d'être cuits, ils sont très chauds.

Ne pas laisser l'appareil sans surveillance quand il est en fonction. Débrancher l'appareil après chaque utilisation.

Ne jamais plonger dans l'eau ou dans d'autres liquides.

Avant utilisation, débranchez le câble d'alimentation. Ne laissez pas le câble pendre.

Ne pas fermer les trous de ventilation quand l'appareil est en fonction. Ne pas utiliser l'appareil comme unité de chauffage. Ne rien placer dans les trous de ventilation.

Avant de nettoyer l'appareil, débrancher-le et attendre jusqu'au complet refroidissement.

Il faut environ 30 minutes pour le total refroidissement.

Ne pas remplir le récipient de l'huile : risque incendie.

Pendant le fonctionnement, les ouvertures de ventilation produisent de la vapeur chaude. Eviter la proximité de visage et mains. Faire ainsi attention à la vapeur quand le récipient est enlevé à la fin de la cuisson.

INSTALLATION

- Enlever tous les éléments de l'espace de cuisson.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable
- Ne pas utiliser l'appareil comme étagère ou endroit pour garder des aliments, poêles, récipients, etc...
- Ne pas introduire des aliments trop grands ou des outils métalliques, carton, plastique, papier, etc
- Ne pas fermer les trous de ventilation quand l'appareil est en fonction.

G10225

1 Ouvertures de ventilation	2 Panneau de contrôle	3 Corps	4 Fenêtre avant
5 Fenêtre supérieure	6 Pierre	7 Plateau de la friteuse	
8 Plateau de la grille	9 Pelle	10 Poignée	

CUISSON

Lorsque de la première utilisation, laver soigneusement le compartiment interne. Laisser aérer le logement interne en laissant la porte ouverte pendant 30 minutes. Avant de la première cuisson, laisser fonctionner l'appareil à la température maximale vide pour environ 10 minutes.

MODE PIZZA

- Brancher l'appareil à une prise appropriée et équipée avec mise à terre
- Placez la pierre (6) à la base du compartiment de cuisson et fermez la porte.
- Si l'appareil est en standby, appuyer sur le bouton  sur le panneau de contrôle (2).
- Choisir le programme, la température et le temps de cuisson comme remporté dans les paragraphes suivants. Appuyer sur  pour démarrer la cuisson ou le préchauffage (si l'icône de preheat clignote).

Remarque : si le mot « prehat » n'apparaît pas à gauche de l'écran, la cuisson démarre immédiatement.

- Une fois le préchauffage terminé, le four émet bips et est prêt.
- Placez la pizza sur la pierre à l'aide de la pelle (9) et appuyez sur  pour démarrer la cuisson.
- À haute température, la pizza cuit en quelques minutes ; surveillez la cuisson à travers la fenêtre.
- Lorsque vous entendez le son du minuteur (5 bips), le temps de cuisson est écoulé. Retirez la pizza à l'aide de la pelle.

Après avoir fermé la porte, le four propose les mêmes réglages (durée, température, programme) que la dernière cuisson et reste en attente.

- Pour cuire une autre pizza : appuyez sur  pour répéter la cuisson et insérer la pizza.
- Une fois l'utilisation terminée, éteignez le four en appuyant  sur le panneau de commande (2).

Pour les pizzas déjà prêtes surgelées, les sortir du freezer 30 minutes avant de les faire cuire.

IMPORTANT! Ne pas faire tomber les ingrédients d'assaisonnement de la pizza (huile, tomates, fromage, etc.) sur le plan de cuisson en pierre réfractaire qui absorberait la partie liquide de ces ingrédients. Faire en sorte qu'ils restent sur la pizza et ne coulent pas sur la pierre.

Il est également très important de se repeller que la caractéristique du plan de cuisson des nos fours à pizza est leur pierre réfractaire, laissée à l'état naturel, pour que cette pierre prenne doucement la chaleur et la cede uniformement tout en absorbant l'humidité de la pâte. Seulement par le contact direct avec la pierre réfractaire on peut obtenir la cuisson en minutes de pizzas qui conserveront toute leur valeur nutritive.

MODES FRITEUSE À AIR ET GRIL / FOUR

- Retirez la pierre (6) et fermez la porte.
- Si l'appareil est en standby, appuyer sur le bouton  sur le panneau de contrôle (2).
- Choisir le programme, la température et le temps de cuisson comme remporté dans les paragraphes suivants. Appuyer sur  pour démarrer la cuisson ou le préchauffage (si l'icône de preheat clignote).

Remarque : si le mot « prehat » n'apparaît pas à gauche de l'écran, la cuisson démarre immédiatement.

- Prenez le plateau de la friteuse à air (7) ou le plateau de la grille (8) et placez-y les aliments à cuire.

ATTENTION : Utilisez un accessoire à la fois. Retirez la pierre (6) si vous utilisez un autre plateau.

- Une fois le préchauffage terminé, le four émet bips et est prêt.
- Placez le plateau dans le four et appuyez sur  pour démarrer la cuisson.
- Lorsque vous entendez le son du minuteur (5 bips), le temps de cuisson est terminé. Retirez le plateau.

Après avoir fermé la porte, le four propose les mêmes réglages (durée, température, programme) que la dernière cuisson et reste en attente.

- Une fois l'utilisation terminée, éteignez manuellement le four en appuyant sur .
- Si vous souhaitez cuisiner à nouveau : mettez de nouveaux ingrédients dans le plateau de friture à air (7), mettez-le au four et appuyez  pour répéter la cuisson.

IMPORTANT ! Si vous réglez une température supérieure à 250 degrés, utilisez très peu d'huile, par exemple lors de la cuisson d'un steak. L'huile peut éclabousser et entrer en contact avec l'élément chauffant, ce qui pourrait provoquer des flammes.

PANNEAU DE CONTROLE et PROGRAMMES



PROGRAMMES PIZZA

Programme	Temps	Temp SUPÉRIEUR	Temp INFÉRIEUR	Fonction
MANUAL	30:00	380	360	Faites-le vous: choisissez votre recette
FROZEN	2:30	340	330	Programme pour pizza surgelée
PAN PIZZA	5:00	250	260	Pizza à la poêle - Utiliser une poêle après avoir retiré la pierre
NEAPOLITAN	2:40	380	380	Pour une pizza napolitaine
THIN&CRISPY	4:00	300	380	Pizza à la romaine, fine et croustillante
CALZONE	4:00	350	280	Programme Calzone et Pizzas farcies

PROGRAMMES FRITEUSE À AIR

Programme	Temps	Temper	Accessoire	Fonction
FRIES	22:00	230	Plateau de la friteuse	Frites
VEG	20:00	180	Plateau de la friteuse	Legumes
FISH	15:00	190	Plateau de la friteuse	Poisson
WINGS	20:00	190	Plateau de la friteuse	Poulet
STEAK	10:00	255	Plateau friteuse ou Plateau Grill	Viande – temp max 300°C
COOKIES	18:00	160	Plateau de la friteuse	Biscuits et gâteaux

PROGRAMMES GRIL / FOUR

Programme	Temps	Temper	Accessoire	Fonction
WARM	10:00	70	Plateau de la grille	Réchauffage - Convection basse Min 40°C – Max 100°C
CAKE	30:00	160	Plateau de la grille	Gâteaux – Convection basse Min 40°C – Max 220°C
TOAST	5:00	200	Plateau de la grille	Toast – Convection basse Min 40°C – Max 220°C
BAKE	28:00	160	Plateau de la grille	Cuisson – Convection haute Min 40°C – Max 220°C
DEHYDRATE	6 heures	60	Plateau de la friteuse	Déshydrateur – Convection basse Min 40°C – Max 100°C
GRILL	9:00	260	Plateau friteuse ou Plateau Grill	Gril et barbecue – Convection haute Min 40°C – Max 300°C

FONCTIONNEMENT

- Si l'appareil est en mode standby, appuyer sur le bouton  du panneau (2).
- Appuyez sur le bouton « Pizza », « Air fry » ou « Oven » pour sélectionner la fonction de cuisson.
- Les 6 programmes correspondant à la fonction sélectionnée s'affichent à l'écran. Appuyez plusieurs fois sur le bouton de fonction (par exemple, « Pizza ») pour choisir l'un des 6 programmes.
- Une fois le programme choisi, appuyez sur  pour démarrer la cuisson, ou:
 - o Appuyez sur le bouton TIME/TEMP et réglez la température à l'aide des boutons + et -.
 - o Appuyez sur le bouton TIME/TEMP et réglez la durée souhaitée à l'aide des boutons + et -.
 - o Pour la fonction « Pizza » uniquement, appuyez sur le bouton TOP/DECK et réglez les températures inférieure et supérieure séparément à l'aide des boutons + et -.

- Appuyer sur  pour commencer la cuisson.

Attention : Ne touchez pas les accessoires ni les pièces internes de l'appareil pendant la cuisson ou jusqu'à ce qu'il ait complètement refroidi.

A noter. Le temps et la température programmés sont étudiés pour obtenir des cuissons correctes selon le type d'aliment. Il est conseillé de changer de temps et température sur la base de l'expérience (ex. Cuissons précédentes pas terminées ou trop longues).

Pendant la cuisson:

- Vous pouvez éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton (⏻).
- Vous pouvez arrêter l'appareil en appuyant sur le bouton .
- Le temps et la température peuvent varier.

ACCESSOIRES - Utilisez un accessoire à la fois. Retirez la pierre (6) si vous utilisez un plateau

PIERRE (6) pour la cuisson des pizzas.

PLATEAU POUR FRITEUSE À AIR (7) pour la cuisson de tous types d'aliments en mode friteuse à air.

VASSOIO GRILL (8) pour griller et cuire au four.

PELLE (9) pour enfourner et retirer les pizzas.

POIGNÉE (10) La poignée est amovible et peut être utilisée avec la pelle (9) et le plateau pour friteuse à air (7). Elle est dotée d'un mécanisme à ressort qui permet de la fixer à la fente des accessoires.

COUPE-PIZZA Une roulette à pizza est incluse pour couper facilement vos pizzas



NETTOYAGE - Nettoyer après chaque utilisation. Débrancher l'appareil et attendre jusqu'au total refroidissement avant de le nettoyer.

- Ne pas plonger dans l'eau. Eviter le contact avec l'eau ou tout autre liquide.
- Eviter le contact avec de la lessive dans les parties de ventilation pendant le nettoyage.
- Utiliser un chiffon humide pour le nettoyage de l'extérieur de l'appareil.
- Nettoyer la résistance avec une brosse pour le nettoyage afin d'enlever éventuels résidus de nourriture.
- Nettoyer l'intérieur avec de l'eau chaude et un chiffon non-abrasif.

ATTENZION: ne lavez pas la pelle (9) au lave-vaisselle, car un lavage agressif au lave-vaisselle abîme l'aluminium, le rendant sombre et opaque.

NETTOYER LA PIERRE RÉFRRACTAIRE

La table de cuisson ne doit jamais être lavée. N'utilisez pas de détergents pour nettoyer la table de cuisson et ne versez pas d'eau froide sur la pierre pour éviter d'éventuelles casses causées par un choc thermique.

Il est normal que la pierre à pâtisserie noircisse à l'usage. C'est une caractéristique de la pierre naturelle.

- S'il n'y a pas d'incrustations, un coup de chiffon humide suffit.
- Si des incrustations se sont formées, vous pouvez utiliser un grattoir pour les gratter délicatement. Nettoyage complet avec un chiffon humide.
- Si des taches très foncées se sont formées sur la pierre suite au déversement d'huile, de mozzarella ou de tomate, il est conseillé de procéder à un nettoyage par pyrolyse pour éclaircir la pierre :
 - Grattez les incrustations avec le grattoir puis essuyez avec un chiffon humide.
 - Tournez la pierre avec le côté sale face à la résistance inférieure.
 - Pendant la cuisson de la pizza sur le côté le plus propre, l'élément chauffant inférieur éclaircira le côté sale de la pierre.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Alimentation: AC 220V-240~50-60Hz. Puissance: 2100W
- Température réglable (40° - 380°C) – Minuterie 99 minutes
- Panneau digital - 18 programmes préinstallés
- Consommation électrique en mode veille : 0,36 W
- Le produit passe en mode veille après 1 minute d'inactivité

POLSKI: INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Poniżej znajdują się istotne uwagi dotyczące instalacji, użytkowania i konserwacji urządzenia. Zachowaj niniejszą instrukcję na przyszłość. Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z zaleceniami zawartymi w tym przewodniku – każde inne zastosowanie uznaje się za niewłaściwe i niebezpieczne. W związku z tym producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego, nieprawidłowego lub nierozsądnego użytkowania. Przed użyciem upewnij się, że urządzenie nie jest uszkodzone; w razie wątpliwości nie próbuj go używać i skontaktuj się z autoryzowanym serwisem. Nie pozostawiaj materiałów opakowaniowych (takich jak plastikowe torby, styropian, gwoździe, zszywki itp.) w zasięgu dzieci – stanowią one potencjalne zagrożenie. Pamiętaj, że odpady te należy gromadzić oddzielnie. Upewnij się, że dane techniczne podane na tabliczce znamionowej są zgodne z parametrami sieci elektrycznej; instalacja urządzenia musi być przeprowadzona zgodnie z instrukcjami producenta, z uwzględnieniem maksymalnej mocy urządzenia wskazanej na tabliczce znamionowej. Nieprawidłowa instalacja może prowadzić do szkód w mieniu, zdrowiu ludzi lub zwierząt, za które producent nie ponosi odpowiedzialności. Jeśli konieczne jest użycie adapterów, listew zasilających lub przedłużaczy, należy stosować wyłącznie te, które spełniają obowiązujące normy bezpieczeństwa; w żadnym wypadku nie należy przekraczać dopuszczalnych wartości zużycia prądu podanych na adapterze i/lub przedłużaczu, jak również maksymalnej mocy określonej dla danego urządzenia. Nie pozostawiaj urządzenia podłączonego do sieci – najlepiej odłączyć je z gniazdka, gdy nie jest używane. Zawsze odłączaj je od zasilania, jeśli pozostawiasz je bez nadzoru. Czynności czyszczące należy wykonywać tylko po odłączeniu urządzenia od prądu. Nie dopuszczaj do kontaktu przewodu z ostrymi przedmiotami lub gorącymi powierzchniami; nie ciągnij za przewód, aby odłączyć wtyczkę. Nie dotykaj ani nie obsługuj urządzenia mokrymi rękami ani gołymi stopami. Nie wystawiaj urządzenia na szkodliwe warunki atmosferyczne, takie jak deszcz, wilgoć, mróz itp. Zawsze przechowuj je w suchym miejscu. Jeśli urządzenie uległo awarii i nie zamierzasz go naprawiać, należy je unieruchomić poprzez przecięcie przewodu zasilającego.

- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, ani w przypadku zwarcia; naprawy urządzenia należy zlecać wyłącznie autoryzowanemu serwisowi.
- Z urządzenia mogą korzystać dzieci od 8. roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych albo osoby bez doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że zostały odpowiednio poinstruowane i nadzorowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia oraz zrozumiały związane z nim zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci bez nadzoru.
- Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 lat.

W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego lub w razie usterki bądź nieprawidłowego działania, nie wolno samodzielnie otwierać ani naprawiać urządzenia. Naprawę musi przeprowadzić producent lub autoryzowany przez niego serwis, aby zapobiec ryzyku. Nieprzestrzeganie powyższych zasad może zagrozić bezpieczeństwu użytkownika i unieważnić gwarancję.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie posiada funkcję grzania. Powierzchnie inne niż robocze mogą osiągać wysokie temperatury. Ponieważ odczuwanie temperatury różni się u różnych osób, należy używać urządzenia OSTROŻNIE. Trzymać wyłącznie za uchwyty i elementy przeznaczone do kontaktu.

- Przed każdym użyciem należy całkowicie rozwinąć przewód zasilający.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego oraz podobnych zastosowań, takich jak: kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; przez klientów w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych, gospodarstwa agroturystyczne, pensjonaty typu bed & breakfast.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania. Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Nie narażaj produktu na silne uderzenia – mogą one spowodować poważne uszkodzenia. Nie używaj w pobliżu ani pod łatwopalnymi materiałami (takimi jak zasłony), źródłami ciepła, zimna lub pary.

INFORMACJE OGÓLNE

OSTRZEŻENIE, NIEBEZPIECZEŃSTWO POŻARU: materiały łatwopalne, takie jak olej, mąka, przywierające ciasto itp. nie powinny spadać na kamień do pieczenia, ponieważ w wysokich

temperaturach mogą one spowodować płomienie wewnątrz piekarnika. Jeśli materiały te spadną na kamień, należy wyłączyć piekarnik i usunąć je z kamienia.

Jeśli wewnątrz piekarnika pojawią się płomienie, należy natychmiast wyłączyć piekarnik, wyjąć wtyczkę, odczekać do ostygnięcia, a następnie usunąć z kamienia materiały, które spowodowały pożar.

Powierzchnie urządzenia nie powinny przylegać do ściany. Należy pozostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem.

Nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na urządzeniu. Nigdy nie zostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest uruchomione. Po każdym użyciu należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.

Nie umieszczać piekarnika w wodzie lub innych płynach i unikać rozpryskiwania płynów na urządzenie.

Nie zakrywać otworów wylotowych powietrza podczas pracy urządzenia. Nie używać urządzenia jako urządzenia grzewczego. Nie wkładać żadnych przedmiotów do okien wentylacyjnych.

Przed każdym użyciem należy rozwinąć przewód zasilający.

Przewód nie może zwiisać poza krawędź stołu. Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego i poczekać na całkowite ostygnięcie każdej części urządzenia.

Należy ostrożnie obchodzić się ze świeżo przygotowaną żywnością, aby uniknąć przypalenia.

Nigdy nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego pracy. Urządzenie musi ostygnąć przez około 30 minut, aby można je było bezpiecznie obsługiwać lub czyścić.

Nie napełniaj patelni olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarem

Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotu powietrza wydostaje się gorąca para. Ręce i twarz należy trzymać w bezpiecznej odległości od wylotu powietrza. Należy również uważać na gorącą parę podczas wyjmowania patelni z urządzenia.

INSTALACJA

Usuń wszystkie materiały opakowaniowe z komory gotowania.

Stawiać wyłącznie na solidnych i stabilnych powierzchniach.

Nie używaj piekarnika jako półki na przedmioty lub miejsca do przechowywania żywności, garnków, pojemników itp.

Nie wkładać zbyt dużych produktów spożywczych ani metalowych, papierowych, plastikowych przedmiotów. Nie zakrywać otworów wlotu i wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.

G10225

1 Otwory wentylacyjne

5 Okno górne

8 Taca grilla

2 Panel sterowania 3 Obudowa

6 Kamień

9 Łopatką do pizzy

4 Okno przednie

7 Kosz do air fryer

10 Uchwyt

GOTOWANIE

Najpierw dokładnie umyj wewnętrzną obudowę. Pozostawić komorę wewnętrzną do przewietrzenia przy otwartych drzwiczkach przez około 30 minut. Przed rozpoczęciem pierwszego gotowania należy włączyć urządzenie na 10 minut przy maksymalnej temperaturze.

TRYB PIZZY

- Podłącz do odpowiedniego i uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Włóż kamień (6) na dno komory i zamknij drzwiczki.
- Jeśli urządzenie znajduje się w trybie gotowości, naciśnij  panel sterowania (2). Ustaw program, temperaturę i czas gotowania zgodnie z opisem w kolejnych punktach. Naciśnij , aby rozpocząć gotowanie lub podgrzewanie (jeśli miga ikona podgrzewania).

UWAGA: jeśli po lewej stronie wyświetlacza nie ma napisu „Preheat”, gotowanie rozpocznie się natychmiast.

- Po zakończeniu podgrzewania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „at temp”, piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy i będzie gotowy.

- Umieść pizzę na kamieniu za pomocą łopatki (9) i naciśnij , aby rozpocząć proces pieczenia.

W wysokich temperaturach pizza piecze się w ciągu kilku minut; sprawdzaj postęp pieczenia przez okienka.

Gdy usłyszysz dźwięk timera (5 sygnałów), czas pieczenia jest zakończony. Wyjmij pizzę za pomocą łopaty. **Po zamknięciu drzwiczek piekarnik proponuje te same ustawienia (czas, temperatura, program), co podczas ostatniego pieczenia, i czeka.**

- Jeśli chcesz upiec kolejną pizzę: naciśnij , aby powtórzyć pieczenie i włóż pizzę.
- Po zakończeniu użytkowania należy ręcznie wyłączyć piekarnik, naciskając przycisk  na panelu sterowania (2).

Zamrożone pizze należy przechowywać w temperaturze otoczenia przez około 30 minut przed pieczeniem.

WAŻNE! - Nie wolno dopuścić, aby dodatki do pizzy (olej, pomidory, ser itp.) spadły na ogniotrwałą powierzchnię kamienną, ponieważ kamień wchłonie zawarte w nich płyny. Przygotuj dodatki tak, aby pozostały na pizzy i nie spływały na kamień. Należy zawsze pamiętać, że cechą powierzchni pieca do pizzy jest kamień ogniotrwały. Ten nieobrobiony kamień będzie delikatnie gromadził ciepło i równomiernie je oddawał, pochłaniając wilgoć z ciasta. Tylko przy użyciu tej metody, przy bezpośrednim kontakcie z kamieniem ogniotrwałym, możliwe jest upieczenie pizzy w kilka minut, zachowując nienaruszone wartości odżywcze.

TRYBY AIR FRY i GRILL

- Wyjmij kamień (6) i zamknij drzwiczki.
- Jeśli urządzenie znajduje się w trybie gotowości, naciśnij  panel sterowania (2). Ustaw program, temperaturę i czas gotowania zgodnie z opisem w kolejnych punktach. Naciśnij , aby rozpocząć gotowanie lub podgrzewanie (jeśli miga ikona podgrzewania).

UWAGA: jeśli po lewej stronie wyświetlacza nie ma napisu „Preheat”, gotowanie rozpocznie się natychmiast.

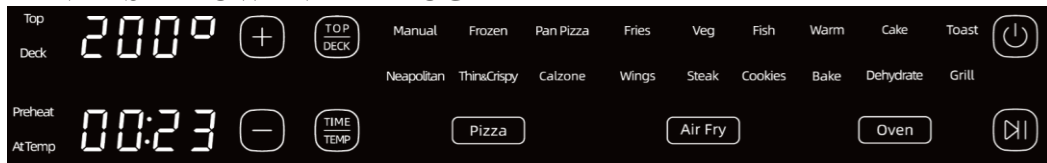
- Weź tacę Air Fryer (7) lub tacę Grill (8) i umieść na niej jedzenie, które ma zostać ugotowane.

OSTRZEŻENIE: używaj jednego akcesorium na raz. Usuń kamień (6), jeśli używasz innej tacy.

- Po zakończeniu podgrzewania na wyświetlaczu pojawi się komunikat „at temp”, piekarnik wyemituje sygnał dźwiękowy i będzie gotowy.
 - Umieść tacę w piekarniku i naciśnij przycisk , aby rozpocząć pieczenie.
 - Gdy usłyszysz dźwięk timera (5 sygnałów dźwiękowych), czas gotowania dobiegnie końca. Wyjmij tacę.
- Po zamknięciu drzwiczek piekarnik proponuje te same ustawienia (czas, temperatura, program), co podczas ostatniego gotowania i pozostanie w trybie oczekiwania.**
- Jeśli chcesz ponownie gotować: umieść nowe składniki na tacy do smażenia na powietrzu (7), włóż ją do piekarnika i naciśnij , aby powtórzyć gotowanie.
 - Po zakończeniu użytkowania należy ręcznie wyłączyć piekarnik, naciskając przycisk  na panelu sterowania (2).

WAŻNE! W przypadku ustawienia temperatury wyższej niż 250 stopni należy użyć bardzo małej ilości oleju, na przykład do smażenia steków. Olej może przyskać i wejść w kontakt z elementem grzejnym, powodując płomienie

PANEL STEROWANIA I PROGRAMY



PROGRAMS PIZZA

Program	Czas	Temp upper	Temp deck	Function
MANUAL	30:00	380	360	Zrób to sam: wybierz swój własny przepis
FROZEN	2:30	340	330	Program do mrożonej pizzy
PAN PIZZA	5:00	250	260	Pizza pieczona na tacy - użyj tacy po wyjęciu kamienia.
NEAPOLITAN	2:40	380	380	Pizzy neapolitańska do przyrządzenia w 2-3 minuty

THIN&CRISPY	4:00	300	380	Pizza w stylu rzymskim, cienka i chrupiąca
CALZONE	4:00	350	280	Program dla calzone i pizzy z nadzieniem

PROGRAMS AIR FRY

Program	Time	Temperature	Accessory
FRIES	22:00	230	Kosz do air fryer
VEG	20:00	180	Kosz do air fryer
FISH	15:00	190	Kosz do air fryer
WINGS	20:00	190	Kosz do air fryer
STEAK	10:00	255	Kosz do air fryer lub taca do grilla - maksymalna temperatura 300 stopni
COOKIES	18:00	160	Kosz do air fryer

PROGRAMS GRILL/OVEN

Program	Time	Temperature	Accessory	Features
WARM	10:00	70	Taca do grilla	Podgrzewanie – Niski nawiew– 40-100°C
CAKE	30:00	160	Taca do grilla	Niski nawiew– 40-220°C
TOAST	5:00	200	Taca do grilla	Gotowanie w piekarniku statycznym – Niski nawiew– 40-220°C
BAKE	28:00	160	Taca do grilla	Piekarnik konwekcyjny – Wysoki nawiew – 40-220°C
DEHYDRATE	6 Hour	60	Kosz do air fryer	Niski nawiew – 40-100°C
GRILL	9:00	260	Kosz do air fryer lub taca do grilla	Grill i BBQ – Wysoki nawiew 40-300°C

FUNKCJONOWANIE

- Jeśli urządzenie znajduje się w trybie gotowości, naciśnij przycisk  na panelu sterowania (2).
- Naciśnij przycisk "Pizza", "Air Fry" lub "Oven", aby wybrać funkcję gotowania.
- Na wyświetlaczu pojawi się 6 programów dla wybranej funkcji. Naciskając kilkakrotnie przycisk funkcji (na przykład "Pizza"), można wybrać jeden z 6 programów dla tej funkcji.
- Po wybraniu programu naciśnij , aby rozpocząć gotowanie, lub:
 - o Naciśnij przycisk TIME/TEMP i ustaw temperaturę za pomocą przycisków + i -.
 - o Naciśnij przycisk TIME/TEMP i ustaw żądany czas za pomocą przycisków + i -.
 - o Tylko dla funkcji "Pizza" naciśnij przycisk TOP/DECK i ustaw temperaturę dolną (DECK) i górną (TOP) oddzielnie za pomocą przycisków + i -. Naciśnij przycisk , aby rozpocząć pieczenie.

Przestroga: Nie dotykaj akcesoriów ani wewnętrznych części urządzenia podczas gotowania lub do momentu jego całkowitego ostygnięcia.

Uwaga. Czas i temperatura ustawione w każdym programie są badane pod kątem prawidłowego gotowania dla danej potrawy. Zaleca się zmianę czasu i temperatury w oparciu o doświadczenie (np. poprzednie gotowanie nie zostało zakończone lub trwało zbyt długo).

Podczas gotowania:

Piekarnik można wyłączyć za pomocą przycisku (). Urządzenie można zatrzymać, naciskając przycisk . Czas i temperaturę można zmieniać.

AKCESORIA

Należy używać jednego akcesorium na raz. Wyjmij kamień (6), jeśli używasz innej tacy KAMIEŃ REFRAKTORYJNY (6) do pieczenia pizzy.

KOSZ AIR FRYER (7) do gotowania dowolnych potraw w trybie frytownicy powietrznej.

TACA DO GRILLOWANIA (8) do grillowania i pieczenia.

ŁOPATKA DO PIZZY (9) do wkładania i wyjmowania pizzy z piekarnika.

UCHWYT (10) Uchwyt jest zdejmowany i może być używany z łyżką (9) i koszem do air fryer (7). Posiada mechanizm sprężynowy, który umożliwia zamocowanie go.

NÓŻ DO KROJENIA PIZZY W zestawie znajduje się kółko do łatwego krojenia pizzy



CZYSZCZENIE - Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu. Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odłączyć urządzenie od gniazdka elektrycznego i odczekać, aż każda część ostygnie.

- Nie umieszczać piekarnika w wodzie. W każdym przypadku należy zapobiegać przedostawaniu się do urządzenia rozprysków wody lub innych płynów.
- Przetrzeć zewnętrzną część urządzenia wilgotną szmatką.
- Wyczyścić element grzejny za pomocą szczotki do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości żywności.
- Wyczyścić wnętrze urządzenia gorącą wodą i miękką gąbką.

UWAGA: nie myj łopatek do pizzy (9) w zmywarce, ponieważ intensywne mycie uszkadza aluminium, powodując jego ściemnienie i matowienie.

CZYSZCZENIE KAMIENIA

Nigdy nie myj powierzchni do gotowania. Nie używaj detergentów do czyszczenia podstawy grzewczej i nie polewaj kamienia zimną wodą, gdy jest jeszcze gorący; szok termiczny może spowodować jego pęknięcie.

Normalnym zjawiskiem jest ciemnienie kamienia ogniotrwałego podczas użytkowania. Jest to typowe dla kamienia naturalnego.

Jeśli nie ma większych zanieczyszczeń, wystarczy przetrzeć kamień wilgotną szmatką

Jeśli występują zanieczyszczenia, należy delikatnie zeskrobać je skrobakiem. Dokończyć czyszczenie wilgotną szmatką.

Jeśli na kamieniu powstały bardzo ciemne plamy po rozlaniu oleju, mozzarelli lub pomidorów, zaleca się przeprowadzenie specjalnego czyszczenia w celu rozjaśnienia kamienia:

- Zeskrob zanieczyszczenia za pomocą skrobaka, a następnie przetrzyj wilgotną szmatką.
- Obróć kamień, ustawiając zabrudzoną stronę w stronę dolnej grzałki.
- Podczas pieczenia pizzy na czystszej stronie, dolna grzałka oczyści (rozjaśni) zabrudzoną stronę kamienia

CECHY TECHNICZNE

Zasilanie: AC 220-240V~50-60Hz. Moc: 2100 W

Regulowana temperatura (40° - 380°C) - Timer 99 minut - 18 wstępnie ustawionych programów

Zużycie energii w trybie czuwania: 0,36W Piekarnik przechodzi w tryb czuwania po 1 minucie bezczynności

RIFIUTI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

Al termine del suo periodo di vita, il prodotto va smaltito seguendo le direttive vigenti riguardo alla raccolta differenziata e non deve essere trattato come un normale rifiuto di nettezza urbana.

Il prodotto va smaltito presso i centri di raccolta autorizzati allo scopo, o restituito al rivenditore, qualora si voglia sostituire il prodotto con un equivalente nuovo. Il costruttore si occuperà dello smaltimento del prodotto secondo quanto prescritto dalla legge. Il prodotto è composto di parti non biodegradabili e di sostanze potenzialmente inquinanti per l'ambiente se non correttamente smaltite; altre parti possono essere riciclate. E' dovere di tutti contribuire alla salute ecologica dell'ambiente seguendo le corrette procedure di smaltimento. Il simbolo mostrato a lato indica che il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell'ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) e che deve essere smaltito correttamente al termine del suo periodo di vita. Chiedere informazioni al comune di residenza in merito alle zone dedicate allo smaltimento dei rifiuti. Chi non smaltisce il prodotto nel modo indicato ne risponde secondo le leggi vigenti. Se il prodotto è di piccole dimensioni (dimensioni esterne inferiori a 25cm) è possibile riportare il prodotto al rivenditore senza obbligo di nuovo acquisto.



WASTE OF ELECTRIC AND ELECTRONIC EQUIPMENT

The product is made of non-biodegradable and potentially polluting substances if not properly disposed of; other parts can be recycled. It's our duty to contribute to the ecological health of the environment following the correct procedures for disposal. The crossed out wheeled bin symbol indicates the product complies with the requirements of the new directives introduced to protect the environment (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) and must be properly disposed at the end of its lifetime. If you need further information, ask for the dedicated waste disposal areas at your place of residence. Who does not dispose of the product as specified in this section shall be liable according to the law.

RESÍDUOS DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELÉTRÔNICOS

O aparelho é composto de algumas partes não biodegradáveis e de substâncias potencialmente tóxicas para o ambiente, se não forem correctamente eliminadas; outras partes podem ser recicladas. É dever de todos contribuir para a saúde ecológica do ambiente. Observando os correctos procedimentos de eliminação. O símbolo mostrado ao lado indica que o aparelho responde aos requisitos exigidos pelas novas directivas introduzidas pela tutela do ambiente (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) e que deve ser eliminado correctamente no final do seu período de vida. Peça informações na câmara municipal da sua área de residência, se precisar de saber a localização dos centros de recolha deste tipo de resíduos. Quem não eliminar o aparelho do modo indicado neste parágrafo responde segundo as leis em vigor.

RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

El producto está hecho de sustancias no biodegradables y potencialmente contaminantes si no se desechan adecuadamente, otras partes pueden ser recicladas. Es nuestro deber de contribuir a la salud ecológica del medio ambiente siguiendo los procedimientos adecuados para su eliminación. El contenedor tachado símbolo indica que el producto cumple con los requisitos de las nuevas directivas adoptadas para proteger el medio ambiente (2002/96/CE, 2003/108/CE, 2002/95/CE, 2012/19/CE) y debe desecharse adecuadamente al final de su vida útil. Si necesita más información, pregunte por las áreas de disposición de residuos dedicados a su lugar de residencia. Quién no disponer del producto como se especifica en esta sección será responsable conforme a la ley.

ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKALTGERÄTEN

Das Symbol auf der rechten Seite zeigt, dass das Gerät den Anforderungen der neuen Richtlinien entspricht, die eingeführt wurden, um die Umwelt zu schützen (2002/96/EG, 2003/108/EG, 2002/95/EG, 2012/19/EG), und ordnungsgemäß am Ende seiner Lebensdauer entsorgt werden muss. Erkundigen Sie sich an Ihrem Wohnort, wo sich entsprechende Deponien für die Entsorgung von Elektroschrott befinden. Wenn Sie das Gerät nicht gemäß den in diesem Absatz genannten Vorschriften entsorgen, haften Sie nach den gesetzlichen Bestimmungen.

RÉSIDUS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

L'appareil est composé par quelques parties non biodegradables et des substances potentiellement toxiques pour l'environnement, s'elles ne sont pas correctement éliminées; d'autres parties peuvent être recyclés. C'est le devoir de chacun contribuer à la santé écologique de l'environnement en observant les correctes procédures d'élimination. Le symbol montré à coté indique que l'appareil répond aux exigences des nouvelles directives introduites par la tutelle de l'environnement (2002/96/EC, 2003/108/EC, 2002/95/EC, 2012/19/EC) et qu'il doit être éliminé correctement à la fin de son période de vie. Demandez des informations chez votre mairie, si vous voulez savoir la localisation des centres de dépôt de ce type de résidus. Ceux qui n'éliminent pas l'appareil selon les indications de ce paragraphe répondront selon les termes des lois en vigueur.

Per conoscere l'assistenza più vicina a Voi, o richiedere questo manuale in formato elettronico, contattare il numero di telefono 0541/694246, fax 0541/756430, o l'indirizzo E-Mail assistentatecnica@trevidea.it e chiedere del responsabile Centri Assistenza.

To find the nearest service center, please call the telephone number 0541 694246, fax number 0541 756430 or contact us at assistentatecnica@trevidea.it asking for the service centers supervisor.

La TREVIDEA S.r.l. si riserva il diritto di apportare a questi apparecchi modifiche ELETTRICHE - TECNICHE - ESTETICHE e/o sostituire parti senza alcun preavviso, ove lo ritenesse più opportuno, per offrire un prodotto sempre più affidabile, di lunga durata e con tecnologia avanzata.

TREVIDEA S.r.l. si scusa inoltre per eventuali errori di stampa.

L'apparecchio è conforme ai requisiti richiesti dalle direttive dell'Unione Europea ed è pertanto marcato con il marchio CE

Appliance is conform to the pertinent European regulation and is therefore marked with the CE mark.



www.g3ferrari.it

TREVIDEA S.r.l.

**TREVIDEA S.R.L. – Strada Consolare Rimini – San Marino n. 62 – 47924 – RIMINI
(RN) - ITALY**

MADE IN CHINA