

Pizzera
Pizza maker
Four à pizza
Pizeira
Pizzaofen
Fornetto per pizza
Pizzamaker
Συσκευή ψησίματος πίτσας
Печка для пиццы
جهاز عمل البيتزا
Pizzasütő
Küçük pizza fırını
Грил за пица

Mr. Pizza

Cód. 30570

- E** MODO DE EMPLEO
- GB** OPERATING INSTRUCTIONS
- F** MODE D'EMPLOI
- P** MODO DE EMPRÊGO
- D** GEBRAUCHSANLEITUNG
- I** ISTRUZIONI
- NL** GEBRUIKSAANWIJZING
- GR** ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ
- RU** ИНСТРУКЦИИ
- AR** طريقة الاستعمال
- HU** HASZNÁLATI UTASÍTÁS
- TR** KULLANMA ŞEKLİ
- BG** ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

PALSON[®]

E	ESPAÑOL	8
GB	ENGLISH	12
F	FRANÇAIS	16
P	PORTUGUÊS	20
D	DEUTSCH	24
I	ITALIANO	28
NL	NEDERLANDS	32
GR	ΕΛΛΗΝΙΚΑ	36
RU	РУССКИЙ	40
AR	اللغة العربية	47
HU	MAGYAR	48
TR	TÜRKÇE	52
BG	БЪЛГАРСКИ	56



1	Temperature regulator	1	Regolatore di temperatura	منظم درجات الحرارة	1
2	Green temperature control light	2	Spia verde di controllo della temperatura	الضوء الأخضر للتحكم في درجات الحرارة	2
3	Red operation control light	3	Spia rossa di controllo del funzionamento	الضوء الأحمر للتحكم في عمل الجهاز	3
4	Ventilation grooves	4	Fessure di ventilazione	فتحات تهوية	4
5	Legs	5	Piedini	قوائم	5
6	Handle	6	Manico	يد	6
7	Window	7	Finestrella	نافذة	7
8	Lid	8	Coperchio	غطاء	8
9	Supply cable	9	Cavo di alimentazione	وصلة كهربائية خاصة بالجهاز	9
10	Upper element	10	Resistenza superiore	مقاومة علوية	10
11	Lower element	11	Resistenza inferiore	مقاومة سفلية	11
12	Cooking stone	12	Pietra di cottura	لوحة طهي	12
1	Régulateur de température	1	Temperatuurregelaar		
2	Voyant lumineux vert de contrôle de la température	2	Groen temperatuurcontrolelampje	Hőmérsékletszabályozó	
3	Voyant lumineux rouge de contrôle de fonctionnement	3	Rood aan/uit-controlelampje	Hőmérséklet-ellenőrző zöld fény	
4	Rainures de ventilation	4	Ventilatiegleuven	Működés-ellenőrző piros fény	
5	Pattes	5	Poten	Szellőzőnyílások	
6	Poignée	6	Handgreep	Lábak	
7	Hublot	7	Venstertje	Fül	
8	Couvercle	8	Deksel	Ablak	
9	Câble d'alimentation	9	Stroomsnoer	Tető	
10	Résistance supérieure	10	Verwarmingselement (boven)	Kábel	
11	Résistance inférieure	11	Verwarmingselement (onder)	Felső ellenállás	
12	Pierre de cuisson	12	Ovensteen	Alsó ellenállás	
1	Regulador de temperatura	1	Ρυθμιστής θερμοκρασίας	Sütő kőlap	
2	Luz verde de control de temperatura	2	Πράσινη λυχνία ελέγχου θερμοκρασίας		
3	Luz vermelha de control de funcionamento	3	Κόκκινη λυχνία ελέγχου λειτουργίας	Isı ayarı	
4	Ranhuras de ventilação	4	Εσοχές εξαερισμού	Isı kontrol yeşil ışık	
5	Pés	5	Βάση	Fonksiyon kontrolünün kırmızı ışığı	
6	Asa	6	Χειρολαβή	Havalandırma izgarası	
7	Janela	7	Παραθυράκι	Ayaklar	
8	Tampa	8	Καπάκι	Tutma yeri	
9	Cabo de alimentação	9	Καλώδιο τροφοδοσίας	Pencere	
10	Resistência superior	10	Επάνω αντιστάτης	Kapak	
11	Resistência inferior	11	Κάτω αντιστάτης	Elektrik kablosu	
12	Pedra de cozedura	12	Βάση ψησίματος	Üst rezistans ısıtıcı	
1	Temperaturregler	1	Ρυθμιστής θερμοκρασίας	Alt rezistans ısıtıcı	
2	Grüne Anzeige des Temperaturreglers	2	Зеленая лампочка контроля температуры	Pişirme taşı	
3	Röte Betriebsleuchte	3	Красная лампочка контроля работы		
4	Ventilationsöffnungen	4	Прорези для вентиляции		
5	Gerätetüße	5	Νοжи		
6	Griff	6	Ρучка		
7	Sichtfenster	7	Οкошко		
8	Deckel	8	Κрышка		
9	Netzkabel	9	Сетевой шнур		
10	Oberer Heizwiderstand	10	Верхнее сопротивление		
11	Unterer Heizwiderstand	11	Нижнее сопротивление		
12	Steinbackplatte	12	Καменная плитка для приготовления пищи		



- 1 Regulador de temperatura
- 2 Luz verde de control de temperatura
- 3 Luz roja de control de funcionamiento
- 4 Ranuras de ventilación
- 5 Patas
- 6 Asa
- 7 Ventana
- 8 Tapa
- 9 Cable de alimentación
- 10 Resistencia superior
- 11 Resistencia inferior
- 12 Piedra de cocción

Fig.1

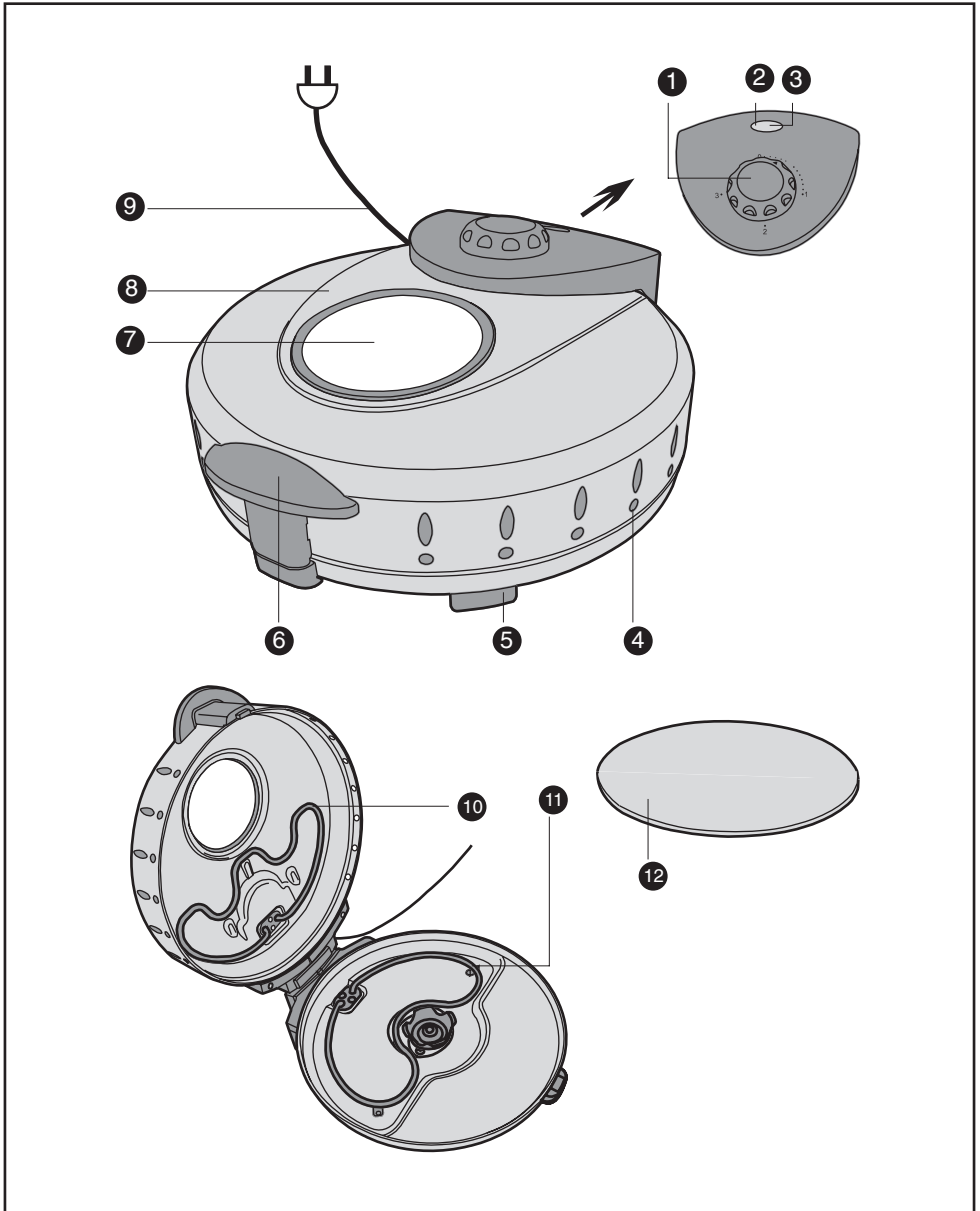


Fig.2

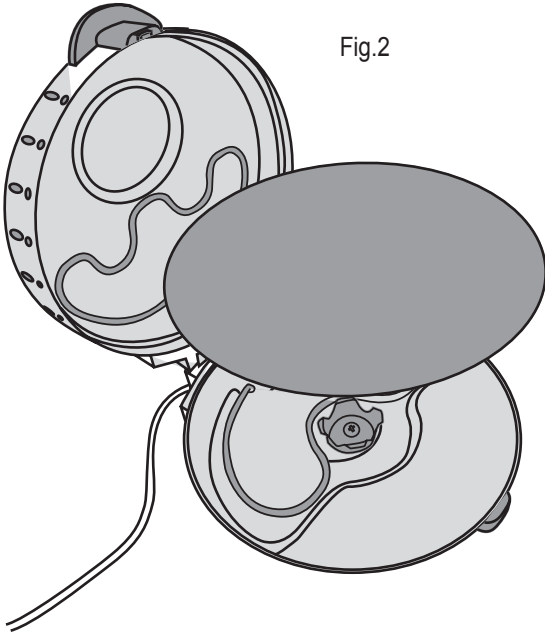
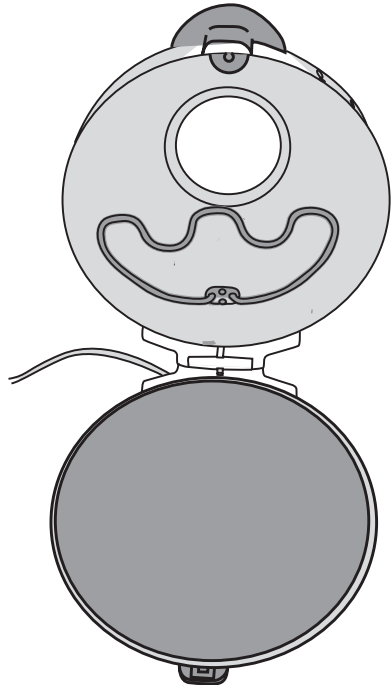


Fig.3



Nuestros productos están desarrollados para alcanzar los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute de su nueva pizzera "MR.PIZZA" de PALSON.

ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

- Lea las instrucciones de uso cuidadosamente antes de utilizar el dispositivo. Siga todas las instrucciones de seguridad a fin de evitar daños producidos por un uso inapropiado.
- Si este dispositivo fuese transferido a una tercera persona, el libro de instrucciones deberá ser igualmente entregado con él.
- Guarde estas instrucciones de uso en un lugar seguro.
- Este dispositivo no es apto para propósitos comerciales.
- Antes de la primera utilización, por favor asegúrese de que el voltaje principal se corresponde con las instrucciones de la etiqueta de especificaciones, conectarlo a un voltaje incorrecto podría dañar el dispositivo o incluso estropearlo. Si usted no conociera su voltaje principal, por favor pregunte a un electricista.
- Conectarlo a un voltaje incorrecto podría dañar el dispositivo o incluso estropearlo.
- No cambiar el enchufe de corriente bajo ninguna circunstancia.
- No tirar del cable de corriente para desenchufarlo de la toma de corriente.
- Asegúrese de que no existe el riesgo de que el cable cuelgue.
- Asegúrese de que el cable de corriente no ha sido aplastado, retorcido o rozado contra bordes afilados.
- Revise regularmente el cable de corriente y el enchufe en busca de daños.
- No tocar ninguna de las clavijas del enchufe tras su desconexión de la toma de corriente.
- Si se utilizase un cable extensor, este debe ser apto para una salida correspondiente.
- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
- Si el cable de corriente está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante o su servicio técnico autorizado o por un técnico cualificado, con tal de evitar un peligro.

USO DEL ELECTRODOMÉSTICO:

Coloque el electrodoméstico sobre una superficie plana, resistente al calor y fuerte. Mantenga una distancia mínima de 15 cm. con otros electrodomésticos.

El electrodoméstico no debe ponerse en los siguientes lugares:

- Cercano a fuentes de calor (como fuegos de gas, ollas y estufas).
- Cercano a objetos inflamables (como cortinas).
- Lugares húmedos (como el baño).
- Exteriores.

RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO:

No utilizar el electrodoméstico si le hubiera ocurrido lo siguiente al aparato o al cable de corriente:

- Daño visible.
- El electrodoméstico se ha caído.
- La pizzera ha entrado en contacto con agua.

No introducir el aparato en agua u otros líquidos. Evitar que el cable de corriente/enchufe de corriente entre en contacto con agua o humedad.

Limpiar la superficie de la pizzera con un paño ligeramente humedecido.

No tocar el cable de corriente/enchufe de corriente con las manos mojadas.

En caso de daño o mal funcionamiento del dispositivo, desenchúfelo inmediatamente. Si el dispositivo no funcionase correctamente, deberá ser revisado por el Servicio Técnico Autorizado.

Nunca intente arreglar el electrodoméstico por sí mismo. Deberá ser reparado sólo por el Servicio Técnico Autorizado con componentes de recambio originales. De este modo se garantiza el mantenimiento de la seguridad del dispositivo.

No dejar que personas que no están familiarizadas con este dispositivo o que no hayan leído las instrucciones utilicen el dispositivo. Esto se aplica especialmente a los niños y personas discapacitadas.

Mantener el dispositivo fuera del alcance de los niños.

ADVERTENCIAS ESPECIALES DE SEGURIDAD PARA LA PIZZERA

Desconecte siempre el enchufe de corriente tras cada uso y antes de cada limpieza.

Nunca deje el electrodoméstico desatendido si el enchufe de corriente está enchufado.

Asegúrese de que el cable de corriente no se dañe por el calor emitido por el aparato.

Utilice solamente accesorios que hayan sido provistos con el electrodoméstico.

No utilice la pizzera si la piedra de cocción estuviese dañada.

No utilice el electrodoméstico sin la piedra de cocción.

No mover el dispositivo durante su funcionamiento.

¡Atención! Durante su funcionamiento el electrodoméstico se calienta mucho. Dejar que el dispositivo se enfríe completamente tras su uso y antes de tocar su superficie u otras partes.

La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está funcionando.

Durante y tras su manejo, toque el electrodoméstico sólo mediante el asa. Sea cuidadoso cuando levante la tapa, puede emitir vapor caliente.

VENTILACIÓN:

No cubrir las ranuras de ventilación durante su funcionamiento.

No insertar ningún objeto dentro de las ranuras de ventilación.

INFORMACIÓN E IDEAS DE RECETAS

Una pizza puede ser cocinada rápida y fácilmente con este electrodoméstico.

Pueden ser hechas tanto pizzas congeladas como pizzas caseras o baguettes.

Asegurarse de que el diámetro de la pizza no excede de 30 cm. Si la pizza fuese demasiado grande puede pegarse a la tapa del electrodoméstico y obstaculizar el movimiento de la piedra de cocción.

Las baguettes y otros comestibles similares no deben tocar la resistencia superior bajo ninguna circunstancia.

Una gran variedad de ingredientes se pueden utilizar para preparar su pizza. A continuación usted puede encontrar unos consejos acerca de ingredientes apropiados y recetas.

CONSEJOS:

Deje escurrir bien los alimentos mojados, como el pescado o alimentos enlatados, antes de utilizarlos.

Coloque los condimentos sobre la base de la pizza justo antes de cocinarla. Esto evitará que la base de la pizza se empape demasiado.

RECETAS:

Masa para pizza (masa con levadura)

Ingredientes: 400 gr. De harina, una bolsa de levadura seca (7 gr.), sal, una pizca de azúcar, 5 cucharadas de aceite de oliva, 200 ml. de agua templada. Amasar la mezcla hasta obtener una masa suave y sin grumos. Cubrirla y dejarla reposar durante 30 minutos en un lugar caliente. Amasar la masa bien nuevamente. Cortarla por el medio y estirar cada mitad sobre una superficie espolvoreada con harina hasta conseguir un círculo de 30 cm. de diámetro. Dejar los bordes ligeramente más gruesos. Ahora usted puede cubrirla con lo que desee.

Condimento de la pizza: Napolitana

Ingredientes: 500 gr. tomates en conserva, 1 cebolla, 10 gr. de salami, olivas, sardinas en filetes, 100 gr. de mozzarella, 2 cucharadas de aceite de oliva, sal, pimienta, orégano y tomillo.

Preparación: Cortar los tomates, cebolla, salami y olivas. Distribuirlos sobre la base. Colocar las sardinas en filetes y el queso mozzarella cortado en rebanadas finas por encima. Espolvorear con sal, pimienta, orégano y tomillo uniformemente sobre la pizza. Finalmente rociar con aceite de oliva.

Condimento de la pizza: Tomate mozzarella

Ingredientes: 1 puñado de albahaca, un diente de ajo, 100 gr. de crema fraîche, 50 gr. de queso mascarpone, sal y pimienta, 8 tomates pequeños, 200 gr. de mozzarella, 3 cucharadas de piñones.

Preparación: Lavar la albahaca y escurriarla. Picar finamente el ajo. Mezclar la crema fraîche y el mascarpone juntos. Mezclar el ajo y la albahaca. Sazonar con sal y pimienta. Lavar los tomates y cortarlos en rodajas. Cortar en tacos el queso mozzarella y picar fino los piñones. Cubrir la masa con la crema de albahaca y poner encima los tomates y la mozzarella en tacos. Salpicar con piñones. Tras cocinarla, decorar con hojas frescas de albahaca.

ANTES DE LA PRIMERA UTILIZACIÓN:

Extraer todo el material de embalaje interno y externo del electrodoméstico. Revisar el electrodoméstico en busca de daños producidos por el transporte y asegúrese de haber recibido todos los componentes.

El embalaje es un contenedor ideal en caso de que el electrodoméstico no vaya a ser utilizado por largos períodos de tiempo.

Asegúrese de que el enchufe de corriente está desconectado.

Limpiar la pizzera sobre una superficie lisa y resistente al calor.

No colocar la pizzera sobre muebles delicados, ya que las patas de la misma podrían producir decoloración en su superficie. Colocar un mantel antideslizante entre el mueble y la pizzera si fuese necesario.

Es posible que el electrodoméstico despidiera algo de humo durante su primera utilización. Esto es normal. Está causado por residuos en el interior del electrodoméstico que son quemados la primera vez que la pizzera se calienta.

Advertencia: Mantener el embalaje lejos del alcance de los niños.

MANEJO:

Inserte la piedra de cocción en la pizzera. Asegúrese de que la piedra está correctamente insertada en posición horizontal. (Fig. 2 y 3).

Gire el regulador de temperatura hasta la posición "0". Baje la tapa completamente. Sólo entonces debe enchufar la pizzera. La luz roja de funcionamiento se encenderá y la piedra de cocción comenzará a girar.

Precalentar el electrodoméstico: Girar el regulador de temperatura hasta un ajuste de temperatura 1, 2 o 3 (ver tabla siguiente). La luz verde de control de calor se encenderá.

Las resistencias empiezan ahora a calentar la pizzera. Mantener la tapa cerrada mientras se calienta la pizzera. Tan pronto como la luz verde de control de calor se apague, la pizzera está suficientemente caliente para cocinar su pizza.

Advertencia: ¡El electrodoméstico se calienta mucho durante su utilización! Agarre el electrodoméstico por el asa durante y después de su manejo.

Preparación de pizzas preparadas: Retirar el film de plástico y el envoltorio de la pizza antes de colocarla en la pizzera. Abrir la tapa (tener cuidado con el vapor al abrir la tapa). Colocar la pizza sobre la piedra de cocción. Asegurarse de que la pizza no sobrepasa del borde de la piedra de cocción. Cerrar la tapa.

El ajuste de la temperatura y el tiempo de cocción depende de la base, el tipo y cantidad de condimentos y el gusto personal –gruesa o fina y crujiente. Observe su pizza a través de la ventana durante su cocción. El condimento y la base deberán estar dorados, aunque no demasiado oscuros.

La siguiente tabla contiene valores estándar. Cuando se cocinan pizzas ya preparadas, asegúrese de que lee también las instrucciones del fabricante.

AJUSTE	UTILIZACIÓN
0	La pizzera está al nivel mínimo de temperatura.
1	Calentando una pizza ya preparada.

AJUSTE	TEMPERATURA	TIPO DE PIZZA	BASE DE PIZZA	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN.)
2	180 +/- 15°C	Pizza preparada (refrigerada)	Fina	10
2	180 +/- 15°C	Pizza preparada (refrigerada)	Gruesa	12
3	220 +/- 15°C	Pizza congelada	Fina	13 – 16
3	220 +/- 15°C	Pizza congelada	Gruesa	15 – 20
2	180 +/- 15°C	Pizza casera	Fina	8 – 12
2	180 +/- 15°C	Pizza casera	Gruesa	10 – 15
2	180 +/- 15°C	Baguette (congelada)		7 – 9

La temperatura puede ser ajustada en cualquier momento durante la cocción.

La luz verde de control de calor se enciende y se apaga ocasionalmente durante el proceso de cocción. Esto indica que la pizzera se calienta de vez en cuando a fin de mantener la temperatura seleccionada.

La pizzera se puede abrir un momento durante la cocción para comprobar si la pizza está o no hecha. Tras cerrar la pizzera, la piedra de cocción cambiará de sentido.

Extracción de la pizza:

Abrir la tapa mediante el asa. Extraer la pizza de la piedra de cocción con una espátula y colocarla sobre un plato grande (Mínimo 30 cm de diámetro).

Cerrar la tapa de nuevo si desea cocinar más pizzas en la pizzera.

Finalizar la cocción:

Girar el regulador de temperatura hasta la posición "0". Desconectar el electrodoméstico de la corriente. Dejar la tapa cerrada de modo que el electrodoméstico se enfríe. Comprobar que la pizzera se enfría en un lugar fuera del alcance de los niños.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
Se escuchan chirridos provenientes del interior del electrodoméstico.	La piedra de cocción roza con el interior del electrodoméstico.	El contacto ocasional de la piedra de cocción con el interior del electrodoméstico es normal.
La piedra de cocción no gira o lo hace con dificultad.	La piedra de cocción no ha sido insertada correctamente.	Dejar que el electrodoméstico se enfríe completamente. Colocar la piedra de cocción correctamente en el mecanismo.
	La piedra de cocción está bloqueada por la pizza.	Colocar la pizza correctamente sobre la piedra de cocción.
	La pizza es demasiado grande.	Cortar la pizza en piezas y cocinarlas individualmente.
La base de la pizza no resulta crujiente.	La pizzera no ha sido precalentada.	Precalentar el electrodoméstico antes de introducir la pizza.
	La temperatura ha sido puesta demasiado baja.	Colocar el regulador de temperatura a una temperatura más alta (2 o 3)
	La pizza no ha sido cocida por tiempo suficiente.	Alargar el tiempo de cocinado.
La pizza está quemada.	La temperatura ha sido puesta demasiado alta.	Colocar el regulador de temperatura a una temperatura más baja.
	La pizza ha sido cocida demasiado tiempo.	Acortar el tiempo de cocción en la próxima ocasión.

LIMPIEZA Y CUIDADO:

Desenchufar el electrodoméstico de la corriente y dejar que se enfríe completamente antes de cada limpieza.

Limpieza de la piedra de cocción:

No tocar la piedra de cocción u otras partes si el electrodoméstico no se ha enfriado completamente aún.

Colocar la piedra de cocción en agua caliente, a fin de extraer restos de comida.

¡Advertencia! no utilice ningún líquido lavavajillas para limpiar la piedra de cocción; este podría penetrar en los poros de la piedra de cocción y luego ser absorbido por la comida.

Limpie los residuos de comida de la piedra de cocción. Luego enjuáguela una vez más bajo agua y séquela.

Si usted no consiguiera extraer los restos de comida de esta manera, siga las siguientes instrucciones:

Mezcle 75 gr. de levadura en polvo con tres cucharadas de agua. Aplique la mezcla sobre las partes sucias de la piedra de cocción. Dejar en remojo durante 20 minutos. Limpiar los restos de comida de la piedra de cocción. Enjuagar nuevamente la piedra de cocción bajo agua y secarla.

Bajo ninguna circunstancia deberá raspar los restos de alimentos de la piedra de cocción con objetos afilados.

Limpieza de la pizzera:

Limpiarlos con un paño suave humedecido o una esponja. Asegurarse de que no cae agua sobre los elementos productores de calor. Finalmente secar.

¡No introducir la pizzera en agua!

Nunca utilice petróleo, disolventes o ninguna clase de productos limpiadores abrasivos o fuertes cuando limpie el electrodoméstico.

No lave ninguna parte del electrodoméstico en el lavavajillas.

Gracias por demostrarnos su confianza al elegir uno de nuestros productos.

Our products are designed to attain the highest quality, functionality and design standards. We hope you enjoy your new "MR.PIZZA" pizza maker from PALSON.

SAFETY WARNINGS

- Read the instructions thoroughly before using the device. Follow the safety instructions in order to avoid any damage caused by inappropriate use.
- If this device were to be given to someone else, it should be accompanied by its instructions book.
- Keep these usage instructions in a safe place.
- This device is not suitable for commercial use.
- Before using it for the first time, please make sure that the main voltage corresponds to the instructions on the specifications label, as connecting it to an incorrect voltage could damage the device and even break it. If you do not know your main voltage, ask an electrician.
- Connecting it to an incorrect voltage could damage the device and even break it.
- Do not under any circumstances change the plug.
- Do not pull the power cable to unplug it from the socket.
- Make sure that there is no risk of the cable hanging.
- Make sure that the cable has not been crushed, twisted or chafed against sharp edges.
- Regularly check the power cable for any damage.
- Never touch the plug's pins after disconnecting it from the socket.
- If an extension lead were to be used, it must be suitable for a corresponding output.
- This appliance is not designed to be used by people (including children) with physical, sensory or mental disabilities or who have no experience or knowledge, except when supervised or have been given instructions on the use of the appliance by the person looking after them. Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, authorised technical service or qualified engineer to prevent dangerous situations.

ELECTRICAL APPLIANCE USAGE:

Put the electrical appliance on a flat, heatproof and strong surface. Maintain a minimum distance of 15 cm from other electrical appliances.

The electrical appliance must be put in the following places:

- Near to heat sources (such as gas burners, pots and stoves).
- Near to inflammable objects (such as curtains).
- Damp places (such as the bathroom).
- Outdoors.

RISK OF ELECTRIC SHOCKS:

Do not use the electrical appliance if the following has occurred to the appliance or the power cable:

- Visible damage.
- The electrical appliance has been dropped.
- The pizza maker has come into contact with water.

Do not put the appliance into water or other liquids. Prevent the power cable/plug from coming into contact with water or damp.

Clean the surface of the pizza maker with a slightly damp cloth.

Do not touch the power cable/plug with wet hands.

In the event of damage to the device or a malfunction, unplug it immediately. If the device were not to operate correctly, it should be checked by the Authorised Technical Service.

Never try to repair the electrical appliance yourself. It should only be repaired by the Authorised Technical Service with original spare parts. This will guarantee the safety of the device.

Do not allow anybody who is not familiar with this device or who has not read the instructions to use it. This applies particularly to children and the disabled.

Keep out of the reach of children.

SPECIAL SAFETY WARNINGS FOR THE PIZZA MAKER

Always disconnect the plug after each use and before cleaning.

Never leave the electrical appliance unattended if the plug is plugged in.

Make sure that the power cable is not damaged by the heat given out by the appliance.

Only use the accessories supplied with the electrical appliance.

Do not use the pizza maker if the cooking stone is damaged.

Do not use the electrical appliance without the cooking stone.

Do not move the device during use.

Attention! The electrical appliance gets very hot during use. Leave the device to cool down completely after use and before touching its surface or any other part.

The temperature of the accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

During and after use, only touch the electrical appliance's handle. Take care when lifting the lid as hot steam can be given off.

VENTILATION:

Do not cover the ventilation grooves during use.

Do not insert any objects in the ventilation grooves.

INFORMATION AND RECIPE IDEAS

You can bake a pizza quickly and easily with this electrical appliance.

Both frozen and homemade pizzas and French sticks can be baked with the pizza maker.

Make sure that the diameter of the pizza does not exceed 30 cm. If the pizza is too big it could stick to the electrical appliance's lid and hinder the movement of the cooking stone.

French sticks and other similar products should not under any circumstances touch the upper element.

Many different ingredients can be used to make your pizza. Below are some tips on suitable ingredients and recipes.

TIPS:

Leave wet food to drain well, such as fish or canned food before using them.

Put the topping on the pizza base just before cooking it. This will prevent the pizza base from getting too soaked.

RECIPES:

Pizza dough (dough with yeast)

Ingredients: 400 g of flour, a bag of dry yeast (7 g), salt, a pinch of sugar, 5 tablespoons of olive oil, 200 ml of tepid water. Knead the mixture until the dough is soft and without any lumps. Cover it and leave it to rest for 30 minutes in a hot place. Knead the dough again. Cut it in half and stretch each half out onto a surface sprinkled with flour until you have a circle measuring 30 cm in diameter. Leave the edges slightly thicker. You can now cover it with whatever you like.

Pizza topping: Neapolitan

Ingredients: 500 g canned tomatoes, 1 onion, 10 g of salami, olives, sardine fillets, 100 g of mozzarella, 2 tablespoons of olive oil, salt, pepper, oregano and thyme.

Preparation: Slice the tomatoes, onion, salami and olives. Put them on top of the base. Put the sardine fillets and mozzarella cheese in thin slices on top. Sprinkle salt, pepper, oregano and thyme evenly over the pizza. Then sprinkle it with olive oil.

Pizza topping: Tomato mozzarella

Ingredients: 1 handful of basil, a clove of garlic, 100 g of crème fraîche, 50 g of mascarpone cheese, salt and pepper, 8 small tomatoes, 200 g of mozzarella, 3 tablespoons of pine kernels.

Preparation: Wash the basil and leave it to drain. Chop the garlic finely. Mix the crème fraîche and mascarpone together. Mix the garlic and basil. Season with salt and pepper. Wash the tomatoes and slice them. Dice the mozzarella cheese and chop the pine kernels finely. Cover the dough with the basil mixture and put the tomatoes and diced mozzarella on top. Sprinkle with pine kernels. After baking, decorate with fresh basil leaves.

BEFORE THE FIRST USE:

Remove all the electrical appliance's internal and external packaging. Check the electrical appliance for any damage during transport and make sure that it has come with all its components.

The box is ideal for storing the device when it is not going to be used for long periods of time.

Make sure that the plug is disconnected.

Clean the pizza maker on a flat and heatproof surface.

Do not put the pizza maker on fragile pieces of furniture, as its legs could discolour the surface. Put a non-slip tablecloth underneath the pizza maker if necessary.

The electrical appliance may give off some smoke the first time it is used. This is normal. This is caused by residues inside the electrical appliance that are burnt the first time the pizza maker heats up.

Warning: Keep the packaging out of the reach of children.

HANDLING:

Insert the cooking stone in the pizza maker. Make sure that the stone is correctly inserted in the horizontal position. (Fig. 2 and 3).

Turn the temperature regulator to the "0" position. Lower the lid completely. You should only plug the pizza maker in a this moment. The red operation light will turn on and the cooking stone will start to turn.

Preheat the electrical appliance: Turn the temperature regulator to temperature 1, 2 or 3 (see the following table). The green heat control light will turn on.

The elements now start to heat up the pizza maker. Keep the lid closed when the pizza maker is heating up. The pizza maker is hot enough to bake your pizza when the green heat control light turns off.

Warning: The electrical appliance is heating up too much during use! Pick the electrical appliance up with the handle during and after use.

Ready-made pizza preparation: Remove the plastic film and wrapping from the pizza before putting it into the pizza maker. Open the lid (take care with the steam when you open it). Place the pizza on the cooking stone. Make sure that the pizza does not overlap the cooking stone's edge. Close the lid.

The temperature setting and baking time depend on the base, the type and quantity of topping and personal tastes –thick or thin and crusty. Watch your pizza through the window during baking. The topping and base should be brown, but not too dark.

The following table contains standard values. When baking ready-made pizzas, make sure that you also read the manufacturer's instructions.

ADJUSTMENT	USE
0	The pizza maker is at the minimum temperature setting.
1	Heating a ready-made pizza.

ADJUSTMENT	TEMPERATURE	TYPE OF PIZZA	PIZZA BASE	COOKING TIME (MIN.)
2	180 +/- 15°C	Ready-made pizza(refrigerated)	Thin	10
2	180 +/- 15°C	Ready-made pizza(refrigerated)	Thick	12
3	220 +/- 15°C	Frozen pizza	Thin	13 – 16
3	220 +/- 15°C	Frozen pizza	Thick	15 – 20
2	180 +/- 15°C	Home-made pizza	Thin	8 – 12
2	180 +/- 15°C	Home-made pizza	Thick	10 – 15
2	180 +/- 15°C	French stick (frozen)		7 – 9

The temperature can be adjusted at any time during the cooking.

The green heat control light turns on and off occasionally during the cooking process. This indicates that the pizza maker heats up from time to time to maintain the selected temperature.

The pizza maker can be opened for a moment during the cooking to check if the pizza is ready. After closing the pizza maker, the cooking stone will change direction.

Taking the pizza out:

Open the lid with the handle. Take the pizza off the cooking stone with a spatula and put it onto a large plate (minimum 30 cm in diameter).

Close the lid again if you want to bake more pizzas in the pizza maker.

Finishing baking:

Turn the temperature regulator to the "0". Unplug the electrical appliance. Leave the lid closed so that the electrical appliance cools down. Check that the pizza maker cools down out of the reach of children.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Screeching is heard inside the electrical appliance.	The cooking stone is rubbing against the inside of the electrical appliance.	The cooking stone occasionally coming into contact with the inside of the electrical appliance is normal.
The cooking stone does not turn or has difficulty doing so.	The cooking stone has not been inserted correctly.	Leave the electrical appliance to cool down completely. Put the cooking stone inside the device correctly.
	The cooking stone is obstructed by the pizza.	Place the pizza on the cooking stone correctly.
	The pizza is too big.	Cut the pizza into pieces and bake them separately.
The pizza base is not nice and crusty.	The pizza maker has not been preheated.	Preheat the electrical appliance before putting the pizza in.
	The temperature has been set too low.	Turn the temperature regulator to a higher temperature (2 or 3)
	The pizza has not been baked for long enough.	Extend the baking time.
The pizza is burnt.	The temperature has been set too high.	Turn temperature regulator down.
	The pizza has been baked for too long.	Shorten the baking time the next time.

CLEANING AND CARE:

Unplug the electrical appliance and leave it to cool down completely before cleaning.

Cooking stone cleaning:

Put the cooking stone in hot water, to remove any remains of food.

Warning! No do use any washing up liquid to clean the cooking stone, as it may seep into the cooking stone's pores and then be absorbed by the food.

Remove any remains of food from the cooking stone. Then swill it again with water and dry it.

If you can not remove the food remains this way, follow the instructions listed below:

Mix 75 g of powdered yeast with three tablespoons of water. Apply the mixture on the dirty parts of the cooking stone. Leave it to soak for 20 minutes. Clean the remains of food from the cooking stone. Swill the cooking stone again under water and dry it.

Do not under any circumstances scrape the remains of food from the cooking stone with sharp objects.

Pizza maker cleaning:

Clean it with a soft, damp cloth or sponge. Make sure that water does not come into contact with the heat producing elements. Then dry.

Do not submerge the pizza maker in water!

Never use paraffin, solvents or any type of abrasive or strong cleaning products to clean the electrical appliance. Please do not wash any part of the electrical appliance in the dishwasher.

Thank you for choosing one of our products.

Nos produits sont développés pour répondre aux standards les plus stricts en matière de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que vous profiterez au maximum de votre nouveau four à pizza « Mr. PIZZA » de PALSON.

AVERTISSEMENTS CONCERNANT LA SÉCURITÉ

- Lisez attentivement les instructions d'utilisation avant d'utiliser l'appareil. Suivez toutes les instructions de sécurité afin d'éviter tous dommages dérivés d'une utilisation inadéquate.
- Si vous donnez ou vendez cet appareil à une tierce personne, fournissez-lui ce manuel d'instructions.
- Conservez ces instructions d'utilisation dans un endroit sûr.
- Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
- Avant la première utilisation, assurez-vous que le voltage principal correspond aux instructions qui figurent sur l'étiquette des spécifications. Si le voltage est incorrect, vous risquez d'endommager le dispositif. Si vous ignorez quel est votre voltage principal, demandez conseil à un électricien.
- Si le voltage est incorrect, vous risquez d'endommager le dispositif.
- Ne remplacez la prise de courant sous aucun prétexte.
- Ne tirez pas sur le cordon pour le débrancher de la prise de courant.
- Assurez-vous que le cordon ne pend pas.
- Assurez-vous que le cordon n'a pas été écrasé, plié ou frotté contre des bords coupants.
- Vérifiez régulièrement le cordon électrique ainsi que la prise pour détecter d'éventuels dommages.
- Ne touchez pas les fiches de la prise après l'avoir débranché du secteur.
- Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit être dotée de la sortie correspondante.
- Ce produit ne doit pas être utilisé sans surveillance ou supervision par un enfant ou tout autre personne dont l'état physique, sensoriel ou mental mette en péril sa sécurité. Les enfants devraient être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son service après-vente autorisé ou par un technicien qualifié afin d'écartier tout danger.

UTILISATION DE L'ÉLECTROMÉNAGER:

Placez l'appareil sur une surface plane, solide et qui résiste à la chaleur. Maintenez une distance minimum de 15 cm entre l'appareil et les autres électroménagers.

Ne placez pas cet appareil dans les endroits suivants :

- À proximité d'une source de chaleur (telle que gazinières, marmites et chauffages).
- À proximité d'objets inflammables (tels que rideaux).
- Endroits humides (comme la salle de bain).
- À l'extérieur.

RISQUES D'ÉLECTROCUTION:

N'utilisez pas cet appareil si l'unité ou le cordon présentent des signes de :

- Dommages visibles.
- L'appareil est tombé.
- Le four à pizza a été mouillé.

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. Évitez que le cordon/la prise soit au contact de l'eau ou de l'humidité.

Nettoyez la surface du four à pizza avec un chiffon légèrement humide.

Ne touchez pas le cordon/la prise avec les mains mouillées.

Si l'appareil est endommagé ou qu'il fonctionne mal, débranchez-le immédiatement. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, il doit être vérifié par un Service Technique Agréé.

N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même. Il devra être réparé uniquement par le Service Technique Agréé avec des pièces de rechange d'origine. De cette façon, nous garantissons la sécurité du dispositif.

Ne laissez pas les personnes qui ne sont pas familiarisées à cet appareil, ou qui n'ont pas lu les instructions, utiliser cet appareil. Cela s'applique particulièrement aux enfants et aux personnes handicapées.

Rangez l'appareil hors de la portée des enfants.

AVERTISSEMENTS SPÉCIAUX CONCERNANT LA SÉCURITÉ APPLICABLES AU FOUR À PIZZA

Débranchez toujours la prise de courant après chaque utilisation et avant de nettoyer l'appareil.

Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance si la prise est branchée au secteur.

Assurez-vous que le cordon du secteur ne soit pas endommagé par la chaleur diffusée par l'appareil.

Utilisez uniquement des accessoires qui aient été fabriqués pour cet appareil.

N'utilisez pas le four à pizza si la pierre de cuisson est endommagée.

N'utilisez pas l'appareil sans la pierre de cuisson.

Ne bougez pas l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

Attention ! Cet appareil chauffe beaucoup pendant le fonctionnement. Attendez que le dispositif soit complètement froid avant de le manipuler.

La température des surfaces accessibles peut être élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.

Pendant et après l'utilisation manipulez l'appareil par la poignée. Soyez prudent lorsque vous soulevez le couvercle, l'appareil peut diffuser de la vapeur chaude.

AÉRATION:

Ne couvrez pas les rainures d'aération lorsque l'appareil est en marche.

N'insérez aucun objet dans les rainures d'aération.

INFORMATION ET IDÉES DE RECETTES

Cet appareil vous permet de préparer une pizza rapidement et facilement.

Vous pouvez cuire aussi bien des pizzas surgelées que des pizzas « maison » ou des baguettes.

Assurez-vous que le diamètre de la pizza ne dépasse pas 30 cm. Si la pizza est trop grande, elle peut rester collée au couvercle de l'appareil et empêcher le mouvement de la pierre de cuisson.

Les baguettes et autres produits alimentaires similaires ne doivent pas toucher la résistance supérieure sous aucun prétexte.

Pour préparer une pizza, vous pouvez utiliser une grande variété d'ingrédients. Vous trouverez ci-dessous des conseils pour choisir les meilleurs ingrédients, ainsi que des recettes pour préparer de délicieuses pizzas.

CONSEILS:

Essorez bien les aliments mouillés tels que les poissons ou les aliments en boîte avant de les utiliser.

Placez les condiments sur la pâte de la pizza avant de la cuisiner. Cela évitera que la pâte à pizza s'humidifie trop.

RECETTES:

Pâte à pizza (pâte avec de la levure)

Ingrédients : 400 gr. de farine, un sachet de levure en poudre (7 g), sel, une pincée de sucre, 5 cuillères d'huile d'olive, 200 ml d'eau tiède. Pétrir la pâte jusqu'à l'obtention d'une pâte molle et sans grumeaux. La couvrir d'un linge et la laisser reposer 30 minutes dans un endroit chaud. Pétrir à nouveau la pâte. La couper en deux et étirer chaque moitié sur un plan de travail saupoudré de farine jusqu'à obtenir un cercle de 30 cm de diamètre. Laissez les bords légèrement plus épais. Vous pouvez ensuite recouvrir la pâte de vos ingrédients préférés.

Condiment de la pizza: Napolitaine

Ingrédients : 500 g de tomates en boîte, 1 oignon, 10 g de salami, olives, filets de sardine, 100 g de mozzarella, 2 cuillérées d'huile d'olive, sel, poivre, origan et thym.

Préparation: Couper les tomates, l'oignon, le salami et les olives. Les répartir sur la pâte. Disposer dessus les filets de sardine et la mozzarella coupée en fines rondelles. Saupoudrer uniformément la pizza de sel, poivre, origan et thym. Pour finir, verser un filet d'huile d'olive.

Condiment de la pizza: Tomate mozzarella

Ingrédients: 1 poignée de basilic, une gousse d'ail, 100 g de crème fraîche, 50 g de mascarpone, sel et poivre, 8 petites tomates, 200 g de mozzarella, 3 cuillérées de pignons de pin.

Préparation: Laver et essorer le basilic. Hacher menu l'ail. Mélanger la crème fraîche et le mascarpone. Mélanger l'ail et le basilic. Saler et poivrer. Laver les tomates et les couper en rondelles. Couper la mozzarella en dés et hacher menu les pignons de pin. Recouvrir la pâte de la crème de basilic et disposer dessus les rondelles de tomates et les dés de mozzarella. Éparpiller les pignons de pins. Cuire la pizza puis décorer avec quelques feuilles de basilic.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION:

Retirez tout le matériel de l'emballage interne et externe de l'appareil. Vérifiez l'appareil et assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé et qu'il ne manque aucun composant.

L'emballage est idéal pour ranger l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas pendant de longues périodes.

Assurez-vous que la prise est débranchée du secteur.

Nettoyez le four à pizza sur une surface lisse et résistante à la chaleur.

Ne placez pas le four à pizza sur un meuble délicat, car les pattes de l'appareil peuvent provoquer une décoloration de la surface. Placez une nappe antidérapante entre le meuble et le four à pizza si cela s'avère nécessaire.

Il est possible que de la fumée s'échappe de l'appareil lors de la première utilisation. Ceci est normal. La fumée provient des poussières présentes à l'intérieur de l'appareil et qui brûlent la première fois que vous allumez le four à pizza.

Avertissement: Rangez l'emballage de l'appareil hors de la portée des enfants.

MANIPULATION:

Insérez la pierre de cuisson à l'intérieur du four à pizza. Assurez-vous que la pierre est correctement insérée en position horizontale. (Fig. 2 et 3).

Faites pivoter le régulateur de température jusqu'à la position « 0 ». Baissez complètement la température. Vous pouvez ensuite brancher le four à pizza. Le voyant lumineux rouge de fonctionnement s'allumera et la pierre de cuisson commencera à tourner.

Préchauffez l'appareil. Faites pivoter le régulateur de la température et réglez la température à 1, 2 ou 3 (voir tableau suivant). Le voyant vert de contrôle de la chaleur s'allume.

Les résistances commencent alors à chauffer le four à pizza. Gardez le couvercle fermé pendant que le four à pizza chauffe. Le voyant lumineux vert s'éteint lorsque le four à pizza est suffisamment chaud pour cuire la pizza.

Avertissement : L'appareil atteint des températures élevées pendant son fonctionnement. Pendant et après la manipulation de l'appareil, saisissez-le par la poignée.

Préparation de pizzas pré-cuisinées : Retirez le film plastique et l'emballage de la pizza avant de la placer dans le four à pizza. Ouvrez le couvercle (attention à la vapeur qui s'échappe de l'appareil lorsque vous soulevez le couvercle). Placez la pizza sur la pierre de cuisson. Assurez-vous que la pizza ne dépasse pas du bord de la pierre de cuisson. Fermez le couvercle.

Le réglage de la température et le temps de cuisson dépendent de la pâte, du type et de la quantité des ingrédients et de votre goût personnel – épaisse ou fine et croustillante. Contrôlez votre pizza par le hublot pendant la cuisson. Les ingrédients et la pâte doivent être dorés, mais pas trop foncés.

Le tableau suivant contient des valeurs standard. Lorsque vous cuisez des pizzas pré-cuisinées, lisez attentivement les instructions du fabricant au préalable.

RÉGLAGE	UTILISATION
0	Le four à pizza est positionné sur la température minimum.
1	Réchauffer une pizza déjà cuite.

RÉGLAGE	TEMPÉRATURE	TYPE DE PIZZA	PÂTE À PIZZA	TEMPS DE CUISSON (MIN)
2	180 +/- 15°C	Pizza préparée (réfrigérée)	Fine	10
2	180 +/- 15°C	Pizza préparée (réfrigérée)	Épaisse	12
3	220 +/- 15°C	Pizza congelée	Fine	13 – 16
3	220 +/- 15°C	Pizza congelée	Épaisse	15 – 20
2	180 +/- 15°C	Pizza maison	Fine	8 – 12
2	180 +/- 15°C	Pizza maison	Épaisse	10 – 15
2	180 +/- 15°C	Baguette (congelée)		7 – 9

Vous pouvez régler la température de cuisson à tout moment.

Le voyant lumineux vert de contrôle s'allume et s'éteint à plusieurs reprises pendant le processus de cuisson. Cela indique que le four à pizza chauffe afin de maintenir la température sélectionnée.

Vous pouvez ouvrir à tout moment four à pizza pendant la cuisson pour vérifier si la pizza est cuite ou non. Lorsque vous refermez le four à pizza, la pierre tourne dans l'autre sens.

Comment retirer la pizza:

Ouvrir le couvercle à l'aide de la poignée. Retirez la pizza de la pierre de cuisson à l'aide d'une spatule et disposez-la sur une grande assiette (D'au moins 30 cm de diamètre).

Refermez le couvercle si vous souhaitez cuire d'autres pizzas dans l'appareil.

Fin de la cuisson:

Faites pivoter le régulateur de température jusqu'à la position « 0 ». Débranchez l'appareil du secteur. Laissez le couvercle fermé pour que l'appareil refroidisse. Assurez-vous que le four à pizza refroidit dans un endroit qui soit hors de portée des enfants.

EN CAS D'ANOMALIES

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
On entend des couinements qui viennent de l'intérieur de l'appareil.	La pierre de cuisson frotte l'intérieur de l'appareil.	Le contact occasionnel de la pierre de cuisson avec l'intérieur de l'appareil est normal.
La pierre de cuisson ne pivote pas ou le fait avec difficulté.	La pierre de cuisson n'a pas été installée correctement.	Laisser l'appareil refroidir. Placer la pierre de cuisson correctement dans le mécanisme.
	La pierre de cuisson est bloquée par la pizza.	Placer la pizza correctement sur la pierre de cuisson.
	La pizza est trop grande.	Couper la pizza en morceaux et les cuire séparément.
La pâte à pizza n'est pas croustillante.	Vous n'avez pas préchauffé le four à pizza.	Préchauffer l'appareil avant d'introduire la pizza.
	La température est trop basse.	Placer le régulateur de température à une température plus élevée (2 ou 3).
	Le temps de cuisson de la pizza était insuffisant.	Prolonger le temps de cuisson de la pizza.
La pizza est brûlée.	La température est trop élevée.	Placer le régulateur de température à une température plus basse.
	Le temps de cuisson de la pizza était trop long.	Les prochaines fois, réduire le temps de cuisson.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN DE L'APPAREIL:

Débranchez l'appareil du secteur et attendez qu'il refroidisse complètement avant de le nettoyer.

Nettoyage de la pierre de cuisson:

Ne touchez pas la pierre de cuisson ou toute autre partie de l'appareil avant que celui-ci ne soit complètement froid.

Placez la pierre de cuisson dans l'eau chaude afin de retirer les restes d'aliments.

Attention ! N'utilisez aucun produit vaisselle pour nettoyer la pierre de cuisson; celui-ci risque de pénétrer dans les pores de la pierre de cuisson puis être ingérés à travers les aliments.

Nettoyez les restes d'aliments de la pierre de cuisson. Puis rincez-la une nouvelle fois sous l'eau et séchez-la.

Si vous ne réussissez pas à retirer les restes d'aliments de cette façon, appliquez les instructions suivantes:

Mélangez 75 g de levure en poudre avec trois cuillerées d'eau. Appliquez ce mélange sur les parties sales de la pierre de cuisson. Laissez tremper pendant 20 minutes. Nettoyez les restes d'aliments de la pierre de cuisson. Rincer à nouveau la pierre de cuisson sous l'eau et la sécher.

Vous ne devez JAMAIS gratter les restes d'aliments collés sur la pierre de cuisson avec des objets coupants ou pointus.

Nettoyage du four à pizza:

Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide ou avec une éponge. Empêchez l'eau de tomber sur les éléments qui diffusent de la chaleur. Séchez l'appareil.

Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau !

N'utilisez jamais de pétrole, de dissolvants ou de produits nettoyants abrasifs ou trop forts pour nettoyer cet appareil.

Ne lavez aucune partie de cet appareil au lave-vaisselle.

Nous vous remercions de votre confiance, pour avoir choisi l'un de nos produits.

Os nossos produtos foram desenvolvidos para se atingirem os mais altos níveis de qualidade, funcionalidade e concepção. Esperamos que desfrute da sua nova pizeira "MR.PIZZA" da PALSON.

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

- Leia atentamente as instruções de uso antes de utilizar o dispositivo. Siga todas as instruções de segurança para evitar danos provocados por uso inapropriado.
- Se este dispositivo for transferido para uma terceira pessoa, o livro de instruções deverá ser igualmente entregue com ele.
- Guarde estas instruções de uso em lugar seguro.
- Este dispositivo não é indicado para fins comerciais.
- Antes da primeira utilização, por favor certifique-se de que a voltagem principal corresponde às instruções da etiqueta de especificações. A conexão a uma voltagem incorrecta poderia danificar o dispositivo ou até mesmo avariá-lo. Se não conhecer a sua voltagem principal, por favor pergunte a um electricista.
- A conexão a uma voltagem incorrecta poderia danificar o dispositivo ou até mesmo avariá-lo.
- Não substitua a ficha de corrente seja a que pretexto for.
- Não puxe pelo cabo de corrente para o desligar da tomada de corrente.
- Certifique-se de que não há o risco de o cabo ficar suspenso.
- Certifique-se de que o cabo de corrente não foi esmagado, retorcido ou roçado contra bordas afiadas.
- Reveja regularmente o cabo de corrente e a ficha procurando detectar danos.
- Não toque em nenhum dos pernos da ficha após a sua desconexão da tomada de corrente.
- Se utilizar um cabo de extensão, este deve estar preparado para uma saída correspondente.
- Este aparelho não se destina a ser usado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais estejam reduzidas ou que não tenham experiência ou conhecimento, salvo se tiverem a supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para se ter a certeza de que não brincam com o aparelho.
- Se o cabo de corrente estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço técnico autorizado ou por um técnico qualificado, tendo em vista evitar perigos.

USO DO ELECTRODOMÉSTICO:

Coloque o electrodoméstico sobre uma superfície plana, resistente ao calor e forte. Mantenha uma distância mínima de 15 cm em relação a outros electrodomésticos.

O electrodoméstico não deve ser colocado nos lugares seguintes:

- Perto de fontes de calor (como chamas de gás, painéis e estufas).
- Perto de objectos inflamáveis (como cortinas).
- Lugares húmidos (como a casa-de-banho).
- Exteriores.

RISCO DE CHOQUE ELÉCTRICO:

Não utilize o electrodoméstico se tiver acontecido o seguinte ao aparelho ou ao cabo de corrente:

- Dano visível.
- O electrodoméstico caiu.
- A pizeira entrou em contacto com a água.

Não introduza o aparelho em água ou noutros líquidos. Evite que o cabo de corrente/ficha de corrente entre em contacto com água ou humidade.

Limpe a superfície da pizeira com um pano ligeiramente humedecido.

Não toque no cabo de corrente/ficha de corrente com as mãos molhadas.

Em caso de dano ou mau funcionamento do dispositivo, retire imediatamente a ficha da tomada. Se o dispositivo não funcionar correctamente, deverá ser revisto pelo Serviço Técnico Autorizado.

Nunca tente reparar o electrodoméstico por si mesmo. Só deverá ser reparado pelo Serviço Técnico Autorizado com componentes de substituição originais. Deste modo, garante-se a manutenção da segurança do dispositivo.

Não deixe que pessoas que não estejam familiarizadas com este dispositivo ou que não tenham lido as instruções utilizem o dispositivo. Isto aplica-se especialmente às crianças e aos deficientes.

Mantenha o dispositivo fora do alcance das crianças.

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA ESPECIAIS PARA A PIZZERA

Desconecte sempre a ficha de corrente após cada uso e antes de cada limpeza.

Nunca deixe o electrodoméstico sem vigilância se a tomada de corrente estiver conectada.

Certifique-se de que o cabo de corrente não se danifica devido ao calor emitido pelo aparelho.

Utilize apenas acessórios que tenham sido fornecidos com o electrodoméstico.

Não utilize a pizeira se a pedra de cozedura estiver danificada.

Não utilize o electrodoméstico sem a pedra de cozedura.

Não mova o dispositivo durante o seu funcionamento.

Atenção! Durante o funcionamento, o electrodoméstico aquece-se muito. Deixe que o dispositivo arrefeça totalmente depois do seu uso e antes de tocar na sua superfície ou noutras partes.

A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.

Durante e após o seu manuseamento, só deve tocar na asa do electrodoméstico. Seja cuidadoso quando levantar a tampa, pois o aparelho pode emitir vapor quente.

VENTILAÇÃO:

Não cubra as ranhuras de ventilação durante o funcionamento.

Não insira nenhum objecto dentro das ranhuras de ventilação.

INFORMAÇÃO E IDEIAS DE RECEITAS

Uma piza pode ser cozinhada rápida e facilmente com este electrodoméstico.

Podem ser feitas tanto pizzas congeladas como pizzas caseiras ou baguetes.

Certifique-se de que o diâmetro da piza não ultrapassa 30 cm. Se a piza for demasiado grande, pode-se colar à tampa do electrodoméstico e impedir o movimento da pedra de cozedura.

As baguetes e outros comestíveis similares não devem tocar na resistência superior seja sob que circunstância for.

Pode utilizar uma grande variedade de ingredientes para preparar a sua piza. Em seguida, pode encontrar conselhos acerca de ingredientes apropriados e receitas.

CONSELHOS:

Deixe que escurram bem os alimentos molhados, como o peixe ou alimentos enlatados, antes de os utilizar.

Coloque os condimentos sobre a base da piza imediatamente antes de a cozinhar. Isto evitará que a base da piza se ensope em demasia.

RECEITAS:

Massa para piza (massa com levedura)

Ingredientes: 400 gr de farinha, uma bolsa de levedura seca (7 gr), sal, um bocadinho de açúcar, 5 colheres de azeite, 200 ml de água morna. Amasse a mistura até obter uma massa suave e sem grumos. Cubra-a e deixe-a repousar durante 30 minutos em lugar quente. Amasse novamente a massa. Corte-a ao meio e estique cada uma das metades sobre uma superfície polvilhada com farinha até obter um círculo de 30 cm de diâmetro. Deixe as bordas ligeiramente mais grossas. Em seguida, pode cobri-la com o que quiser.

Condimentos da piza: Napolitana

Ingredientes: 500 gr de tomates de conserva, 1 cebola, 10 gr de salame, azeitonas, sardinhas em filetes, 100 gr de mozarella, 2 colheres de azeite, sal, pimenta, orégãos e tomilho.

Preparação: Corte os tomates, cebola, salame e azeitonas. Distribua-os sobre a base. Coloque as sardinhas em filetes e o queijo mozarella cortado em fatias finas por cima. Polvilhe com sal, pimenta, orégãos e tomilho uniformemente sobre a piza. Finalmente borriفة com azeite.

Condimento da piza: Tomate mozarella

Ingredientes: 1 mão-cheia de manjerição, um dente de alho, 100 gr de natas frescas, 50 gr de queijo mascarpone, sal e pimenta, 8 tomates pequenos, 200 gr de mozarella, 3 colheres de pinhões.

Preparação: Lave o manjerição e escorra-o. Pique bem o alho. Misture as natas frescas e o mascarpone juntos. Misture o alho e o manjerição. Tempere com sal e pimenta. Lave os tomates e corte-os em rodela. Corte em bocados o queijo mozarella e pique bem os pinhões. Cubra a massa com o creme de manjerição e coloque por cima os tomates e a mozarella em bocados. Salpique com pinhões. Depois de a cozinhar, decore-a com folhas frescas de manjerição.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO:

Retire todo o material da embalagem interna e externa do electrodoméstico. Reveja o electrodoméstico procurando detectar danos provocados pelo transporte e certifique-se de que recebeu todos os componentes.

A embalagem é um contentor ideal, quando não tencionar utilizar o electrodoméstico por longos períodos de tempo.

Certifique-se de que a ficha de corrente está desconectada.

Limpe a pizeira sobre uma superfície lisa e resistente ao calor.

Não coloque a pizeira sobre móveis delicados, dado que os pés da mesma poderiam provocar descoloração na sua superfície. Coloque uma toalha de mesa antideslizante entre o móvel e a pizeira se for necessário.

É possível que o electrodoméstico emita algum fumo durante a sua primeira utilização. Isto é normal. É causado por resíduos no interior do electrodoméstico que são queimados da primeira vez que se aquece a pizeira.

Advertência: Mantenha a embalagem afastada do alcance das crianças.

MANUSEAMENTO:

Insera a pedra de cozedura na pizeira. Certifique-se de que a pedra está correctamente inserida na posição horizontal. (Fig. 2 e 3).

Rode o regulador de temperatura para a posição "0". Baixe totalmente a tampa. Só então deve conectar a pizeira. A luz vermelha de funcionamento acender-se-á e a pedra de cozedura começará a rodar.

Pré-aqueça o electrodoméstico: Rode o regulador de temperatura até um ajuste de temperatura 1, 2 ou 3 (veja a tabela seguinte). A luz verde de controlo de calor acender-se-á.

As resistências começam agora a aquecer a pizeira. Mantenha a tampa fechada enquanto a pizeira se aquece. Quando a luz verde de controlo de calor se apagar, a pizeira está suficientemente quente para cozinhar a sua piza.

Advertência: O electrodoméstico aquece-se muito durante a sua utilização! Agarre no electrodoméstico pela asa durante e depois do seu manuseamento.

Preparação de pizzas preparadas: Retire a película de plástico e o invólucro da piza antes de a colocar na pizeira. Abra a tampa (tenha cuidado com o vapor ao abrir a tampa). Coloque a piza sobre a pedra de cozedura. Certifique-se de que a piza não ultrapassa a borda da pedra de cozedura. Feche a tampa.

O ajuste da temperatura e o tempo de cozedura dependem da base, do tipo e da quantidade de condimentos e do gosto pessoal – grossa ou fina e crocante. Observe a sua piza através da janela durante a cozedura. O condimento e a base deverão ficar dourados, embora não demasiado escuros.

A tabela seguinte contém valores standard. Quando cozinhar pizzas já preparadas, certifique-se de que também lê as instruções do fabricante.

AJUSTE	UTILIZAÇÃO
0	A pizeira está ao nível de temperatura mínimo.
1	Aquecimento de uma piza já preparada.

AJUSTE	TEMPERATURA	TIPO DE PIZA	BASE DA PIZA	TEMPO DE COZEDURA (MÍN.)
2	180 +/- 15°C	Piza preparada (refrigerada)	Fina	10
2	180 +/- 15°C	Piza preparada (refrigerada)	Grossa	12
3	220 +/- 15°C	Piza congelada	Fina	13 – 16
3	220 +/- 15°C	Piza congelada	Grossa	15 – 20
2	180 +/- 15°C	Piza caseira	Fina	8 – 12
2	180 +/- 15°C	Piza caseira	Grossa	10 – 15
2	180 +/- 15°C	Baguete (congelada)		7 – 9

A temperatura pode ser ajustada em qualquer momento durante a cozedura.

A luz verde de controlo do calor acende-se e apaga-se ocasionalmente durante o processo de cozedura. Isto indica que a pizeira se aquece de vez em quando, para manter a temperatura seleccionada.

A pizeira pode ser aberta por instantes durante a cozedura para se verificar se a piza está ou não cozida. Depois de fechar a pizeira, a pedra de cozedura mudará de sentido.

Extracção da piza:

Abra a tampa mediante a asa. Extraia a piza da pedra de cozedura com uma espátula e coloque-a sobre um prato grande (Mínimo 30 cm de diâmetro).

Feche novamente a tampa se desejar cozinhar mais pizzas na pizeira.

Conclusão da cozedura:

Rode o regulador de temperatura para a posição "0". Desconecte o electrodoméstico da corrente. Deixe a tampa fechada para que o electrodoméstico arrefeça. Certifique-se de que a pizeira arrefece em local fora do alcance das crianças.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
Ouvem-se silvos provenientes do interior do electrodoméstico.	A pedra de cozedura roça no interior do electrodoméstico.	O contacto ocasional da pedra de cozedura com o interior do electrodoméstico é normal.
A pedra de cozedura não roda ou fá-lo com dificuldade.	A pedra de cozedura não foi correctamente inserida.	Deixe que o electrodoméstico arrefeça totalmente. Coloque a pedra de cozedura correctamente no mecanismo.
	A pedra de cozedura está bloqueada pela piza.	Coloque a piza correctamente sobre a pedra de cozedura.
	A piza é demasiado grande.	Corte a piza em pedaços e cozinhe-os individualmente.
A base da piza não fica crocante.	A pizeira não foi pré-aquecida.	Aqueça previamente o electrodoméstico antes de introduzir a piza.
	A temperatura foi regulada para demasiado baixa.	Coloque o regulador de temperatura a uma temperatura mais alta (2 ou 3)
	O tempo de cozedura da piza não foi suficiente.	Aumente o tempo de cozedura.
A piza está queimada.	A temperatura foi regulada para demasiado alta.	Coloque o regulador de temperatura a uma temperatura mais baixa.
	A piza foi cozida durante demasiado tempo.	Encurte o tempo de cozedura da próxima vez.

LIMPEZA E CUIDADO:

Desligue o electrodoméstico da corrente e deixe que arrefeça completamente antes de cada limpeza.

Limpeza da pedra de cozedura:

Não toque na pedra de cozedura ou noutras partes enquanto o electrodoméstico não estiver totalmente arrefecido.

Coloque a pedra de cozedura em água quente, para retirar restos de comida.

Advertência! Não utilize qualquer líquido de lavar louça para limpar a pedra de cozedura; este poderia penetrar nos poros da pedra de cozedura e depois ser absorvido pela comida.

Limpe os resíduos de comida da pedra de cozedura. Em seguida, lave-a uma vez mais com água e seque-a.

Se não conseguir retirar os restos de comida desta forma, siga estas instruções:

Misture 75 gr de levedura em pó com três colheres de água. Aplique a mistura sobre as partes sujas da pedra de cozedura. Deixe-as demolhadas durante 20 minutos. Limpe os restos de comida da pedra de cozedura. Enxágue novamente a pedra de cozedura com água e seque-a.

Nunca deverá raspar, seja a que pretexto for, os restos de alimentos da pedra de cozedura com objectos afiados.

Limpeza da pizeira:

Limpe-a com um pano mole humedecido ou com uma esponja. Certifique-se de que não cai água sobre os elementos produtores de calor. Finalmente seque-a.

Não introduza a pizeira em água!

Nunca utilize petróleo, solventes ou qualquer tipo de produto de limpeza abrasivo ou forte quando limpar o electrodoméstico.

Por favor não lave nenhuma parte do electrodoméstico na máquina de lavar louça.

Obrigado por demonstrar a sua confiança em nós, escolhendo um dos nossos produtos.

Unsere Produkte entsprechen aufgrund Ihrer Entwicklung den höchsten Qualitäts-, Funktionalitäts- und Designstandards. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen Pizzaofen „MR.PIZZA“ von PALSON.

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie vor der Benutzung des Geräts sorgfältig die Bedienungsanleitung durch. Befolgen Sie alle Sicherheitshinweise, um Schäden durch eine falsche Benutzung zu vermeiden.
- Wenn Sie dieses Gerät an einen Dritten weitergeben, muss diese dritte Person auch die Bedienungsanleitung erhalten.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf.
- Dieses Gerät ist nicht für die kommerzielle Benutzung geeignet.
- Vergewissern Sie sich vor der ersten Benutzung, dass die in Ihrem Haus anliegende Hauptspannung der Spannung entspricht, die auf der Plakette mit den technischen Daten des Geräts angegeben ist. Der Anschluss an einen Stromkreis mit falscher Spannung kann das Gerät beschädigen oder zerstören. Wenn Sie sich über die bei Ihnen anliegende Hauptspannung nicht im Klaren sind, fragen Sie bitte einen Elektriker.
- Der Anschluss an einen Stromkreis mit falscher Spannung kann das Gerät beschädigen oder auch zerstören.
- Wechseln Sie auf keinen Fall den Netzstecker aus.
- Ziehen Sie beim Herausziehen des Steckers aus der Steckdose nicht am Kabel.
- Vergewissern Sie sich, dass das Kabel nicht herunterhängt und so ein Risiko darstellt.
- Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel nicht gequetscht oder gebogen wird oder an scharfen Kanten scheuert.
- Überprüfen Sie das Netzkabel und den Stecker regelmäßig auf Schäden.
- Berühren Sie nach dem Herausziehen des Steckers aus der Steckdose nicht die Steckerstifte.
- Ein ggfs. verwendetes Verlängerungskabel muss für einen entsprechenden Anschluss geeignet sein.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) geeignet, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen die Erfahrung bzw. das notwendige Wissen zur Bedienung fehlt, es sei denn, sie stehen unter Beaufsichtigung oder haben durch die für ihre Sicherheit verantwortliche Person Anweisungen zur Benutzung des Geräts erhalten. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Falls das Stromkabel beschädigt ist, sollte es durch den Hersteller, den autorisierten Kundendienst oder von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.

BENUTZUNG DES PIZZAOFENS:

Stellen Sie das Gerät auf einer flachen, widerstandsfähigen und hitzefesten Oberfläche auf. Halten Sie dabei einen Mindestabstand von 15 cm zu anderen Haushaltgeräten ein.

Der Pizzaofen darf an folgenden Standorten nicht aufgestellt werden:

- In der Nähe von Hitzequellen (wie z. B. Gaskochern, Kochtöpfen und Öfen).
- In der Nähe von brennbaren Gegenständen (wie Gardinen).
- An feuchten Standorten (wie z. B. im Bad).
- Im Freien.

GEFAHR EINES ELEKTRISCHEN SCHLAGES:

Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn für Gerät oder Netzkabel folgende Situationen zutreffen:

- Sichtbare Schäden.
- Das Gerät ist heruntergefallen.
- Der Pizzaofen ist mit Wasser in Kontakt gekommen.

Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verhindern Sie, dass das Netzkabel/der Netzstecker mit Wasser oder Feuchtigkeit in Kontakt kommt.

Reinigen Sie die Oberfläche des Pizzaofens mit einem angefeuchteten Tuch.

Berühren Sie das Netzkabel/den Netzstecker nicht mit feuchten Händen.

Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie einen Schaden oder eine Fehlfunktion am Gerät feststellen. Wenn das Gerät nicht richtig funktioniert, muss es vom autorisierten Technischen Service überprüft werden.

Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Der Pizzaofen darf nur vom autorisierten Technischen Service und mit Original-Ersatzteilen repariert werden. Auf diese Weise wird die Sicherheit des Geräts gewährleistet.

Personen, die mit diesem Gerät nicht vertraut sind oder die die Bedienungsanleitung nicht gelesen haben, dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Dies gilt insbesondere für Kinder und behinderte Personen.

Halten Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern.

BESONDERE SICHERHEITSHINWEISE FÜR DIE BENUTZUNG DES PIZZAOFENS

Ziehen Sie nach jeder Benutzung und vor jeder Reinigung des Pizzaofens stets den Netzstecker aus der Steckdose.

Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt, wenn der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht durch die vom Gerät ausgehende Hitze beschädigt wird.
Benutzen Sie nur Zubehörteile, die mit dem Gerät mitgeliefert wurden.
Benutzen Sie den Pizzaofen nicht, wenn die Steinbackplatte beschädigt ist.
Benutzen Sie das Gerät nicht ohne Steinbackplatte.
Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
Achtung! Das Gerät wird sehr heiß, wenn es in Betrieb ist. Warten Sie, bis sich das Gerät nach der Benutzung vollkommen abgekühlt hat, bevor Sie das Gehäuse und andere Geräteteile berühren.
Die zugänglichen Gehäuseteile können während des Betriebs des Geräts heiß werden.
Fassen Sie das Gerät während und nach der Benutzung nur am Griff an. Seien Sie beim Öffnen des Deckels vorsichtig. Es kann heißer Dampf austreten.

VENTILATION:

Berühren Sie während des Betriebs nicht die Ventilationsöffnungen.
Führen Sie keine Gegenstände in die Ventilationsöffnungen ein.

INFORMATIONEN UND REZEPTIDEEN

Mit diesem Gerät können Sie eine Pizza auf schnelle und einfache Art und Weise zubereiten.
Es können gefrorene Fertigpizzas, hausgemachte Pizzas und auch Baguettes gebacken werden.
Achten Sie darauf, dass der Durchmesser der Pizza nicht mehr als 30 cm beträgt. Ist die Pizza zu groß, kann es vorkommen, dass sie am Deckel festklebt und dadurch die Bewegung der Steinbackplatte verhindert.
Baguettes und andere, ähnliche Lebensmittel dürfen auf keinen Fall mit dem oberen Heizwiderstand in Berührung kommen.
Für die Zubereitung Ihrer Pizza können Sie eine große Vielfalt an Zutaten verwenden. Nachfolgend finden Sie einige Ratschläge für geeignete Zutaten und Rezeptideen.

RATSCHLÄGE:

Lassen Sie feuchte Lebensmittel, wie Fisch oder Lebensmittel aus der Dose, vor der Verwendung gut abtropfen.
Belegen Sie die Pizza erst kurz vor dem Backen. So wird verhindert, dass der Pizzaboden zu weich wird.

REZEPTE:

Pizzateig (Hefeteig)

Zutaten: 400 g Mehl, ein Tütchen Trockenhefe (7 g), Salz, eine Prise Zucker, 5 Esslöffel Olivenöl, 200 ml lauwarmes Wasser. Kneten Sie die Teigmischung, bis sie glatt und ohne Klümpchen ist. Lassen Sie die Teigmasse 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort ruhen. Kneten Sie den Teig erneut gut durch. Halbieren Sie den Teig und rollen Sie ihn jeweils auf einer mit Mehl bestreuten Oberfläche aus, bis Sie eine Form von etwa 30 cm Durchmesser erreichen. Der Rand kann ein wenig dicker sein. Jetzt können Sie den Teig Ihren Wünschen entsprechend belegen.

Pizzabelag: Napolitana

Zutaten: 500 g Tomaten aus der Dose, 1 Zwiebel, 10 g Salami, Oliven, Sardinenfilets, 100 g Mozzarella, 2 Esslöffel Olivenöl, Salz, Pfeffer, Oregano und Thymian.
Zubereitung: Tomaten, Zwiebel, Salami und Oliven klein schneiden. Die zerkleinerten Zutaten auf dem Pizzaboden verteilen. Sardinenfilets und den in feine Scheiben geschnittenen Mozzarellakäse darauf verteilen. Die Pizza gleichmäßig mit Salz, Pfeffer, Oregano und Thymian bestreuen. Zuletzt mit Olivenöl beträufeln.

Pizzabelag: Tomato-Mozzarella

Zutaten: 1 Handvoll Basilikum, 1 Knoblauchzehe, 100 g Creme Fraîche, 50 g Mascarpone, Salz, Pfeffer, 8 kleine Tomaten, 200 g Mozzarella, 3 Esslöffel Pinienkerne.
Zubereitung: Basilikum waschen und abtropfen lassen. Knoblauch fein zerkleinern. Creme Fraîche mit Mascarpone vermengen. Knoblauch und Basilikum darunter mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Mozzarella würfeln und die Pinienkerne fein zerkleinern. Den Teig mit der Basilikumcreme bestreichen und mit Tomaten und Mozzarellawürfeln belegen. Mit Pinienkernen bestreuen. Nach dem Backen mit frischen Basilikumblättern dekorieren.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG:

Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät und aus dem Gerät. Überprüfen Sie das Gerät auf Transportschäden und vergewissern Sie sich, dass Sie alle Geräteteile erhalten haben.
Die Verpackung eignet sich hervorragend zur Aufbewahrung, falls das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird.
Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker nicht in die Steckdose eingesteckt ist.
Reinigen Sie den Pizzaofen auf einer ebenen und hitzefesten Oberfläche.

Platzieren Sie den Pizzaofen nicht auf empfindlichen Möbelstücken, denn die Gerätefüße können zu Verfärbungen führen. Legen Sie gegebenenfalls eine rutschfeste Tischdecke zwischen das Möbelstück und den Pizzaofen.

Es ist möglich, dass der Pizzaofen während der ersten Benutzung etwas Rauch abgibt. Dies ist normal. Es handelt sich dabei um Rückstände im Inneren des Geräts, die beim ersten Aufwärmen des Pizzaofens verbrennen.

Warnung: Bewahren Sie die Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

BEDIENUNG:

Setzen Sie die Steinbackplatte in den Pizzaofen ein. Vergewissern Sie sich, dass die Steinbackplatte richtig und in horizontaler Lage eingesetzt ist. (Abb. 2 und 3).

Drehen Sie den Temperaturregler auf die Position „0“. Schließen Sie den Deckel fest zu. Erst jetzt dürfen Sie den Pizzaofen einschalten. Die rote Betriebsanzeige schaltet sich ein und die Steinbackplatte beginnt, sich zu drehen.

Vorheizen des Geräts: Drehen Sie den Temperaturregler auf die Stufe 1, 2 oder 3 (siehe nachstehende Tabelle). Die grüne Anzeige des Temperaturreglers schaltet sich ein.

Die Heizwiderstände beginnen nun, den Pizzaofen zu erwärmen. Halten Sie den Deckel geschlossen, während sich der Pizzaofen erwärmt. Sobald sich die grüne Anzeige des Temperaturreglers ausschaltet, ist der Pizzaofen ausreichend erwärmt, um Ihre Pizza zu backen.

Warnung: Das Gerät wird während der Benutzung sehr heiß! Berühren Sie das Gerät während und nach der Benutzung nur am Griff.

Zubereitung von Fertigpizzas: Entfernen Sie den Plastikfilm und die Verpackung, bevor Sie die Pizza in den Pizzaofen geben. Öffnen Sie den Deckel (Vorsicht, beim Öffnen kann Dampf austreten!). Legen Sie die Pizza auf die Steinbackplatte. Vergewissern Sie sich, dass die Pizza nicht über die Steinbackplatte hinausragt. Schließen Sie den Deckel.

Die Temperaturregelung und die Backzeit sind vom Pizzaboden, der Art und Menge des Pizzabelags und Ihrem persönlichen Geschmack (dick oder dünn und knusprig) abhängig. Behalten Sie Ihre Pizza während des Backens durch das Sichtfenster im Auge. Der Pizzabelag und der Boden sollten goldbraun, aber nicht zu dunkel sein.

Die folgende Tabelle enthält Standardwerte. Wenn Sie Fertigpizzas aufbacken, beachten Sie bitte auch die Zubereitungshinweise des Herstellers.

STUFE	BENUTZUNG
0	Der Pizzaofen backt auf Mindesttemperatur.
1	Aufwärmen einer Fertigpizza.

STUFE	TEMPERATUR	ART DER PIZZA	PIZZABODEN	BACKZEIT (MIN.)
2	180 +/- 15°C	Fertigpizza (tiefgefroren)	Dünn	10
2	180 +/- 15°C	Fertigpizza (tiefgefroren)	Dick	12
3	220 +/- 15°C	Tiefgefrorene Pizza	Dünn	13 – 16
3	220 +/- 15°C	Tiefgefrorene Pizza	Dick	15 – 20
2	180 +/- 15°C	Hausgemachte Pizza	Dünn	8 – 12
2	180 +/- 15°C	Hausgemachte Pizza	Dick	10 – 15
2	180 +/- 15°C	Baguette (tiefgefroren)		7 – 9

Die Temperatur kann während des Backvorgangs jederzeit angepasst werden.

Die grüne Kontrollanzeige schaltet sich während des Backvorgangs mehrmals ein und aus. Dies weist darauf hin, dass sich der Pizzaofen gelegentlich neu aufheizt, um die ausgewählte Temperatur beizubehalten.

Der Pizzaofen kann während des Backvorgangs kurz geöffnet werden, um zu prüfen, ob die Pizza bereits gar ist. Nach dem Schließen des Pizzaofens wechselt die Steinbackplatte die Drehrichtung.

Herausnehmen der Pizza:

Öffnen Sie den Deckel am Griff. Heben Sie die Pizza mithilfe eines Wenders von der Steinbackplatte und legen Sie sie auf einen großen Teller (mindestens 30 cm Durchmesser).

Schließen Sie den Deckel wieder, wenn Sie noch mehr Pizzas im Pizzaofen zubereiten möchten.

Ende der Benutzung:

Drehen Sie den Temperaturregler auf die Position „0“. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie den Deckel geschlossen, während das Gerät abkühlt. Achten Sie darauf, dass der Pizzaofen an einem Ort abkühlt, an dem er sich außerhalb der Reichweite von Kindern befindet.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Es sind Quietschgeräusche aus dem Inneren des Geräts zu hören.	Die Steinbackplatte berührt die Innenwand des Geräts.	Der gelegentliche Kontakt der Steinbackplatte mit der Innenwand des Geräts ist normal.
Die Steinbackplatte dreht sich nicht oder nur beschwerlich.	Die Steinbackplatte wurde nicht richtig eingesetzt.	Warten Sie, bis das Gerät vollkommen abgekühlt ist. Setzen Sie die Steinbackplatte richtig in das Gerät ein.
	Die Steinbackplatte wird durch die Pizza blockiert.	Legen Sie die Pizza mittig auf die Steinbackplatte.
	Die Pizza ist zu groß.	Schneiden Sie die Pizza in Stücke und backen Sie diese einzeln.
Der Pizzaboden wird nicht knusprig.	Der Pizzaofen wurde nicht vorgeheizt.	Heizen Sie das Gerät vor dem Backen der Pizza vor.
	Die Temperatur wurde zu niedrig eingestellt.	Stellen Sie den Temperaturregler auf eine höhere Temperatur ein (2 oder 3)
	Die Pizza wurde nicht lange genug gebacken.	Backen Sie die Pizza länger.
Die Pizza ist verbrannt.	Die Temperatur wurde zu hoch eingestellt.	Stellen Sie den Temperaturregler auf eine niedrigere Temperatur ein.
	Die Pizza wurde zu lange gebacken.	Verkürzen Sie beim nächsten Mal die Backzeit.

REINIGUNG UND PFLEGE:

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollkommen abkühlen.

Reinigung der Steinbackplatte:

Berühren Sie die Steinbackplatte und andere Gerätebestandteile nicht, wenn diese noch nicht vollständig abgekühlt sind.

Legen Sie die Steinbackplatte in heißes Wasser, um Speisereste abzuweichen.

Vorsicht! Benutzen Sie zur Reinigung der Steinbackplatte keine Reinigungsmittel. Diese können in die Poren der Steinbackplatte eindringen und später vom Essen aufgenommen werden.

Reinigen Sie die Steinbackplatte von Lebensmittelresten. Spülen Sie die Steinbackplatte anschließend noch einmal unter fließendem Wasser ab und trocknen Sie sie.

Wenn Sie die Steinbackplatte auf diese Weise nicht von den Speiseresten befreien können, gehen Sie bitte folgendermaßen vor:

Mischen Sie 75 g Trockenhefe mit drei Esslöffeln Wasser. Bringen Sie die Mischung auf die verschmutzten Teile der Steinbackplatte auf. Lassen Sie die Steinbackplatte 20 Minuten lang weichen. Reinigen Sie die Steinbackplatte von Lebensmittelresten. Spülen Sie die Steinbackplatte noch einmal unter fließendem Wasser ab und trocknen Sie sie.

Auf keinen Fall dürfen Sie Lebensmittelreste mit scharfen Gegenständen von der Steinbackplatte kratzen.

Reinigung des Pizzaofens:

Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten, weichen Tuch oder einem Schwamm. Vergewissern Sie sich, dass kein Wasser in die Heizelemente des Geräts eindringt. Trocknen Sie das Gerät anschließend ab.

Tauchen Sie den Pizzaofen nicht ins Wasser!

Verwenden Sie niemals Petroleum, Lösungsmittel und scheuernde oder starke Reinigungsmittel zur Reinigung des Geräts.

Kein Bestandteil des Pizzaofens darf in der Geschirrspülmaschine gewaschen werden.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unsere Produkte.



I nostri prodotti sono studiati per raggiungere i massimi standard qualitativi, funzionali e di design. Ci auguriamo che il vostro nuovo fornetto per pizza "MR.PIZZA" di PALSON sia di vostro gradimento.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Leggere attentamente le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio. Seguire tutte le istruzioni di sicurezza al fine di evitare danni provocati da un uso non appropriato.
- Se si cede il presente apparecchio a terzi, sarà opportuno allegarvi anche il libretto delle istruzioni.
- Conservare le presenti istruzioni d'uso in un luogo sicuro.
- Questo apparecchio non è adatto a scopi commerciali.
- Prima di utilizzarlo per la prima volta, assicurarsi che il voltaggio principale corrisponda alle istruzioni riportate sull'etichetta delle specifiche: se lo si collega ad un voltaggio scorretto l'apparecchio potrebbe danneggiarsi o guastarsi irrimediabilmente. Se non se ne conosce il voltaggio principale, consultare un elettricista.
- Se lo si collega ad un voltaggio scorretto l'apparecchio potrebbe danneggiarsi o guastarsi irrimediabilmente.
- Non sostituire la spina della corrente in nessun caso.
- Non tirare il cavo della corrente per scollegarlo dalla presa.
- Assicurarsi che il cavo non penda dalla superficie di appoggio.
- Assicurarsi che il cavo della corrente non sia stato schiacciato, ritorto o raschiato contro bordi affilati.
- Controllare regolarmente il cavo della corrente e la spina per individuare eventuali danni.
- Non toccare nessuno dei contatti della spina dopo averla scollegata dalla presa di corrente
- Qualora si utilizzi un cavo di prolunga, questo dovrà essere adatto all'uscita corrispondente.
- Questo prodotto non è adatto all'uso da parte di persone (bambini compresi) la cui esperienza, le cui conoscenze o il cui stato fisico, sensoriale o mentale non consenta loro di utilizzarlo in modo sicuro, a meno che non abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza o non siano sotto la supervisione di quest'ultima. È opportuno che i bambini facciano uso dell'apparecchio sotto la supervisione di un adulto per evitare che lo utilizzino come un giocattolo.
- Se il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dal servizio di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato, onde evitare eventuali pericoli.

USO DELL'ELETTRODOMESTICO:

Collocare l'elettrodomestico su una superficie piana, solida e resistente al calore. Mantenere una distanza minima di 15 cm da altri elettrodomestici.

L'elettrodomestico non deve essere posto nei seguenti luoghi:

- Vicino a fonti di calore (come fornelli a gas, pentole o stufe).
- Vicino ad oggetti infiammabili (come le tende).
- Luoghi umidi (come il bagno).
- Esterni.

RISCHIO DI SHOCK ELETTRICO:

Non utilizzare l'elettrodomestico se l'apparecchio o il cavo della corrente hanno subito i seguenti danni:

- Danno visibile.
- L'elettrodomestico è caduto.
- Il fornetto per pizza è entrato in contatto con dell'acqua.

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Evitare che il cavo/la spina della corrente entri in contatto con acqua o umidità.

Pulire la superficie del fornetto per pizza con un panno leggermente umido.

Non toccare il cavo/la spina della corrente con le mani bagnate.

In caso di danno o malfunzionamento dell'apparecchio, scollegarlo immediatamente. Se il dispositivo non dovesse funzionare correttamente, sarà necessario portarlo ad un centro di assistenza tecnica autorizzato.

Non tentare mai di riparare l'elettrodomestico da soli. Esso dovrà essere riparato solo dal centro di assistenza tecnica autorizzato adoperando parti di ricambio originali. In questo modo si garantisce il mantenimento delle condizioni di sicurezza dell'apparecchio.

Non lasciare che l'apparecchio venga utilizzato da persone non avvezze ad esso o che non abbiano letto le istruzioni. Questo vale soprattutto per i bambini e disabili.

Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

AVVERTENZE DI SICUREZZA SPECIALI PER IL FORNETTO PER PIZZA

Scollegare sempre la presa di corrente dopo ogni utilizzo e prima di ogni operazione di pulizia.

Non lasciare mai l'elettrodomestico incustodito se la spina della corrente è collegata alla presa.

Assicurarsi che il cavo della corrente non si danneggi a causa del calore emesso dall'apparecchio.

Utilizzare solamente gli accessori forniti unitamente all'elettrodomestico.

Non utilizzare il fornetto per pizza se la pietra di cottura è danneggiata.

Non utilizzare l'elettrodomestico senza pietra di cottura.

Non spostare l'apparecchio mentre questo è in funzione.

Attenzione! Quando è in funzione l'elettrodomestico si scalda molto. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi completamente dopo l'uso e prima di toccarne la superficie o altre parti.

La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere elevata durante il funzionamento dell'apparecchio.

Durante e dopo il suo utilizzo, toccare l'elettrodomestico solo utilizzando il manico. Prestare attenzione quando si solleva il coperchio, poiché potrebbe fuoriuscire del vapore caldo.

VENTILAZIONE:

Non coprire le fessure di ventilazione durante il funzionamento.

Non inserire alcun oggetto all'interno delle fessure di ventilazione.

INFORMAZIONI E IDEE PER LE RICETTE

Con questo elettrodomestico è possibile cucinare la pizza in modo rapido e semplice.

Si possono cucinare sia le pizze surgelate che quelle fatte in casa o le baguette.

Assicurarsi che il diametro della pizza non superi i 30 cm. Se la pizza è troppo grande può attaccarsi al coperchio dell'elettrodomestico ed ostacolare il movimento della pietra di cottura.

Le baguette e gli altri alimenti simili non devono mai toccare la resistenza superiore.

È possibile utilizzare una grande varietà di ingredienti per preparare la pizza. In seguito troverete alcune ricette e consigli riguardanti gli ingredienti appropriati.

CONSIGLI:

Lasciare scolare bene gli alimenti bagnati, come il pesce o gli alimenti in scatola, prima di utilizzarli.

Collocare i condimenti sulla base della pizza appena prima di cuocerla. In questo modo si eviterà che la base della pizza si inzuppi eccessivamente.

RICETTE:

Impasto per pizza (impasto con lievito)

Ingredienti: 400 g. di farina, una bustina di lievito secco (7 g.), sale, un pizzico di zucchero, 5 cucchiaini di olio d'oliva, 200 ml. di acqua tiepida. Impastare gli ingredienti fino ad ottenere una massa liscia e senza grumi. Coprirla e lasciarla riposare per 30 minuti in un luogo caldo. Impastare bene l'impasto un'altra volta. Tagliarlo a metà e stendere ogni metà su una superficie spolverata di farina fino ad ottenere un cerchio di 30 cm. di diametro. Lasciare i bordi leggermente più spessi. Ora è possibile condirle con gli ingredienti desiderati.

Condimento per pizza: Napoletana

Ingredienti: 500 g. di conserva di pomodoro, 1 cipolla, 10 g. di salame, olive, filetti di sardina, 100 g. di mozzarella, 2 cucchiaini di olio d'oliva, sale, pepe, origano e timo.

Preparazione: Tagliare i pomodori, la cipolla, il salame e le olive. Distribuirli sulla base. Collocarvi sopra i filetti di sardina e la mozzarella tagliata a fette sottili. Spolverare la pizza in modo uniforme con sale, pepe, origano e timo. Infine, cospargere con olio d'oliva.

Condimento per pizza: Pomodoro mozzarella

Ingredienti: 1 pugno di basilico, uno spicchio d'aglio, 100 g. di panna acida, 50 g. di mascarpone, sale e pepe, 8 pomodori piccoli, 200 g. di mozzarella, 3 cucchiaini di pinoli.

Preparazione: Lavare il basilico e scolarlo. Tritare finemente l'aglio. Amalgamare la panna acida e il mascarpone. Mescolare l'aglio e il basilico. Insaporire con sale e pepe. Lavare i pomodori e tagliarli a rondelle. Tagliare a pezzetti la mozzarella e tritare finemente i pinoli. Coprire l'impasto con la crema al basilico e collocarvi sopra i pomodori e la mozzarella a tocchetti. Spolverizzare con i pinoli. Dopo la cottura, decorare la pizza con foglie fresche di basilico.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO:

Estrarre tutto il materiale dall'imballo interno ed esterno dell'elettrodomestico. Controllare l'elettrodomestico per individuare eventuali danni dovuti al trasporto ed assicurarsi che vi siano tutti i componenti.

L'imballo è un contenitore ideale in cui riporre l'elettrodomestico qualora questo non venisse utilizzato per lunghi periodi di tempo.

Assicurarsi che la spina della corrente sia scollegata.

Pulire il fornetto per pizza su una superficie piana e resistente al calore.

Non collocare il fornello per pizza su mobili delicati, poiché i piedini dello stesso potrebbero causare uno scolorimento della superficie. Se necessario, collocare un tappetino antiscivolo tra il mobile e il fornello per pizza.

È possibile che l'elettrodomestico emetta un po' di fumo durante il primo utilizzo. Ciò è normale. Si tratta di un fenomeno provocato dai residui presenti all'interno dell'elettrodomestico, che si bruciano la prima volta che il fornello per pizza si scalda.

Avvertenza: Tenere l'imballo fuori dalla portata dei bambini.

UTILIZZO:

Inserire la pietra di cottura nel fornello per pizza. Assicurarsi che la pietra sia inserita correttamente in posizione orizzontale. (Fig. 2 e 3).

Girare il regolatore della temperatura sulla posizione "0". Abbassare completamente il coperchio. Solo allora si potrà collegare il fornello per pizza alla corrente. La spia rossa di funzionamento si accenderà e la pietra di cottura inizierà a girare.

Preriscaldare l'elettrodomestico: Girare il regolatore della temperatura fino ad una regolazione della temperatura pari a 1, 2 o 3 (vedere tabella seguente). La spia verde di controllo del calore si accenderà.

Le resistenze cominciano ora a scaldare il fornello per pizza. Tenere il coperchio chiuso mentre il fornello per pizza si riscalda. Non appena la spia verde di controllo del calore si spegne, significa che il fornello per pizza è sufficientemente caldo per cucinare la pizza.

Avvertenza: L'elettrodomestico si scalda molto durante l'utilizzo! Afferrare l'elettrodomestico per il manico durante e dopo l'utilizzo.

Preparazione di pizze confezionate: Rimuovere l'involucro di plastica e l'incarto della pizza prima di collocarla nel fornello. Aprire il coperchio (facendo attenzione al vapore). Collocare la pizza sulla pietra di cottura. Assicurarsi che la pizza non sbordi dalla pietra di cottura. Chiudere il coperchio.

La regolazione della temperatura e il tempo di cottura dipendono dalla base, dal tipo e dalla quantità dei condimenti e dai gusti personali (spessa o fine e croccante). Osservare la pizza attraverso la finestrella durante la cottura. Il condimento e la base dovranno essere dorati, ma non troppo scuri.

La seguente tabella contiene valori standard. Quando si cucinano pizze confezionate, non dimenticare di leggere anche le istruzioni del produttore.

REGOLAZIONE	UTILIZZO
0	Il fornello per pizza è al livello minimo di temperatura.
1	Sta riscaldando una pizza già pronta.

REGOLAZIONE	TEMPERATURA	TIPO DI PIZZA	BASE DELLA PIZZA	TEMPO DI COTTURA (MIN.)
2	180 +/- 15°C	Pizza pronta (refrigerata)	Fine	10
2	180 +/- 15°C	Pizza pronta (refrigerata)	Spessa	12
3	220 +/- 15°C	Pizza surgelata	Fine	13 – 16
3	220 +/- 15°C	Pizza surgelata	Spessa	15 – 20
2	180 +/- 15°C	Pizza fatta in casa	Fine	8 – 12
2	180 +/- 15°C	Pizza fatta in casa	Spessa	10 – 15
2	180 +/- 15°C	Baguette (surgelata)		7 – 9

È possibile regolare la temperatura in qualunque momento durante la cottura.

La spia verde di controllo del calore si accende e si spegne momentaneamente durante il processo di cottura. Questo indica che il fornello per pizza si riscalda di tanto in tanto al fine di mantenere la temperatura selezionata.

Il fornello per pizza si può aprire per alcuni istanti durante la cottura per verificare se la pizza è cotta. Dopo aver chiuso il fornello per pizza, il senso di rotazione della pietra di cottura cambierà.

Estrazione della pizza:

Aprire il coperchio utilizzando il manico. Estrarre la pizza dalla pietra di cottura con una spatola e collocarla su un piatto grande (almeno 30 cm di diametro).

Chiudere nuovamente il coperchio se si desidera cucinare altre pizze nel fornello.

Terminare la cottura:

Girare il regolatore della temperatura fino alla posizione "0". Scollegare l'elettrodomestico dalla corrente. Lasciare il coperchio chiuso in modo da permettere all'elettrodomestico di raffreddarsi. Verificare che il fornello per pizza si raffreddi in un luogo fuori dalla portata dei bambini.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
Si sentono stridii provenienti dall'interno dell'elettrodomestico	La pietra di cottura sfrega contro l'interno dell'elettrodomestico.	Il contatto occasionale della pietra di cottura con la parte interna dell'elettrodomestico è normale.
La pietra di cottura non gira o lo fa con difficoltà.	La pietra di cottura non è stata inserita correttamente.	Lasciare che l'elettrodomestico si raffreddi completamente. Collocare correttamente la pietra di cottura nel meccanismo.
	La pietra di cottura è bloccata dalla pizza.	Collocare correttamente la pizza sulla pietra di cottura.
	La pizza è troppo grande.	Tagliare a pezzi la pizza e cuocerli uno ad uno.
La base della pizza non è croccante.	Il fornello per pizza non è stato preriscaldato.	Preriscaldare l'elettrodomestico prima di introdurre la pizza.
	La temperatura impostata era troppo bassa.	Collocare il regolatore della temperatura su una temperatura più alta (2 o 3)
	La pizza non è stata cotta per il tempo necessario.	Cuocere più a lungo.
La pizza è bruciata.	La temperatura impostata era troppo alta.	Posizionare il regolatore della temperatura su una temperatura più bassa.
	La pizza è stata cotta per troppo tempo.	La prossima volta, cuocere per meno tempo.

PULIZIA E MANUTENZIONE:

Scollegare l'elettrodomestico dalla corrente e lasciare che si raffreddi completamente prima di ogni operazione di pulizia.

Pulizia della pietra di cottura:

Non toccare la pietra di cottura o altre parti se l'elettrodomestico non si è ancora raffreddato completamente.

Collocare la pietra di cottura in acqua calda, per eliminare i residui di cibo.

Attenzione! Non usare detersivo per stoviglie per pulire la pietra di cottura; esso potrebbe penetrare nei pori della pietra di cottura ed essere successivamente assorbito dai cibi.

Pulire i residui di cibo dalla pietra di cottura. Quindi sciacquarla ancora una volta sotto l'acqua ed asciugarla.

Se non si riescono ad eliminare i residui di cibo in questo modo, seguire le istruzioni qui riportate:

Mescolare 75 g. di lievito in polvere con tre cucchiaini d'acqua. Applicare il composto sulle parti sporche della pietra di cottura. Lasciare in ammollo per 20 minuti. Pulire i resti di cibo dalla pietra di cottura. Sciacquare nuovamente la pietra di cottura sotto l'acqua ed asciugarla.

In nessun caso si dovranno raschiare i resti di cibo dalla pietra di cottura con oggetti affilati.

Pulizia del fornello per pizza:

Pulire con un panno morbido inumidito o con una spugna. Assicurarsi che l'acqua non cada sugli elementi che producono calore. Infine asciugare.

Non immergere il fornello per pizza nell'acqua!

Non utilizzare mai petrolio, solventi o altri tipi di prodotti pulenti abrasivi o aggressivi quando si pulisce l'elettrodomestico.

Non lavare alcuna parte dell'elettrodomestico in lavastoviglie.

Grazie per la fiducia accordataci scegliendo uno dei nostri prodotti.

Bij de ontwikkeling van onze producten wordt gestreefd naar de hoogste kwaliteitsnormen, de grootste functionaliteit en het beste ontwerp. Wij hopen dat u veel plezier beleeft aan uw nieuwe "MR. PIZZA" pizzamaker van PALSON.

VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN

- Lees aandachtig de gebruiksaanwijzingen voor u het apparaat gebruikt. Volg alle veiligheidsinstructies om schadegevallen tengevolge van een ongepast gebruik te voorkomen.
- Als dit apparaat wordt doorgegeven aan een derde, moet het instructieboekje samen met het apparaat doorgegeven worden.
- Bewaar deze gebruiksaanwijzingen op een veilige plaats.
- Dit apparaat is niet geschikt voor commerciële doeleinden.
- Gelieve u er voor het eerste gebruik van te verzekeren dat de netspanning overeenstemt met de instructies op het etiket met de specificaties. Als het apparaat wordt aangesloten op een verkeerde netspanning, kan het beschadigd worden of zelfs stuk gaan.
- Als u het apparaat aansluit op een verkeerde netspanning, kan het beschadigd worden of zelfs stuk gaan.
- Vervang in geen enkel geval de stroomstekker.
- Trek niet aan het stroomsnoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Verzeker u ervan dat er geen risico bestaat dat het snoer neerhangt.
- Verzeker u ervan dat het stroomsnoer niet platgedrukt of omgekruld is, en dat het niet tegen scherpe randen schuurt.
- Controleer regelmatig het stroomsnoer en de stekker op beschadigingen.
- Raak geen enkele van de pennen van de stekker aan nadat deze uit het stopcontact werd getrokken.
- Als er een verlengsnoer wordt gebruikt, moet dit geschikt zijn voor de overeenkomstige uitgang.
- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door mensen (kinderen inbegrepen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale mogelijkheden of met een gebrek aan ervaring of kennis, als dit niet gebeurt onder toezicht van of in overeenstemming met de aanwijzingen voor het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden, opdat ze niet met het apparaat kunnen spelen.
- Als het stroomsnoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, een door deze erkende technische dienst of een gekwalificeerde technicus, om gevaren te vermijden.

GEbruik VAN HET HUIshOUDAPPARAAT:

Plaats het huishoudapparaat op een plat, hittebestendig en stevig oppervlak. Plaats andere huishoudelijke apparaten op een afstand van minstens 15 cm.

Het huishoudapparaat mag niet op de volgende plaatsen gebruikt worden:

- Dichtbij warmtebronnen (zoals gasvuren, pannen en kachels).
- Dichtbij brandbare voorwerpen (zoals gordijnen).
- In vochtige ruimten (zoals de badkamer).
- Buiten.

RISICO OP ELEKTRISCHE SCHOK:

Gebruik het huishoudapparaat niet als één van de volgende zaken is voorgevallen met het apparaat of het stroomsnoer:

- Zichtbare schade.
- Het huishoudapparaat is gevallen.
- Het huishoudapparaat is met water in aanraking gekomen.

Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Vermijd dat het stroomsnoer of de stroomstekker in aanraking komt met water of vochtigheid.

Reinig het oppervlak van de pizzamaker met een lichtjes bevochtigde doek.

Raak het stroomsnoer of de stroomstekker niet aan met natte handen.

Trek bij een beschadiging of een slechte werking van het apparaat onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Als het apparaat niet correct werkt, moet het nagekeken worden door de erkende technische dienst.

Probeer nooit zelf het huishoudapparaat te repareren. Het mag alleen gerepareerd worden door de erkende technische dienst met originele vervangingsonderdelen. Zo wordt een permanente veilige werking van het apparaat gewaarborgd.

Laat dit apparaat niet gebruiken door personen die er niet mee vertrouwd zijn of die de gebruiksaanwijzingen niet gelezen hebben. Dit geldt vooral voor kinderen en gehandicapten.

Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.

SPECIFIEKE VEILIGHEIDSWAARSCHUWINGEN VOOR DE PIZZAMAker

Trek na elk gebruik en voor elke reiniging altijd de stekker uit het stopcontact.

Laat het huishoudapparaat nooit alleen achter als de stroomstekker in het stopcontact steekt.

Verzeker u ervan dat het stroomsnoer niet beschadigd wordt door de hitte die het apparaat afgeeft.

Gebruik alleen accessoires die bijgeleverd werden met het huishoudapparaat.

Gebruik de pizzamaker niet als de ovensteen beschadigd is.

Gebruik het huishoudapparaat niet zonder de ovensteen.

Verplaats het apparaat niet tijdens de werking.

Opgelet! Tijdens de werking wordt het huishoudapparaat zeer heet. Laat het apparaat volledig afkoelen na het gebruik en voor u het oppervlak of andere onderdelen aanraakt.

De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn wanneer het apparaat in werking is.

Neem het huishoudapparaat voor en na het gebruik alleen vast aan de handgreep. Wees voorzichtig wanneer u het deksel optilt, want er kan hete damp vrijkomen.

VENTILATIE:

De ventilatiegleuven niet afdekken tijdens de werking.

Geen voorwerpen in de ventilatiegleuven steken.

INFORMATIE EN IDEEËN VOOR RECEPTEN

Met dit huishoudapparaat kan snel en gemakkelijk een pizza gebakken worden.

Het is geschikt voor diepvriespizza's en ook voor eigengemaakte pizza's en baguettes.

Verzeker u ervan dat de diameter van de pizza niet groter is dan 30 cm. Als de pizza te groot is, kan deze vastkleven aan het deksel van het huishoudapparaat en de beweging van de ovensteen belemmeren.

Baguettes en andere vergelijkbare etenswaren mogen in geen geval in aanraking komen met het bovenste verwarmingselement.

Voor het bakken van een pizza kan een grote variëteit van producten gebruikt worden. Hieronder vindt u enkele tips voor geschikte ingrediënten en recepten.

TIPS:

Laat natte voedingsmiddelen zoals vis of voedingsmiddelen uit blik goed uitlekken voor u ze gebruikt.

Plaats de garnering vlak voor het bakken op de pizzabodem. Zo voorkomt u dat de pizzabodem te zeer doortrokken raakt.

RECEPTEN:

Pizzadeeg (deeg met gist)

Ingrediënten: 400 g bloem, een zakje droge gist (7 g), zout, een klein beetje suiker, 5 eetlepels olijfolie, 200 ml lauw water. Het mengsel kneden tot een zacht deeg zonder klonters wordt verkregen. Het deeg afdekken en gedurende 30 minuten laten rusten in een warme ruimte. De massa opnieuw goed kneden, in het midden doorsnijden en elke helft uitstrijken op een met bloem bestrooid oppervlak, tot een cirkel met een diameter van 30 cm wordt verkregen. De randen iets dikker laten. U kunt nu de bodem vullen met producten naar keuze.

Pizzagarnering: Napolitana

Ingrediënten: 500 g bliktomaten, 1 ui, 10 g salami, olijven, sardinefilets, 100 g mozzarella, 2 eetlepels olijfolie, zout, peper, oregano en tijm.

Bereiding: De tomaten, ui, salami en olijven fijnsnijden en verdelen over de bodem. De in dunne plakjes gesneden sardinefilets en mozzarellakaas er bovenop leggen. De pizza gelijkmatig bestrooien met zout, peper, oregano en tijm, en tenslotte besprenkelen met olijfolie.

Pizzagarnering: Tomaat en mozzarella

Ingrediënten: 1 handvol verse basilicum, één teentje look, 100 g verse room, 50 g mascarponekaas, zout en peper, 8 kleine tomaten, 200 g mozzarella, 3 eetlepels pijnboompitten.

Bereiding: Het basilicum wassen en laten uitlekken, en fijnhakken met de look. De verse room en de mascarpone bijeenmengen. De look en het basilicum mengen. Kruiden met peper en zout. De tomaten wassen en in schijfjes snijden. De mozzarellakaas in blokjes snijden en de pijnboompitten fijnhakken. De bodem bedekken met de basilicumcrème, en de tomaten en mozzarella in blokjes erop leggen. Bestrooien met de fijngehakte pijnboompitten. Na het bakken versieren met verse basilicumblaadjes.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK:

Haal al het materiaal uit de binnen- en buitenverpakking van het huishoudapparaat. Controleer het huishoudapparaat controleren op beschadigingen die kunnen ontstaan zijn tijdens het transport, en verzeker u ervan dat u alle onderdelen ontvangen hebt.

De verpakking is ideaal om het huishoudapparaat te bewaren als het gedurende een lange periode niet gebruikt gaat worden.

Verzeker u ervan dat de stroomstekker niet in het stopcontact steekt.

Reinig de pizzamaker op een vlak en hittebestendig oppervlak.

Plaats de pizzamaker niet op broze meubels, omdat de poten van het apparaat een ontkleuring van het oppervlak kunnen veroorzaken. Breng indien nodig een antislipdoek aan tussen het meubel en de pizzamaker.

Uit het huishoudapparaat komt bij het eerste gebruik mogelijk enige rook vrij. Dit is normaal. De oorzaak hiervan zijn reststoffen in het huishoudapparaat die verbrand worden de eerste keer dat de pizzamaker warm wordt.

Waarschuwing: bewaar de verpakking op een veilige afstand van kinderen.

GEBRUIK:

Leg de ovensteen in de pizzamaker. Zorg ervoor dat de ovensteen er volledig in zit, in horizontale positie. (Fig. 2 en 3). Draai de temperatuurregelaar op de stand "0". Druk het deksel volledig omlaag. Nu mag u pas de stekker van de pizzamaker in het stopcontact steken. Het rode lichtje voor de werking gaat branden en de ovensteen begint te draaien.

Voorverwarming van het huishoudapparaat: draai de temperatuurregelaar op de temperatuurstand 1, 2 of 3 (zie onderstaande tabel). Het groene temperatuurcontrolelampje gaat branden.

De verwarmingselementen beginnen nu de pizzamaker op te warmen. Laat het deksel dicht terwijl de pizzamaker opgewarmd wordt. Zodra het groene lichtje voor de warmtecontrole uitgaat, is de pizzamaker voldoende opgewarmd om uw pizza te bakken.

Waarschuwing: het huishoudapparaat wordt zeer heet tijdens het gebruik! Neem het huishoudapparaat tijdens en na het gebruik vast aan de handgreep.

Bakken van kant-en-klare pizza's: verwijder de plastic folie en verpakking van de pizza alvorens deze in de pizzamaker te plaatsen. Open het deksel (wees hierbij voorzichtig voor de damp). Plaats de pizza op de ovensteen. Verzeker u ervan dat de pizza niet over de rand van de ovensteen komt. Sluit het deksel.

De temperatuurstand en de baktijd zijn afhankelijk van de bodem, de aard en de hoeveelheid van de garnering en de persoonlijke smaak (dik of dun en krokant). Bekijk uw pizza tijdens het bakken door het venstertje. De ingrediënten en de bodem moeten goudgeel zijn, maar mogen niet te donker zijn.

In de volgende tabel zijn de standaardwaarden opgenomen. Bij het bakken van kant-en-klare pizza's dient u ook de aanwijzingen van de fabrikant te lezen.

STAND	GEBRUIK
0	De pizzamaker is op het minimale temperatuurniveau.
1	Opwarmen van een pizza die al gebakken is.

STAND	TEMPERATUUR	SOORT PIZZA	PIZZABODEM	BAKTIJD (MIN.)
2	180 +/- 15°C	Kant-en-klare (diepvries)pizza	Dun	10
2	180 +/- 15°C	Kant-en-klare (diepvries)pizza	Dik	12
3	220 +/- 15°C	Diepvriespizza	Dun	13 – 16
3	220 +/- 15°C	Diepvriespizza	Dik	15 – 20
2	180 +/- 15°C	Eigengemaakte pizza	Fina	8 – 12
2	180 +/- 15°C	Eigengemaakte pizza	Dik	10 – 15
2	180 +/- 15°C	(Diepvries)baguette		7 – 9

De temperatuur kan op eender welk moment tijdens het bakken ingesteld worden.

Het groene temperatuurcontrolelampje gaat af en toe aan en uit tijdens het bakken. Dit wijst erop dat de pizzamaker af en toe wordt opgewarmd om de geselecteerde temperatuur te behouden.

De pizzamaker kan tijdens het bakken even geopend worden om te kijken of de pizza klaar is. Na het sluiten van de pizzamaker verandert de ovensteen van richting.

De pizza verwijderen:

Open het deksel met behulp van de handgreep. Verwijder de pizza van de ovensteen met een spatel, en leg deze op een groot bord (met een minimale diameter van 30 cm).

Sluit opnieuw het deksel als u nog meer pizza's wilt bakken in de pizzamaker.

Het bakken voltooiën:

Draai de temperatuurregelaar op de stand "0". Trek de stekker van het huishoudapparaat uit het stopcontact. Laat het deksel dicht om het huishoudapparaat te laten afkoelen. Controleer of de pizzamaker is afgekoeld op een plaats buiten het bereik van kinderen.

OPLOSSING VAN PROBLEMEN

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Er is een gepiep hoorbaar dat afkomstig is van de binnenkant van het huishoudapparaat.	De ovensteen schuurt tegen de binnenkant van het huishoudapparaat.	Een toevallige aanraking tussen de ovensteen en de binnenkant van het huishoudapparaat is normaal.
De ovensteen draait niet of draait moeizaam.	De ovensteen werd niet correct in het apparaat geplaatst.	Laat het huishoudapparaat volledig afkoelen, en breng de ovensteen op correcte wijze aan op het mechanisme.
	De ovensteen wordt geblokkeerd door de pizza.	Plaats de pizza op correcte wijze op de ovensteen.
	De pizza is te groot.	Snijd de pizza in stukken en bak deze stukken apart.
De pizzabodem is niet krokant.	De pizzamaker werd niet voorverwarmd.	Verwarm het huishoudapparaat voor alvorens de pizza erin te plaatsen.
	De temperatuur werd te laag ingesteld.	Stel de temperatuurregelaar in op een hogere temperatuurstand (2 of 3)
	De pizza werd niet voldoende lang gebakken.	Verleng de baktijd.
De pizza is verbrand.	De temperatuur werd te hoog ingesteld.	Stel de temperatuurregelaar in op een lagere temperatuurstand.
	De pizza werd te lang gebakken.	Verkort de volgende keer de baktijd.

REINIGING EN VERZORGING:

Trek voor elke reiniging de stekker van het huishoudapparaat uit het stopcontact en laat het volledig afkoelen.

Reiniging van de ovensteen:

Raak de ovensteen of andere onderdelen niet aan als het huishoudapparaat nog niet volledig is afgekoeld.

Leg de ovensteen in warm water om de etensresten te verwijderen.

Waarschuwing! Gebruik geen afwasmiddel om de ovensteen te reinigen, want dit product kan doordringen in de poriën van de ovensteen, en nadien geabsorbeerd worden door de voedingsmiddelen.

Reinig de ovensteen van de voedselresten. Spoel deze vervolgens nog één keer af onder de kraan en droog hem af.

Als u er niet in slaagt de voedselresten op deze manier te verwijderen, volg dan de onderstaande instructies:

Meng 75 g gist in poedervorm met drie eetlepels water. Breng dit mengsel aan op de vuile gedeeltes van de ovensteen. Laat deze gedurende 20 minuten weken. Reinig vervolgens de ovensteen van de voedselresten. Spoel de ovensteen nogmaals af onder de kraan en droog hem af.

De voedselresten mogen in geen geval met scherpe voorwerpen van de ovensteen geschrapt worden.

Reiniging van de pizzamaker:

Reinig deze met een zachte, vochtige doek of een spons. Zorg ervoor dat er geen water terechtkomt op de verwarmingselementen. Droog het apparaat af.

Dompel de pizzamaker niet onder in water!

Gebruik geen petroleum, oplosmiddelen of andere soorten schurende of agressieve reinigingsmiddelen voor de reiniging van het huishoudapparaat.

Was geen enkel onderdeel van het huishoudapparaat in de afwasmachine.

Bedankt voor uw vertrouwen bij de keuze van één van onze producten.

Τα προϊόντα μας έχουν σχεδιαστεί για την επίτευξη των υψηλότερων προτύπων ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε να σας αρέσει η νέα σας συσκευή ψησίματος πίτσας "MR.PIZZA" της PALSON.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης προσεκτικά πριν από τη χρήση της συσκευής. Ακολουθήστε όλες τις οδηγίες ασφαλείας για να αποφύγετε ζημιές εξαιτίας λανθασμένου χειρισμού.
- Αν αυτή η συσκευή μεταφερθεί σε τρίτο πρόσωπο, πρέπει να μεταφερθεί και το εγχειρίδιο χρήσης αυτής της συσκευής.
- Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες σε ασφαλές μέρος.
- Αυτή η συσκευή δεν ενδείκνυται για εμπορικούς σκοπούς.
- Πριν από την πρώτη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η κύρια τάση αντιστοιχεί στις εντολές του σήματος προδιαγραφών, η σύνδεση σε λάθος τάση ίσως προκαλέσει ζημιά στη συσκευή, μπορεί ακόμα και να την καταστρέψει. Αν δε γνωρίζετε την τάση, ρωτήστε έναν ηλεκτρολόγο.
- Η σύνδεση σε λάθος τάση μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή να την καταστρέψει
- Μην αλλάξετε το βύσμα ρεύματος σε καμία περίπτωση .
- Μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος για να το αποσυνδέσετε από την πρίζα.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχει κίνδυνος να μαγκώσει το καλώδιο.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος δεν έχει συνθλιφτεί ή μπλεχτεί ή φθαρεί σε αιχμηρές επιφάνειες.
- Ελέγχετε συχνά το καλώδιο και την πρίζα για βλάβες.
- Μην παίζετε με τα βύσματα όταν είναι συνδεδεμένα.
- Αν χρησιμοποιείτε ένα εξωτερικό καλώδιο, αυτό πρέπει να είναι κατάλληλο για την αντίστοιχη υποδοχή.
- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συν [παιδιά] με ειδικές ανάγκες, εκτός αν έχουν λάβει ειδικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από υπεύθυνα άτομα του περιγυρού τους. Τα παιδιά πρέπει να επιβλέπονται για να μην παίζουν με τη συσκευή.
- Αν το καλώδιο έχει πάθει ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή την εξουσιοδοτημένη τεχνική υπηρεσία ή από έναν ειδικευμένο τεχνικό, για να αποφευχθεί ο κίνδυνος βλάβης ή τραυματισμού.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΟΙΚΙΑΚΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ:

Τοποθετήστε την ηλεκτρική συσκευή σε μια λεία επιφάνεια, ανθεκτική στο κρύο και στη ζέση. Διατηρήστε μια απόσταση τουλάχιστον 15 cm. με τις άλλες οικιακές συσκευές.

Η οικιακή συσκευή δεν πρέπει να τοποθετηθεί στα παρακάτω μέρη:

- Κοντά σε πηγές με φωτιά (μάτια κουζίνας, καταρρόλες ή φούρνους).
- Κοντά σε εύφλεκτα αντικείμενα (κουρτίνες).
- Σε μέρη με υγρασία (μπάνιο).
- Εκτός σπιτιού.

ΚΙΝΔΥΝΟΣ ΒΡΑΧΥΚΥΚΛΩΜΑΤΟΣ:

Μη χρησιμοποιείτε την οικιακή συσκευή αν έχουν συμβεί τα παρακάτω στη συσκευή ή στο καλώδιο τροφοδοσίας:

- Ορατή βλάβη.
- Η οικιακή συσκευή έπεσε κάτω.
- Η συσκευή ήρθε σε επαφή με νερό.

Μην βάζετε τη συσκευή σε νερό ή σε άλλα υγρά. Αποφεύγετε να έρθει σε επαφή το καλώδιο/βύσμα με νερό ή υγρασία.

Καθαρίστε την επιφάνεια της συσκευής ψησίματος πίτσας με ένα πανί ελάχιστα βρεγμένο.

Μην πίνετε το καλώδιο/βύσμα με βρεγμένα χέρια.

Σε περίπτωση βλάβης ή δυσλειτουργίας της συσκευής, βγάλτε την αμέσως από την πρίζα. Αν η συσκευή δε λειτουργεί σωστά, θα πρέπει να ελεγχθεί από το Εξουσιοδοτημένο Τεχνικό Προσωπικό.

Μην επιχειρείτε ποτέ να επισκευάσετε μόνοι σας την οικιακή συσκευή. Πρέπει να επισκευαστεί από το Εξουσιοδοτημένο Τεχνικό Προσωπικό με αυθεντικά εξαρτήματα αντικατάστασης. Έτσι θα εξασφαλιστεί η ασφαλής λειτουργία της συσκευής.

Μην αφήνετε να χρησιμοποιείται η συσκευή από άτομα που δεν είναι εξοικειωμένα με αυτήν ή που δεν έχουν διαβάσει τις οδηγίες χρήσεως. Αυτό ισχύει ειδικά για παιδιά ή άτομα με ειδικές ανάγκες.

Κρατήστε τη συσκευή μακριά από παιδιά.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΠΙΤΣΑΣ

Να αποσυνδέετε πάντα το καλώδιο από την πρίζα μετά από κάθε χρήση και πριν από κάθε καθαρισμό.

Μην αφήνετε ποτέ την οικιακή συσκευή χωρίς επίβλεψη όσο είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.

Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δε θα πάθει ζημιά από τη θερμότητα που εκπέμπει η συσκευή.

Να χρησιμοποιείτε μόνο εξαρτήματα που παρέχονται με την οικιακή συσκευή.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν η βάση ψησίματος έχει πάθει ζημιά.
Μη χρησιμοποιείτε αυτή την οικιακή συσκευή χωρίς τη βάση ψησίματος.
Μη μετακινείτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια λειτουργίας.
Προσοχή! Κατά τη διάρκεια λειτουργίας η οικιακή συσκευή θερμαίνεται πολύ. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει τελείως μετά τη χρήση της και πριν αγγίξετε την επιφάνειά της ή άλλα τμήματα.
Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι αυξημένη κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής.
Κατά τη διάρκεια ή μετά το χειρισμό, να πιάνετε την οικιακή συσκευή μόνο από τη χειρολαβή. Προσοχή όταν σηκώνετε το καπάκι, ίσως βγει καυτός αέρας.

ΕΞΑΕΡΙΣΜΟΣ:

Μην καλύπτετε τις εσοχές αερισμού κατά τη διάρκεια λειτουργίας.
Μην εισάγετε κάποιο αντικείμενο μέσα στις εσοχές αερισμού.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΚΑΙ ΙΔΕΕΣ ΓΙΑ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Μια πίτσα μπορεί να ψηθεί γρήγορα και εύκολα με αυτή την οικιακή συσκευή.
Μπορούν να φιαχτούν τόσο κατεψυγμένες πίτσες όσο και σπιτικές πίτσες ή μπαγκέτες.
Βεβαιωθείτε ότι η διάμετρος της πίτσας δεν ξεπερνά τα 30 cm. Αν η πίτσα είναι πολύ μεγάλη ίσως χτυπήσει πάνω στο καπάκι της οικιακής συσκευής και εμποδίσει την κίνηση της βάσης ψησίματος.
Οι μπαγκέτες και άλλα παρόμοια φαγώσιμα δεν πρέπει να αγγίζουν τον επάνω αντιστάτη σε καμία περίπτωση.
Μπορεί να χρησιμοποιηθεί μια πληθώρα συστατικών για την προετοιμασία της πίτσας. Παρακάτω θα βρείτε κάποιες συμβουλές για τα συστατικά και κάποιες συνταγές.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:

Αφήστε να στεγνώσουν καλά τα βρεγμένα τρόφιμα, όπως το ψάρι ή τα τρόφιμα από συσκευασία, πριν τα χρησιμοποιήσετε.
Τοποθετήστε τη στρώση καρυκευμάτων πάνω στη βάση της πίτσας πριν την ψήσετε. Έτσι η βάση της πίτσας δε θα μουλιάσει.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ:

Μείγμα για πίτσα (μείγμα με μαγιά)

Συστατικά: 400 gr. αλεύρι, μια χούφτα μαγιά ξηρή (7 gr.), αλάτι, λίγη ζάχαρη, 5 κουταλιές ελαιόλαδο, 200 ml. ζεσταμένο νερό. Αναμείξτε τα συστατικά μέχρι το μείγμα να έχει μια απαλή αφή χωρίς γρόμπους. Σκεπάστε το και αφήστε το σκεπασμένο για 30 λεπτά σε ζεστό μέρος. Αναμείξτε ξανά το μείγμα. Κόψτε το στη μέση και βάλτε κάθε κομμάτι σε μια επιφάνεια με αλεύρι φτιάχνοντας έναν κύκλο με διάμετρο 30 cm. Αφήστε τις άκρες πιο παχιές. Τώρα μπορείτε να βάλετε επάνω ό,τι συστατικό θέλετε.

Συνταγές για πίτσα: Ναπολιτάνα

Συστατικά: 500 gr. Τομάτες κονσέρβας, 1 κρεμμύδι, 10 gr. σαλάμι, ελιές, σαρδέλες σε φιλέτα, 100 gr. μοτσαρέλα, 2 κουταλιές ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι, ρίγανη και θυμάρι.
Προετοιμασία: Κόψτε τις τομάτες, το κρεμμύδι, το σαλάμι και τις ελιές. Τοποθετήστε τα στη βάση. Βάλτε τα φιλέτα σαρδέλας και την μοτσαρέλα από πάνω. Ρίξτε αλάτι, πιπέρι, ρίγανη και θυμάρι. Ρίξτε στο τέλος το ελαιόλαδο.

Συνταγές για πίτσα: Ντομάτα μοτσαρέλα

Συστατικά: 1 χούφτα βασιλικό, μια σκελίδα σκόρδο, 100 gr. κρέμα γάλακτος, 50 gr. τυρί μασκαρπόνε, αλάτι και πιπέρι, 8 μικρές τομάτες, 200 gr. μοτσαρέλα, 3 κουταλιές κουκουνάρια.
Προετοιμασία: Πλύνετε το βασιλικό και αφήστε τον να στεγνώσει. Κόψτε το σκόρδο σε λεπτά κομμάτια. Αναμείξτε την κρέμα γάλακτος με το μασκαρπόνε. Αναμείξτε το σκόρδο και τον βασιλικό. Βάλτε αλάτι και πιπέρι. Πλύνετε τις τομάτες και κόψτε τις σε μικρά κομμάτια. Κόψτε σε τετράγωνα κομμάτια την μοτσαρέλα και λιώστε τα κουκουνάρια. Σκεπάστε το μείγμα με την κρέμα γάλακτος και βάλτε από πάνω τις τομάτες και τα κομμάτια μοτσαρέλας. Ρίξτε το κουκουνάρι. Μετά το ψήσιμο, διακοσμήστε με τον βασιλικό.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ:

Βγάλτε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία της οικιακής συσκευής. Εξετάστε την οικιακή συσκευή για ζημιές από τη μεταφορά και βεβαιωθείτε ότι έχετε λάβει όλα τα εξαρτήματα.
Η συσκευασία είναι το τέλειο αποθηκευτικό μέσο σε περίπτωση που δε θα χρησιμοποιήσετε την οικιακή συσκευή για πολύ μεγάλο χρονικό διάστημα.

Βεβαιωθείτε ότι το βύσμα είναι αποσυνδεδεμένο.
Καθαρίστε τη συσκευή σε μια λεία επιφάνεια ανθεκτική στη ζέση.

Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε ευαίσθητα έπιπλα, γιατί η βάση της μπορεί να ξεθωριάσει την επιφάνεια των επίπλων. Βάλτε ένα ανπολισθητικό τραπέζομάντιλο ανάμεσα στο έπιπλο και τη συσκευή αν χρειαστεί. Υπάρχει περίπτωση να βγάζει η συσκευή λίγο ατμό κατά την πρώτη χρήση. Αυτό είναι φυσιολογικό. Προκαλείται από τα υπολείμματα στο εσωτερικό της οικιακής συσκευής που καίνονται την πρώτη φορά που ζεσταίνεται η συσκευή. Συμβουλή: Κρατήστε τη συσκευασία μακριά από παιδιά.

ΧΕΙΡΙΣΜΟΣ:

Βάλτε τη βάση ψησίματος στη συσκευή ψησίματος πίτσας. Βεβαιωθείτε ότι η βάση έχει τοποθετηθεί σωστά σε οριζόντια θέση. (εικόνα 2 και 3).

Στρέψτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας στη θέση «0». Κατεβάστε τελείως το καπάκι. Έπειτα αποσυνδέστε τη συσκευή ψησίματος πίτσας. Η κόκκινη λυχνία λειτουργίας σβήνει και η σχάρα αρχίζει να στρέφεται.

Προθερμάνετε την οικιακή συσκευή: Στρέψτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας μέχρι τη θερμοκρασία 1, 2 ή 3 (βλέπε πίνακα παρακάτω). Η πράσινη λυχνία ελέγχου θα σβήσει.

Οι αντιστάτες αρχίζουν τώρα να ζεσταίνουν την συσκευή. Κρατήστε το καπάκι κλειστό μέχρι να ζεσταθεί η συσκευή. Μόλις σβήσει η πράσινη λυχνία ελέγχου θερμοκρασίας, η συσκευή είναι αρκετά ζεστή για να ψήσετε την πίτσα σας.

Συμβουλή: Η οικιακή συσκευή θερμαίνεται πολύ κατά τη διάρκεια λειτουργίας! Να πιάνετε την οικιακή συσκευή από τη χειρολαβή κατά τη διάρκεια και μετά τη λειτουργία.

Προετοιμασία κατεψυγμένης πίτσας: Βγάλτε την πλαστική μεμβράνη και τη συσκευασία της πίτσας πριν την τοποθετήσετε στη συσκευή. Ανοίξτε το καπάκι (προσοχή στον ατμό που θα βγει). Τοποθετήστε την πίτσα πάνω στη βάση. Βεβαιωθείτε ότι η πίτσα δεν εξέρχεται από τη βάση. Κλείστε το καπάκι.

Ο ρυθμιστής θερμοκρασίας και ο χρόνος ψησίματος εξαρτώνται από τη βάση της πίτσας, τον τύπο και την ποσότητα της στρώσης και από το προσωπικό γούστο—με πάχος ή λεπτή και τραγανή. Παρατηρήστε την πίτσα από το παραθυράκι κατά τη διάρκεια ψησίματος. Η στρώση και η βάση της πίτσας πρέπει να είναι χρυσοκίτρινη, αλλά όχι καμένη.

Ο παρακάτω πίνακας περιέχει στάνταρ τιμές. Κατά το ψήσιμο πίτσας κατεψυγμένης, βεβαιωθείτε ότι διαβάσατε και τις οδηγίες του κατασκευαστή.

ΡΥΘΜΙΣΗ	ΧΡΗΣΗ
0	Η συσκευή βρίσκεται στο χαμηλότερο επίπεδο θερμοκρασίας.
1	Ζέσταμα μιας κατεψυγμένης πίτσας.

ΡΥΘΜΙΣΗ	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ	ΕΙΔΟΣ ΠΙΤΣΑΣ	ΒΑΣΗ ΠΙΤΣΑΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ (ΛΕΠΤΑ)
2	180 +/- 15°C	Πίτσα έτοιμη (στη διατήρηση)	Λεπτή	10
2	180 +/- 15°C	Πίτσα έτοιμη (στη διατήρηση)	Παχιά	12
3	220 +/- 15°C	Πίτσα κατεψυγμένη	Λεπτή	13 – 16
3	220 +/- 15°C	Πίτσα κατεψυγμένη	Παχιά	15 – 20
2	180 +/- 15°C	Πίτσα σπιτική	Λεπτή	8 – 12
2	180 +/- 15°C	Πίτσα σπιτική	Παχιά	10 – 15
2	180 +/- 15°C	Μπαγκέτα (κατεψυγμένη)		7 – 9

Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί σε οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια ψησίματος.

Η πράσινη λυχνία ελέγχου θερμοκρασίας ανάβει και σβήνει περιστασιακά κατά τη διάρκεια ψησίματος. Αυτό δείχνει ότι η συσκευή ζεσταίνεται μερικές φορές προς το τέλος για να διατηρήσει την επιλεγόμενη θερμοκρασία.

Μπορείτε να ανοίξετε τη συσκευή οποιαδήποτε στιγμή κατά τη διάρκεια ψησίματος για να δοκιμάσετε αν η πίτσα είναι έτοιμη. Μόλις κλείσετε τη συσκευή, η βάση ψησίματος αλλάζει φόρα.

Αφαίρεση της πίτσας:

Ανοίξτε το καπάκι με το χερούλι. Βγάλτε την πίτσα από τη βάση με μία σπάτουλα και τοποθετήστε την σε ένα μεγάλο πιάτο (ελάχιστη διάμετρος 30 cm).

Κλείστε ξανά το καπάκι αν θέλετε να ψήσετε κι άλλες πίτσες στη συσκευή.

Τερματισμός ψησίματος:

Στρέψτε το ρυθμιστή θερμοκρασίας μέχρι τη θέση «0». Αποσυνδέστε την ηλεκτρική συσκευή από το ρεύμα. Αφήστε το καπάκι κλειστό μέχρι η οικιακή συσκευή να κρυώσει. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει σε μέρος μακριά από παιδιά.

ΕΠΙΛΥΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

ΠΡΟΒΛΗΜΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Ακούγονται θόρυβοι από το εσωτερικό της συσκευής.	Η σχάρα ακουμπάει στο εσωτερικό της συσκευής.	Η επαφή της σχάρας με το εσωτερικό της οικιακής συσκευής είναι φυσιολογική.
Η σχάρα δεν περιστρέφεται ή περιστρέφεται με δυσκολία.	Η σχάρα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Αφήστε την οικιακή συσκευή να κρυώσει τελείως. Τοποθετήστε τη σχάρα σωστά στο μηχανισμό.
	Η σχάρα σφήνωσε στην πίτσα.	Τοποθετήστε την πίτσα σωστά στη σχάρα.
	Η πίτσα είναι πολύ μεγάλη.	Κόψτε την πίτσα σε κομμάτια και ψήστε τα μεμονωμένα.
Η βάση της πίτσας δεν είναι τραγανιστή.	Η συσκευή δεν προθερμάνθηκε.	Προθερμάνετε την οικιακή συσκευή πριν βάλτε την πίτσα.
	Η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Βάλτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας σε μια πιο υψηλή θερμοκρασία (2 ή 3)
	Η πίτσα δεν ψήθηκε αρκετή ώρα.	Επεκτείνετε τον χρόνο ψησίματος.
Η πίτσα κάρκε.	Η θερμοκρασία ήταν υπερβολικά υψηλή.	Βάλτε τον ρυθμιστή θερμοκρασίας σε μια πιο χαμηλή θερμοκρασία.
	Η πίτσα ψήθηκε για παραπάνω ώρα.	Μειώσετε το χρόνο ψησίματος την επόμενη φορά.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ:

Βγάλτε την οικιακή συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει πριν από κάθε καθαρισμό.

Καθαρισμός της σχάρας:

Μην αγγίζετε την σχάρα ή άλλα τμήματα αν η οικιακή συσκευή δεν έχει ακόμα κρυώσει.

Βάλτε τη βάση σε ζεστό νερό, πριν αφαιρέσετε τα υπολείμματα.

Συμβουλή! Μην χρησιμοποιείτε κανένα υγρό καθαρισμού για να καθαρίσετε τη βάση, γιατί μπορεί να διεισδύσει στους πόρους της βάσης της πίτσας και να απορροφηθεί έπειτα από το φαγητό.

Καθαρίστε τα υπολείμματα φαγητού από τη βάση. Έπειτα βάλτε την ξανά κάτω από το νερό και σκουπίστε την.

Αν δε θέλετε να αφαιρέσετε τα υπολείμματα φαγητού με αυτό τον τρόπο, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες:

Αναμείξτε 75 gr. καθαριστικό σε σκόνη με τρεις κουταλιές νερό. Απλώστε το μείγμα στα λερωμένα τμήματα ψησίματος.

Αφήστε να περάσουν 20 λεπτά. Καθαρίστε τα υπολείμματα από τη βάση. Ξεπλύνετε τη βάση και σκουπίστε την.

Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να καθαρίσετε τα υπολείμματα με αιχμηρά αντικείμενα.

Καθαρισμός της συσκευής:

Καθαρίστε με ένα απαλό πανί ελαφρώς βρεγμένο ή με ένα σφουγγάρι. Βεβαιωθείτε ότι δε θα πέσει νερό στα εξαρτήματα.

Σκουπίστε την στο τέλος.

Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε νερό!

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ πετρέλαιο, διαλύτες ή κάποιο είδος λειαντικών μέσων όταν καθαρίζετε την οικιακή συσκευή.

Μην πλύνετε κανένα εξάρτημα της οικιακής συσκευής στο πλυντήριο πιάτων.

Ευχαριστούμε για την εμπιστοσύνη που μας δείχνετε επιλέγοντας ένα από τα προϊόντα μας.

Наши продукты разработаны в соответствии с самыми современными стандартами качества, функциональности и дизайна. Надеемся, что Вам понравится наша новая печь для пиццы "MR.PIZZA" от PALSON.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации перед тем, как начать пользоваться прибором. Следуйте всем инструкциям по мерам безопасности во избежание повреждений из-за нецелевого использования.
- Если этот прибор передан другому человеку, инструкция по эксплуатации также должна быть передана вместе с прибором.
- Храните инструкцию по эксплуатации в надежном месте.
- Этот прибор не пригоден для коммерческих целей.
- Перед первым использованием, пожалуйста, убедитесь, что основное напряжение соответствует инструкции на этикетке спецификации, подключение прибора к неправильному напряжению может повредить или даже вывести его из строя. Если вам не известно, какое у вас основное напряжение, пожалуйста, обратитесь к электрику.
- Подключение прибора к неправильному напряжению может повредить или даже вывести его из строя.
- Ни при каких обстоятельствах не меняйте штепсельную вилку.
- Не тяните за сетевой шнур, чтобы выключить его из розетки.
- Убедитесь, что не существует опасности того, что шнур висит.
- Убедитесь в том, что сетевой шнур не пережат, не перекручен и не трется об острые края.
- Регулярно осматривайте сетевой шнур и штепсельную вилку на случай повреждений.
- Не прикасайтесь к штыковым контактам после их выключения из розетки.
- Если вы используете удлинитель, он должен подходить к соответствующему выходному устройству.
- Этот аппарат не предназначен для пользования лицами (а также детьми), чьи физические, умственные способности или органы восприятия ограничены, а также теми, кто не имеет опыта или знаний обращения с прибором, за исключением случая, когда таковые пользуются прибором под наблюдением или получили инструкции относительно пользования аппаратом от ответственного за их безопасность лица. Дети должны находиться под присмотром, чтобы вы были уверены в том, что они не играют с аппаратом.
- Если сетевой шнур поврежден, он должен быть заменен производителем либо в авторизованном сервисном центре либо квалифицированным техническим работником во избежание риска повреждения.

ПОЛЬЗОВАНИЕ БЫТОВЫМ ПРИБОРОМ:

Поставьте бытовой прибор на ровную, жаропрочную и твердую поверхность. Соблюдайте минимальное расстояние 15 см с другими бытовыми приборами.

Бытовой прибор не должен ставиться в следующих местах:

- Вблизи с источниками тепла (газовые горелки, котлы и печи).
- Вблизи с легковоспламеняющимися предметами (занавес).
- В сырых местах (ванная комната).
- Снаружи помещения.

РИСК ПОЛУЧЕНИЯ УДАРА ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ:

Не используйте бытовой прибор, если с ним или сетевым шнуром произошло следующее:

- Явное повреждение.
- Бытовой прибор упал.
- Произошел контакт печи с водой.

Не опускайте аппарат в воду или другие жидкости. Избегайте попадания сетевого шнура/штепсельной розетки в воду или влажное место.

Чистите поверхность печи слегка влажной салфеткой.

Не прикасайтесь к сетевому шнуру/штепсельной розетке мокрыми руками.

В случае повреждения или неисправной работы прибора сразу же отключите его. Если прибор работает неисправно, его должны проверить в авторизованном техническом центре.

Никогда не пытайтесь отремонтировать бытовой прибор самостоятельно. Он должен быть отремонтирован в авторизованном техническом центре с использованием оригинальных запасных компонентов. Таким образом, гарантируется соблюдение безопасности прибора.

Не позволяйте, чтобы лица, которые не ознакомлены с этим прибором или не читали инструкции, пользовались прибором. Это особенно касается детей и инвалидов.

Храните прибор в недоступном для детей месте.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ПЕЧКЕ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Всегда отключайте штепсельную вилку после каждого использования и перед каждой чисткой. Никогда не оставляйте бытовой прибор без присмотра, если штепсельная вилка включена в сеть. Убедитесь, что сетевой шнур не повредится из-за тепла, излучаемого аппаратом. Используйте только те детали, которые входят в комплект к бытовому прибору.

Не используйте печку, если повреждена плитка.

Не используйте бытовой прибор без плитки.

Не передвигайте прибор во время его работы.

Внимание! Во время работы прибор сильно нагревается. Оставьте прибор, чтобы он полностью остыл после его использования и перед тем, как дотрагиваться к его поверхности или другим частям.

Температура доступных поверхностей может быть повышенной во время работы аппарата.

Во время и после пользования берите бытовой прибор только за ручку. Будьте осторожны, когда поднимаете крышку, из-под нее может выходить горячий пар.

ВЕНТИЛЯЦИЯ:

Не закрывайте прорези для вентиляции во время работы прибора.

Не вставляйте никакие предметы в прорези для вентиляции.

ИНФОРМАЦИЯ И ИДЕИ РЕЦЕПТОВ

Благодаря этому бытовому прибору пиццу можно быстро и легко приготовить.

Готовить можно как замороженные, так и домашние пиццы и багеты.

Убедитесь, что диаметр пиццы не превышает 30 см. Если пицца получилась слишком большая, она может приклеиться к крышке прибора и препятствовать вращению плитки.

Багеты и другие похожие продукты не должны касаться верхнего сопротивления ни при каких обстоятельствах.

Вы можете использовать большой выбор ингредиентов для приготовления пиццы. Далее приведены несколько советов относительно подходящих ингредиентов и рецептов.

СОВЕТЫ:

Дайте полностью стечь влажным продуктам, таким как рыба или консервированные продукты, перед их использованием.

Положите начинку на основу пиццы перед самой ее готовкой. Это необходимо делать для того, чтобы основа пиццы не слишком пропитывалась.

РЕЦЕПТЫ:

Тесто для пиццы (тесто на дрожжах)

Ингредиенты: 400 гр муки, один пакетик сухих дрожжей (7 гр), соль, одна щепотка сахара, 5 ложек оливкового масла, 200 мл теплой воды. Перемешайте для получения мягкого, без комочков, теста. Накройте тесто и поставьте его на 30 минут в теплое место. Снова тщательно перемешайте тесто. Разделите его на две половины и раскатайте каждую половину на посыпанной мукой поверхности, чтобы получить круг диаметром 30 см. Края сделайте более толстыми. Теперь можете начинить ее по своему вкусу.

Начинка для пиццы: Наполитана

Ингредиенты: 500 гр консервированных помидоров, 1 луковица, 10 гр колбасы салями, оливки, филе сардины, 100 гр сыра моццарелла, 2 ложки оливкового масла, соль, перец, майоран и тмин.

Приготовление: Порежьте помидоры, лук, салями и оливки. Разложите их по основе пиццы. Сверху тонкими кусочками положите филе сардины и сыр моццарелла. Равномерно посолите, поперчите, добавьте в пиццу майоран и тмин. И, наконец, полейте небольшим количеством оливкового масла.

Начинка для пиццы: Помидоры с моццареллой

Ингредиенты: 1 горсть базилика, зубок чеснока, 100 гр свежих сливок, 50 гр сыра маскарпоне, соль и перец, 8 небольших помидоров, 200 гр моццареллы, 3 ложки кедровых орехов.

Приготовление: Помойте и высушите от воды базилик. Мелко порежьте чеснок. Смешайте свежие сливки и маскарпоне. Перемешайте чеснок с базиликом. Приправьте солью и перцем. Помойте помидоры и порежьте их кружочками. Порежьте кусочками сыр моццарелла и мелко покрошите кедровые орехи. Смажьте тесто кремом из базилика и сверху положите помидоры и кусочки моццареллы. Посыпьте кедровыми орехами. После приготовления пиццы украсьте ее свежими листьями базилика.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ:

Выньте все составные части из внутренней и внешней упаковки бытового прибора. Осмотрите бытовой прибор на случай повреждений во время транспортировки и убедитесь, что у вас имеются все компоненты.

Упаковка – это идеальный контейнер на случай, если бытовой прибор не используется длительный период времени. Убедитесь, что сетевой шнур отключен.

Почистите печь, поставив ее на гладкую и жаропрочную поверхность.

Не ставьте печь на изящную мебель, так как ее ножки могут обесцветить поверхность. В случае необходимости положите нескользящую скатерть между мебелью и печкой.

Возможно, что во время первого использования от бытового прибора может исходить небольшое количество дыма. Это нормально. Это вызвано остатками внутри бытового прибора, которые сжигаются во время первого нагревания печи.

Предупреждение: Храните упаковку в недоступном для детей месте.

ПОЛЬЗОВАНИЕ:

Вставьте плитку в печь. Убедитесь, что плитка вставлена правильно, в горизонтальном положении. (Рис. 2 и 3).

Поверните регулятор температуры в положение “0”. Полностью закройте крышку. Только после этого печь можно включать в сеть. Зажжется красная лампочка работы и плитка начнет вращаться.

Предварительно нагрейте бытовой прибор: Поверните регулятор температуры на отметку 1, 2 или 3 (см. таблицу внизу). Зажжется зеленая лампочка контроля нагревания.

Теперь сопротивления начинают нагревать печь. Пока печь нагревается, крышку держите закрытой. Когда зеленая лампочка контроля погаснет, это означает, что печь достаточно прогрета для приготовления вашей пиццы.

Предупреждение: Бытовой прибор сильно нагревается во время использования! Берите бытовой прибор за ручку во время и после его использования.

Приготовление готовой пиццы: Снимите упаковку и полиэтиленовую пленку с пиццы перед тем, как поместить ее в печь. Откройте крышку (будьте внимательны: при открытии крышки выходит пар). Положите пиццу на плитку. Убедитесь, что пицца не выходит за края плитки. Закройте крышку.

Отметка температуры и время приготовления зависит от основы пиццы, состава и качества начинки, а также от личного вкуса – толстая, тонкая или рассыпчатая. Следите за пиццей во время приготовления через окошко. Начинка и основа должны покрыться золотистой корочкой, но не слишком темной.

В следующей таблице указаны стандартные значения. При приготовлении уже готовой пиццы также прочитайте инструкции от производителя.

ОТМЕТКА	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
0	Печь для пиццы находится на минимальном уровне температуры.
1	Разогрев уже готовой пиццы.

ОТМЕТКА	ТЕМПЕРАТУРА	ПИЦЦА	ОСНОВА ПИЦЦЫ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (МИН.)
2	180 +/- 15°C	Готовая пицца (охлажденная)	Тонкая	10
2	180 +/- 15°C	Готовая пицца (охлажденная)	Толстая	12
3	220 +/- 15°C	Замороженная пицца	Тонкая	13 – 16
3	220 +/- 15°C	Замороженная пицца	Толстая	15 – 20
2	180 +/- 15°C	Домашняя пицца	Тонкая	8 – 12
2	180 +/- 15°C	Домашняя пицца	Толстая	10 – 15
2	180 +/- 15°C	Багет (замороженный)		7 – 9

Температура может быть установлена в любой момент приготовления.

Зеленая лампочка контроля нагревания загорается и гаснет во время процесса приготовления. Это указывает на то, что печь время от времени нагревается для поддержания выбранной температуры.

Печь можно открыть во время приготовления для проверки готовности пиццы. После закрытия печи плитка поменяет свое направление.

Внимание пиццы:

Откройте крышку с помощью ручки. Снимите пиццу лопаткой с плитки и положите ее на большую тарелку (минимальным диаметром 30 см).

Снова закройте крышку, если вы хотите еще приготовить пиццу в печи.

Окончание приготовления:

Поверните регулятор температуры в положение "0". Отключите бытовой прибор от сети. Оставьте крышку закрытой, чтобы бытовой прибор остыл. Убедитесь, что печь остывает в недоступном для детей месте.

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Слышен скрежет внутри бытового прибора.	Плитка царапается о внутреннюю часть бытового прибора.	Случайный контакт плитки с внутренней частью бытового прибора является нормальным.
Плитка не вращается или вращается с затруднением.	Плитка вставлена неправильно.	Оставьте бытовой прибор до полного остывания. Правильно установите плитку в прибор.
	Плитка заблокирована пиццей.	Правильно положите пиццу на плитку.
	Пицца слишком большая.	Разрежьте пиццу на куски и приготовьте их отдельно.
Основа пиццы получается не хрустящей.	Печь не была предварительно разогрета.	Разогрейте бытовой прибор перед тем, как положить в него пиццу.
	Была установлена слишком низкая температура.	Установите регулятор температуры на более высокую отметку (2 или 3)
	Пицца готовилась недостаточное количество времени.	Продлите время приготовления.
Пицца сгорела.	Была установлена слишком высокая температура.	Установите регулятор температуры на более низкую отметку.
	Пицца готовилась слишком долгое время.	В следующий раз сократите время приготовления пиццы.

ЧИСТКА И УХОД:

Отключите бытовой прибор от сети и давайте ему полностью остыть перед каждой чисткой.

Чистка плитки:

Не прикасайтесь к плитке или другим частям, если бытовой прибор полностью не остыл.

Опустите плитку в теплую воду, чтобы смыть остатки пищи.

Предупреждение! Не используйте жидкость для мытья посуды для чистки плитки, так как она может проникнуть в поры плитки и затем впитаться в пищу.

Смойте остатки пищи с плитки. Затем еще раз ополосните ее под водой и высушите.

Если вам не удастся смыть остатки пищи таким способом, следуйте этим инструкциям:

Смешайте 75 гр порошковых дрожжей с тремя ложками воды. Нанесите эту смесь на загрязненные части плитки.

Оставьте плитку на 20 минут. Смойте остатки пищи с плитки. Снова ополосните плитку под водой и высушите ее.

Ни при каких обстоятельствах не соскабливайте остатки пищи с плитки острыми предметами.

Чистка печи:

Почистите ее влажной мягкой салфеткой или губкой. Убедитесь, что вода не попадает на части, которые вырабатывают тепло. После этого высушите ее.

Не опускайте печку в воду!

Никогда не используйте бензин, растворители или какие-либо абразивные или жесткие чистящие средства при чистке бытового прибора.

Пожалуйста, не мойте части бытового прибора в посудомоечной машине.

Спасибо за Ваше доверие при выборе одного из наших продуктов.

انتهاء الطهي:

حرك منظم درجات الحرارة عند " 0 "، وافصل الجهاز من الكهرباء. اترك الغطاء مغلقاً حتى يبرد. اترك الجهاز يبرد في مكان بعيد عن متناول الأطفال.

حلول للمشكلات

المشكلة	السبب	الحل
عند سماع صوت صرير داخل الجهاز	احتكاك لوحة الطهي بالجزء الداخلي للجهاز	اتصال لوحة الطهي بالجزء الداخلي للجهاز وهذا طبيعي
عدم دوران لوحة الطهي أو دورانها بصعوبة	عدم تركيب لوحة الطهي بطريقة صحيحة	اترك الجهاز يبرد تماماً. ركب لوحة الطهي بطريقة صحيحة في مكانها
	توقف لوحة الطهي بسبب البيئزا	ضع البيئزا بطريقة صحيحة على لوحة الطهي
	حجم البيئزا أكبر من المطلوب	قطع البيئزا إلى قطع وقم بطهي كل قطعة بمفردها
قاعدة البيئزا لم يتم طهيها جيداً	لم يتم تسخين الجهاز قبل الطهي	سخن الجهاز قبل الطهي
	درجة الحرارة منخفضة أكثر من المطلوب	ضع منظم درجات الحرارة على درجة حرارة أعلى (2 أو 3)
	لم يتم طهي البيئزا لمدة كافية من الوقت	يجب طهيها لمدة أطول
احتراق البيئزا	ارتفاع درجة الحرارة أكثر من المطلوب	ضع منظم الحرارة عند درجة حرارة أقل
	طهي البيئزا أكثر من اللازم	قلل مدة الطهي في المرة القادمة

النظافة والعناية:

افصل الوصلة الكهربائية الخاصة بالجهاز من الكهرباء ثم اتركه حتى يصبح بارداً تماماً قبل التنظيف.

تنظيف لوحة الطهي:

لا تخلع لوحة الطهي أو أي جزء من الجهاز وهو ساخن.

ضع لوحة الطهي في ماء دافئ لكي يزول بقايا الطعام.

تنبيه: لا تستعمل أية منظفات لتنظيف لوحة الطهي، وذلك لأن المنظف قد يتخلل اللوحة ويعلق بها ثم يمتصه الطعام.

نظف بقايا الطعام من لوحة الطهي، ثم اشطفها مرة أخرى بالماء ثم جففها.

في حالة عدم اكتمال نظافة اللوحة من بقايا الطعام بهذه الطريقة، اتبع الإرشادات التالية:

اخلط 75 جم من خميرة مع 3 ملاعق من الماء. ضع الخليط على الأجزاء المتسخة في لوحة الطهي. اترك الخليط على اللوحة لمدة 20 دقيقة ثم نظف بقايا الطعام.

اشطف لوحة الطهي من جديد بالماء وجففها.

لا يجب كشط بقايا الطعام من اللوحة تحت أي ظرف بشيء حاد.

تنظيف الجهاز:

نظف الجهاز بقطعة من القماش أو الإسفنج الرطب. تأكد من عدم سقوط ماء على مصدر الحرارة ثم قم بتجفيفه.

لا تضع الجهاز في الماء.

لا تستخدم مواد بتروولية أو مذيبة أو أية من المنظفات الكاشطة والقوية أثناء عملية التنظيف.

من فضلك لا تغسل أي جزء من الجهاز بالمنظفات.

نشكركم لوضع ثقتكم بنا باختيار أحد منتجاتنا.

تشغيل الجهاز:

ركب لوحة الطهي جيداً بطريقة أفقية في الجهاز وتأكد أنها في الوضع الصحيح المخصص لها (شكل 2 و3).
حرك منظم الحرارة واجعله عند "الصفر" وأغلق الغطاء جيداً ثم وصل الجهاز بالكهرباء. عند إضاءة الضوء الأحمر سيعمل الجهاز وستبدأ لوحة الطهي بالدوران.
قبل تسخين الجهاز: حرك منظم الحرارة عند الدرجات 1 أو 2 أو 3 (انظر الجدول التالي). أما الضوء الأخضر للتحكم في حرارة التسخين.
ستبدأ المقارمات الآن في تسخين الجهاز. يجب أن يظل الغطاء مغلقاً أثناء عملية التسخين. وبعد قليل سينطفئ الضوء الأخضر وبذلك يصبح الجهاز ساخناً لطهي البيتزا الخاصة بك.
تحذير: إن الجهاز سيكون ساخناً جداً أثناء استعمالك له لذلك يجب مسك الجهاز من اليد المخصصة لذلك أثناء الاستعمال وبعد الانتهاء.
تحضير البيتزا الجاهزة: قم بإزالة التعلب والغلاف البلاستيكي من البيتزا أولاً قبل وضعها في الجهاز ثم افتح الغطاء (كن حذراً من البخار عند الفتح). ضع البيتزا على لوحة الطهي وتأكد أن حواف البيتزا لا تتجاوز طرف لوحة الطهي، ثم أغلق الغطاء.
يعتمد تعديل درجة الحرارة والوقت على القاعدة والنوع وكمية العناصر والذوق الشخصي والسماكة والدقة والتجفيف. تُفقد البيتزا من خلال النافذة أثناء الطهي. يجب أن يكون سطح البيتزا والمكونات ذهبية اللون وليست غامقة.
يحتوي الجدول التالي على قواعد أساسية لتحضير البيتزا الجاهزة، تأكد من قراءة إرشادات المصنع جيداً.

الضبط	الاستخدام
0	الجهاز في أقل درجة حرارة
1	تسخين بيتزا جاهزة

الضبط	درجة الحرارة	نوع البيتزا	قاعدة البيتزا	مدة الطهي (دقيقة)
2	180 +/- 15 درجة مئوية	بيتزا جاهزة (باردة)	رقيقة	10
2	180 +/- 15 درجة مئوية	بيتزا جاهزة (باردة)	سميكة	12
3	220 +/- 15 درجة مئوية	بيتزا مجمدة	رقيقة	13 - 16
3	220 +/- 15 درجة مئوية	بيتزا مجمدة	سميكة	15 - 20
2	180 +/- 15 درجة مئوية	بيتزا منزلية	رقيقة	8 - 12
2	180 +/- 15 درجة مئوية	بيتزا منزلية	سميكة	10 - 15
2	180 +/- 15 درجة مئوية	معلبة (مجمدة)		7 - 9

يمكنك تعديل درجة الحرارة في أي وقت أثناء الطهي.
سُيضيء الضوء الأخضر الخاص بالتحكم في الحرارة وسُيُغلق أثناء عملية الطهي. وذلك يشير إلى أن الجهاز أصبح ساخناً وسيظل ساخناً بنفس درجة الحرارة المطلوبة.
يمكنك فتح الجهاز دقيقة أثناء الطهي لتُفقد البيتزا، وبعد غلق الجهاز سيُغيّر صوت لوحة الطهي.

إخراج البيتزا:

افتح الغطاء بواسطة اليد المخصصة لذلك، أخرج البيتزا من لوحة الطهي بالحاملة الخاصة بذلك وضعها على طبق كبير (قطره لا يقل عن 30 سم).
أغلق الغطاء مرة أخرى في حالة رغبتك في طهي بيتزا ثانية.

تأكد من أن الوصلة الكهربائية الخاصة بالجهاز ليس بها تلف من الحرارة المنبعثة من الجهاز.
استخدم فقط القطع الإضافية الملحقة بالجهاز.
لا تستخدم الجهاز في حالة وجود تلف في لوحة الطهي.
لا تستخدم الجهاز بدون لوحة الطهي.
لا تحرك الجهاز أثناء عمله.
تنبيه: في أثناء عمل الجهاز سيسخن كثيراً، لذلك يجب تركه يبرد تماماً قبل لمس سطحه أو أي جزء آخر.
قد ترتفع درجة حرارة سطح الجهاز الخارجي أثناء استخدامه.
أثناء وبعد استخدام الجهاز يجب مسكه من اليد المخصصة لذلك فقط، وكن حذر عند رفع الغطاء لأنه قد ينبعث بخار ساخن.

التهووية:

لا تغطي فتحات التهوية أثناء عمل الجهاز.
لا تدخل أية أشياء في فتحات التهوية الخاصة بالجهاز.

معلومات وأفكار للوصفات

تستطيع طهي بيتزا بسرعة وسهولة بهذا الجهاز.
يمكنك طهي البيتزا المجمدة مثل البيتزا المنزلية والمعلبة.
تأكد من أن قطر البيتزا لا يتجاوز 15 سم، وإذا كانت البيتزا أكبر من ذلك فإنها قد تلتصق بغطاء الجهاز وتعوق حركة لوحة الطهي.
لا يجب التصاق علب الأطعمة أو الأطعمة نفسها بالمقاومة العلوية تحت أية ظروف.
يمكن استخدام مجموعة متنوعة من العناصر لتحضير بيتزاك. وستجد بعض النصائح حول المكونات والوصفات المناسبة.

نصائح:

اترك الأطعمة المبللة تتخلص من السوائل التي بها مثل السمك والأطعمة المعلبة قبل استعمالها.
ضع المكونات على سطح البيتزا قبل طهيها، لتجنب تجفيفها أكثر من اللازم.

وصفات:

عجينة البيتزا (عجين بالخميرة):

المكونات: 400 جم من الدقيق، كيس من الخميرة الجافة (7جم)، ملح، ذرة سكر، 5 ملاعق من زيت الزيتون، 200 ملم ماء دافئ. اعجن الخليط مع بعضه حتى تحصل على عجينة أملس دون كتل. ثم غطيه واتركه لمدة 30 دقيقة في مكان دافئ.
اعجن الخليط مرة أخرى. اقطع نصف العجين ومدده على سطح مغطى بالدقيق وافرده حتى تحصل على الشكل الدائري قطره 30 سم. اترك الحواف سميكة قليلاً. الآن يمكنك تغطيتها كما تريد.

توابل البيتزا: نابولي

المكونات: 500 جم من الطماطم المعلبة، بصلة واحدة، 10 جم سلامي، زيتون، شرائح سردين، 100 جم جبن موزاريلا، وملعقتين من زيت الزيتون، ملح، فلفل، مردقوش (عتره)، وزعتر.
الإعداد: قطع الطماطم والبصلة والسلامي والزيتون، ثم وضعهم فوق سطح البيتزا، وضع شرائح السردين وجبن الموزاريلا المقطعة فوقهم، وضع الملح والفلفل والمردقوش (العتره) والزعتر على البيتزا. وبعد ذلك ضع القليل من زيت الزيتون.

مكونات البيتزا: طماطم وموزاريلا

المكونات: حنطة ربحان، فص ثوم، 100 جم كريمه، 50 جم من الجبن، ملح وفلفل، 8 طماطم صغيرة، 200 جم من جبن الموزاريلا، 3 ملاعق من الصنوبر.
الإعداد: اغسل الريحان وجففه، افرم الثوم. اخلط الكريمة مع الجبن معاً. اخلط الثوم والريحان، تبلهم بالملح والفلفل. اغسل الطماطم وقطعها شرائح، قطع الجبن الموزاريلا أو ابشرها، وافرص الصنوبر. غطي عجينة البيتزا بالكريمة وضع فوقها شرائح الطماطم وجبن الموزاريلا الميشورة. قم بتوزيع الصنوبر فوقها. بعد الانتهاء من طهيها يمكنك تجميلها بوضع بعض الريحان الطازج عليها.

قبل الاستخدام الأول:

فك جميع أغلفة الجهاز الداخلية والخارجية. افحص الجهاز جيداً للبحث عن وجود أي تلف ناتج عن نقله وتأكد أيضاً من استلام كل الأجزاء الملحقة بالجهاز.

في حالة عدم استعمال الجهاز لفترات طويلة فإن غلاف الجهاز سيكون هو الغلاف المثالي له.

تأكد من فصل وصلة الجهاز من الكهرباء.

نظف الجهاز فوق سطح أملس ومقاوم للحرارة.

لا تضع الجهاز على الأثاث الحساس لأن قوائم الجهاز قد تزيل أو تكشط الطلاء من سطحها. وفي حالة الضرورة ضع مفرش طاوله بين هذا الأثاث والجهاز.

قد يصدر الجهاز دخاناً عند الاستعمال الأول له، وذلك طبيعياً نتيجة للبقايا داخل الجهاز والتي قد تحترق في المرة الأولى أثناء طهي البيتزا.

تنبيه: احفظ علبة الجهاز بعيداً عن متناول الأطفال.

نعمل على تطوير منتجاتنا للوصول إلى أعلى مستويات الجودة والأداء والتصميم، لذلك نأمل في أن تتمتعوا بجهاز طهي البيتزا الجديد MR. PIZZA من PALSON.

احتياطات أمان

- من فضلكم اقرأ هذه الإرشادات بعناية قبل استخدام الجهاز. اتبع جميع إرشادات الأمان لتجنب الأضرار الناجمة عن سوء الاستخدام.
- في حالة نقل الجهاز إلى شخص ثالث يجب أن تعطيه كتيب الإرشادات مع الجهاز.
- احتفظ بهذه الإرشادات في مكان آمن.
- لا يُسمح بهذا الجهاز في الأغراض التجارية.
- قبل الاستخدام الأول، يُرجى التأكد من أن قياس الجهد الكهربائي (الفولت) الأساسي يتطابق مع المواصفات الموجودة في كتيب الإرشادات.
- وفي حالة توصيلة بالجهد الكهربائي الخاطئ قد يؤدي إلى الإضرار بالجهاز أو تلفه، إذا كنت لا تعرف قياس جهدك الكهربائي الرئيسي يُرجى الاستعانة بأحد متخصصي الكهرباء.
- قد يحدث تلف للجهاز أو فساد عند توصيله بالجهد الكهربائي الخاطئ.
- لا تُغير الوصلة الكهربائية تحت أي ظرف من الظروف.
- لا تجذب الوصلة الكهربائية لفصلها من الكهرباء.
- يُرجى التأكد من عدم وجود عطل بالوصلة الكهربائية.
- تأكد من سلامة الوصلة الكهربائية وأنها ليست تالفة أو ملتوية أو حادة الأطراف.
- افحص الوصلة الكهربائية الخاصة بالجهاز والقياس بانتظام للبحث عن جودة أية تلفيات بهما.
- لا تلمس قوابس الوصلة بعد فصل الجهاز من الكهرباء.
- إذا كنت تستخدم الوصلة الممددة، يجب أن تكون الوصلة المناسبة لذلك.
- لا يُسمح للأطفال أو لذوي الاحتياجات الخاصة أو لمحدودي القدرة أو للذين ليست لديهم الخبرة والمعرفة بمثل هذه الأجهزة، باستخدام الجهاز بدون مساعدة أو رقابة، فلا بد من مساعدة هؤلاء الأشخاص على استخدامه بواسطة أحد الأشخاص الموثوق فيهم ومراقبة الأطفال أثناء استخدامهم هذا الجهاز حتى لا يتعاملون مع الجهاز وكأنه لعبة.
- في حالة وجود تلف في الوصلة الكهربائية الخاصة بالجهاز، يجب استبدالها من المصنع أو من أحد مراكز الصيانة المعتمدة أو من أحد الفنيين المؤهلين بذلك لتجنب الخطر.

كيفية استخدام الجهاز:

- ضع الجهاز فوق سطح مستوي، مقاوم للحرارة وقوي. واترك مسافة لا تقل عن 15 سم بين هذا الجهاز والأجهزة الأخرى.
- لا يجب وضع الجهاز في الأماكن التالية:
- بالقرب من مصدر حراري (مثل نار الموقد أو الأواني الساخنة أو مدفأة).
- بالقرب من الأنبياء القابلة للاشتعال (مثل الستائر).
- أماكن رطبة (مثل الحمام).
- بالخارج.

خطر الصدمة الكهربائية:

- لا تستخدم الجهاز أو الوصلة الكهربائية الخاصة به في حالة وجود أي من هذه الحالات:
- تلف مرئي.
- وقوع الجهاز.
- اتصال الجهاز بالماء.
- لا تضع الجهاز في الماء أو أية سوائل أخرى. احرص على تجنب لمس أو اتصال الوصلة الكهربائية بالماء أو بالرطوبة.
- نظف سطح الجهاز بقطعة من الفماش رطبة قليلاً.
- لا تقوم بلمس الوصلة الكهربائية الخاصة بالجهاز أو المحول باليد المبللة.
- في حالة وجود تلف أو عدم عمل الجهاز بكفاءة، فم يفصله في الحال. وفي حالة عدم عمل الجهاز بطريقة صحيحة يجب التوجه به إلى أحد مراكز الصيانة المعتمدة لفحصه.
- لا تحاول إصلاح الجهاز بنفسك. ولا يجب أن يتم إصلاحه إلا من خلال أحد مراكز الصيانة المعتمدة، باستبدال أجزاء أصلية. وبهذه الطريقة تضمن الحفاظ على سلامة الجهاز.
- لا تدع الأشخاص الذين ليس لديهم إطلاع بمثل هذه الأجهزة أو الذين لم يقرئوا الإرشادات، يستخدمون الجهاز. هذا ينطبق خاصة على الأطفال ومحدودي القدرة.
- احفظ الجهاز في مكان بعيد عن متناول الأطفال.

احتياطات أمان خاصة للجهاز

- افصل الوصلة الكهربائية بعد الانتهاء من الاستخدام وقبل التنظيف في كل مرة.
- لا تغفو عن الجهاز أبداً أثناء توصيله بالكهرباء.

Termékeink kialakítása lehetővé teszi a legmagasabb minőségi, működtetési és formatervezési igények kielégítését. Reméljük, hogy szívesen használja majd a PALSON új, "MR PIZZA" nevű pizzakészítőjét.

BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS

- A készülék használatát megelőzően olvassa el figyelmesen az utasításokat, hogy elkerülje az esetleges - nem megfelelő használat miatt - károkat.
- Ha a készüléket harmadik személynek engedi át, adja oda ezt a használati utasítást is.
- Őrizze biztonságos helyen ezt a használati utasítást.
- Ez a készülék nem alkalmas kereskedelmi használatra.
- Az első használatot megelőzően kérjük, bizonyosodjék meg arról, hogy a lakás feszültsége megegyezik a készüléken feltüntetett értékkel, mivel a nem megfelelő feszültségbe való bekapcsolás károsíthatja, illetve teljesen tönkretelheti a készüléket. Ha nem tudja a feszültség-értéket, kérdezzen meg egy villanszerelő szakembert.
- A nem megfelelő feszültségbe való bekapcsolás károsíthatja, illetve teljesen tönkretelheti a készüléket.
- Semmi esetre se cserélje ki a dugót.
- A konnektorból való kihúzáskor ne a kábelt húzza meg.
- Bizonyosodjék meg arról, hogy nem létezik olyan veszély, hogy a kábel lelógjon.
- Ügyeljen arra, hogy a kábel ne nyomódjék, ne tekeredhessen össze illetve ne érjen éles szegélyekhez.
- Rendszeresen ellenőrizze a kábelt és a dugót, nem sérült-e valahol.
- Ne nyúljon a dugó fémrészeihez miután kihúzta a konnektorból.
- Ha hosszabítót használ, annak megfelelő kimenetre van szüksége.
- A készüléket nem használhatják olyan személyek (beleértve a gyermekeket is), akiknek fizikai, érzékszervi illetve szellemi állapota nem teszi lehetővé annak megfelelő működtetését, illetve nem rendelkeznek a szükséges ismeretekkel, illetve tapasztalattal, kivéve ha biztosítható a használat alatti felügyelet illetve ha a biztonságukért felelős személy előzetesen kioktatja őket a készülék használatával kapcsolatban. Biztosítani kell a gyermekek felügyeletét, hogy ne játszassanak a készülékkel..
- Ha a kábel sérült, a gyártónak vagy a hivatalos szervíznek, illetve megfelelően módon képzett szerelőnek kell kicserélni a balesetveszély elkerülése érdekében.

AZ ESZKÖZ HASZNÁLATA:

Helyezze a készüléket egy lapos, melegnek ellenálló és erős felületre, kb 15 cm távolságot tartva egyéb elektromos berendezésektől.

A készüléket tilos az alábbi helyekre tenni:

- Hőforrások közelébe (gáz, meleg lábosok, kályha).
- Gyúlékony tárgyak közelébe (pl függönyök).
- Nedves helyre (pl fürdőszoba).
- Kültérbe.

ÁRAMÜTÉS VESZÉLYE:

Ne használja a készüléket, ha az alábbiak közül valamelyik történik vele illetve a kábellel:

- Látható sérülés érte.
- A készülék leesett.
- A pizzasütő vízzel érintkezett.

Ne tegye a készüléket vízbe vagy egyéb folyadékba. Ügyeljen arra, hogy a kábel/dugó vízzel vagy nedvességgel érintkezzen.

A pizzasütő felszínét enyhén nedves ruhával tisztítsa.

Ne nyúljon a kábelhez/dugóhoz nedves kézzel.

Amennyiben a készülék nem működik megfelelően, kapcsolja ki azonnal. Rendellenes működés esetén nézesse meg a hivatalos szervíznél.

Ne próbálja meg megjavítani a készüléket. Csak a hivatalos szervíz javíthatja meg, eredeti alkatrészekkel. Ez garanciát ad a biztonságos javítást.

Ne engedje, hogy a készüléket nem ismerő személyek, illetve olyanok akik nem olvasták el a használati utasítást, használják a készüléket. Ez különös hangsúllyal vonatkozik a gyermekekre és a csökkent képességű személyekre.

Tartsa a készüléket a gyermekektől távol.

KÜLÖNLEGES FIGYELMEZTETÉSEK A PIZZAKÉSZÍTŐ BIZTONSÁGÁVAL KAPCSOLATOSAN

Minden használat után és tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.

Sohase hagyja a készüléket felügyelet nélkül ha be van dugva.

Ügyeljen arra, hogy a készülék melege ne károsíthassa a kábelt.

Csak a készülékkel együtt kapott kiegészítőket használja.

Ne használja a készüléket, ha a kőlap sérült.

Ne használja a készüléket a kőlap nélkül.

Ne mozdítsa meg a készüléket működés közben.

Figyelem! Működés közben a készülék erősen felmelegszik. Hagyja hogy teljesen lehűljön használat után, mielőtt hozzányúlna a felületéhez illetve bármely alkatrészéhez.

Működés közben a készülék hozzáférhető felületei igen erősen felforrósodhatnak.

Kezelése közben csak a fülénél fogja meg a készüléket. Ha felemeli a tetőt, legyen óvatos, mert a gőz nagyon forró.

SZELLŐZÉS:

Működés közben ne takarja el a szellőző nyílásokat.

Ne dugjon semmilyen tárgyat a szellőző nyílásba.

TÁJÉKOZTATÁS ÉS RECEPTEK

A készülék segítségével könnyen és gyorsan lehet pizzát sütni.

Lehet benne úgy fagyasztott pizzát mint baguettet sütni.

Ügyeljen arra, hogy a pizza átmérője ne haladja meg a 30 cm-t. Ha a pizza túl nagy, hozzáragadhat a készülék fedőjéhez és akadályozhatja a kőlap mozgását.

A baguette és hasonló sütemények nem érhetnek a felső ellenálláshoz semmilyen körülmények között.

Pizzakészítéshez sokféle adalékot lehet használni. Az alábbiakban néhány tanáccsal és recepttel szolgálunk.

TANÁCSOK:

A ételek nedvességtartalmát hagyja lecsorogni felhasználás előtt, pl halak ill. konzervek.

Közvetlenül elkészítés előtt rakja a pizzára a hozzávalókat. Így elkerülheti hogy a pizza átnedvedesdjék.

RECEPTEK:

A pizza tésztája (élesztővel)

Hozzávalók: 400 gr. liszt, egy zacskó száraz élesztő (7 gr.), só, egy csipetnyi cukor, 5 kanál olívaolaj, 200 ml. langyos víz. Gyúrja össze a hozzávalókat amíg egy homogén és csomómentes masszát nem kap. Takarja le és pihentesse 30 percen keresztül meleg helyen. Azután gyúrja át újra. Vágja félbe és nyújtsa ki mindkét felet egy, belisztezett táblán, amíg nem kap egy 30 cm-es pizzát. Ügyeljen arra, hogy a szélei kicsit vastagabbak legyenek. Bármit tehet rá, amit kíván.

A pizza ízesítése: Napolitana

Hozzávalók: 500 gr. paradicsomkonzerv, 1 hagyma, 10 gr. szalámi, olajbogyó, szardinaszeletek, 100 gr. mozzarella sajt, 2 kanál olívaolaj, só, paprika, szurokfű és kakukkfű.

Elkészítési mód: Vágja fel a paradicsomot, a hagymát, a szalámit és az olajbogyót. Rakja fel a pizza-alapra. A tetejére rakjon szardinaszeleteket és vékonyra vágott mozzarella sajtot. Szórjon rá egyenletesen sót, paprikát, szurokfűvet és kakukkfűvet. Végezetül, permetezze le olívaolajjal

A pizza ízesítése: Paradicsom és mozzarella

Hozzávalók: 1 maroknyi bazsalikom, egy gerezd fokhagyma, 100 gr. creme fraîche, 50 gr. mascarpone sajt, só és paprika, 8 kis paradicsom, 200 gr. mozzarella sajt, 3 kanál fenyőmandula.

Elkészítési mód: Megmosni és lerázni a bazsalikomot. Vékonyra vágni a fokhagymát. Keverje össze a creme fraîche-et és a mascarpone sajtot. Keverje hozzá a fokhagymát és a bazsalikomot. Tegyen rá sót és paprikát. Mossa meg a paradicsomot és vágja fel karikákra. Vágja kockákra a mozzarella sajtot és vágja fel vékonyra a fenyőmandulát. Fedje le a pizza-alapot bazsalikom-krémmel és rakja rá a paradicsomot és a kockákra vágott mozzarellát. Szórjon rá fenyőmandulát. Amikor elkészült, díszítse friss bazsalikom levelekkel.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT:

Vegye ki a csomagolóanyagokat a készülék belsejéből, és távolítsa el a külső csomagolóanyagokat. Nézze meg, hogy a szállítás során a készülék nem sérült-e meg, és hogy megvan-e az összes hozzá járó kiegészítő
Az eredeti csomagolás ideális megoldás ha hosszabb időn keresztül nem használjuk a készüléket.

Bizonyosodjék meg arról, hogy a készülék dugója ki van húzva a konnektorból.

Egyenletes és hóálló felületen tisztítsa meg a pizzasütőt.

Ne tegye a pizzasütőt a bútorra, mivel a készülék erősen felmelegedett lábai megváltoztathatják annak a színét. Tegyen csúszásgátló terítőt a bútor felület és a pizzasütő közé.

Lehet, hogy a készülék az első használat alkalmával füstöl. Ez normális jelenség, és az történik, hogy a készülék belsejében levő szennyeződések az első begyújtás alkalmával elégnek.

Figyelmeztetés: A csomagolóanyagot tartsuk távol a gyermekektől.

KEZELÉS:

Tege be a kőlapot a pizzakészítőbe. Bizonyosodjék meg arról, hogy a kőlap megfelelően let behelyezve, vízszintes helyzetben. (2-es és 3-as ábra).

Állítsa be a hőmérsékletszabályozót "0" állásba. Vegye le a fedőt. Utána dugja be a pizzasütőt. Ekkor meggyullad a piros színű, működő állapotot jelző fény és a kőlap forogni kezd.

A készülék előmelegítése: Fordítsa el a hőmérsékletszabályozó gombot és állítsa be az 1-es, 2-es vagy 3-as hőmérsékleti értéket (ld az alábbi táblázatot) Kigyullad a zöld fény.

Az ellenállások most elkezdik melegíteni a pizzasütőt. Tartsa zárva a tetőt, amíg a készülék fel nem melegszik. Amikor elalszik a zöld fény, a pizzasütő eléggé meleg a sütés megkezdéséhez.

Figyelmeztetés: Használat közben a készülék rendkívül erősen felmelegszik! Használat közben és azt követően a fülénél fogva fogja meg.

Az elősütött pizzák készítése: Levenni a műanyagot és a csomagolást mielőtt betennénk a pizzasütőbe. Emelje fel a tetőt (vigyázzon a forró gőzzel). Tege rá a pizzát a kőlapra. Ügyeljen arra, hogy a pizza ne lőgjon le a kőlap széléről. Csjukja le a fedőt.

A hőmérsékletbeállítás és a sütési idő a pizza-alaptól, a tölteléktől és a személyes ízléstől függ – van aki vastagon szereti, és van aki vékonyan és ropogósan. Nézze a pizza sülését az ablakon keresztül. Aranyszínűnek kell lennie a végén, de annál nem sötétebbnek.

Az alábbi táblázat általános értékeket mutat, Ha elősütött pizzát készít, a gyártó utasításait is olvassa el:

BEÁLLÍTÁS	HASZNÁLAT
0	A pizzasütő minimális hőmérsékletre van állítva.
1	Elősütött pizza készítéséhez.

BEÁLLÍTÁS	HŐMÉRSÉKLET	A PIZZA FAJTÁJA	A PIZZA ALAP	ELKÉSZÍTÉSEI IDŐ (PERC.)
2	180 +/- 15°C	Elősütött Pizza (hűtött)	vékony	10
2	180 +/- 15°C	Elősütött Pizza (hűtött)	vastag	12
3	220 +/- 15°C	Fagyasztott Pizza	vékony	13 – 16
3	220 +/- 15°C	Fagyasztott Pizza	vastag	15 – 20
2	180 +/- 15°C	Házi Pizza	vékony	8 – 12
2	180 +/- 15°C	Házi Pizza	vastag	10 – 15
2	180 +/- 15°C	Baguette (fagyasztott)		7 – 9

A sütés közben bármikor állítható a hőmérséklet.

A zöld színű fény a sütés során elalszik majd újra kigyullad. Ez azt jelzi, hogy a pizzasütő időnként felmelegszik, hogy fenntartsa a kiválasztott hőmérsékletet.

A sütés közben ki lehet nyitni pár pillanatra a pizzasütőt, hogy megnézzük készen van-e a pizza vagy sem. Miután bezártuk az ajtót a kőlap ellenkező irányban kezd el forogni.

A pizza kivétele:

A fület megfogva nyissa ki a fedőt. Vegye ki a pizzát egy spatulával a kőlapról és tege ki egy nagy tányérra (min.30 cm). Zárja le a tetőt újra ha még további pizzát akar csinálni.

A sütés befejezése:

Fordítsa el a hőmérséklet beállító gombot a "0" állásba. Húzza ki a készüléket a konnektorból. Hagyja a fedőt zárva, hogy a készülék lehűlhessen. Bizonyosodjék meg arról, hogy amíg a pizzasütő teéljesen le nem hűl, nincsenek gyermekek a közelben.

PROBLÉMAMEGOLDÁS

PROBLÉMA	OK	MEGOLDÁS
A készülékből zaj hallatszik.	A kőlap sűrűdik a készülék belsejéhez.	A kőlap sűrűdése a készülék belsejéhez normális jelenség.
A kőlap nem, vagy csak nehezen forog.	A kőlap nem megfelelő módon lett behelyezve.	Hagyja hogy a készülék teljesen lehűljön. Helyezze be a kőlapot megfelelő módon.
	A pizza megakadályozza a kőlap mozgását.	Tegye be a pizzát megfelelő módon a kőlapra.
	A pizza túlságosan nagy.	Vágja fel a pizzát darabokra és így süsse meg egyenként.
A pizza alap nem ropogós.	A pizzasütő nem lett előmelegítve.	A pizzasütőt elő kell melegíteni mielőtt behelyeznénk a pizzát.
	A hőmérséklet túl alacsonyra lett állítva.	A legmagasabb hőmérsékletre állítani a hőmérsékletszabályzót (2-es vagy 3-as)
	A pizza nem elég ideig volt sütve.	Meghosszabbítani a sütési időt.
A pizza megégett.	A hőmérséklet túl magasra lett beállítva.	Alacsonyabb hőmérsékletre állítani a hőmérsékletszabályzót.
	A pizza túl sokáig lett sütve.	Legközelebb rövidebb ideig sütni a pizzát.

TISZTÍTÁS ÉS MEGÓVÁS:

Húzza ki a készüléket a konnektorból, és hagyja hogy teljesen lehűljön mielőtt a tisztításhoz hozzákezd.

A kőlap tisztítása:

Ne nyúljon a kőlaphoz, illetve más alkatrészekhez, amíg a készülék teljesen le nem hűl.

Tegye a kőlapot meleg vízbe, hogy lemossa róla az ételmaradékokat.

Vigyázat! Ne használjon mosogatószeret a kőlap tisztításához, mert ez behatolhat a kőlap pórusaiba és onnan bekerülhet az ételbe.

Tisztítsa le az ételmaradványokat a kőlapról. Azután öblítse le még egyszer és szárítsa meg.

Ha nem sikerül letisztítani az ételmaradványokat, kövesse az alábbi utasításokat:

Keverjen össze 75 gr. élesztőt és három kanál vizet. Vigye fel ezt a keveréket a kőlapra. Hagyja rajta 20 percig, azután öblítse le és szárítsa meg.

Tilos a kőlapról éles késsel eltávolítani az ételmaradékokat.

A pizzasütő tisztítása:

Nedves ruhával vagy szivaccsal tisztítandó. Bizonyosodjék meg arról, hogy a melegítő szerkezetbe nem jut víz. Végül szárítsa ki a készüléket.

Ne tegye be vízbe a pizzasütőt!

Sohase használjon olajatm oldószert sem maró hatású tisztítószert a készülék tisztításához.

A készülék egyetlen tartozékát se tegye a mosogatógépbe.

Köszönjük hogy bizalmával megtisztelt minket és a mi termékünket választotta.

Ürünlerimiz, kalitede, işlevsellikte ve tasarımda en yüksek standartlara ulaşmak için geliştirilmişlerdir. PALSON'un yeni ufak pizza fırını Mr. PIZZA'nın keyfini çıkarmanızı dileriz.

GÜVENLİK UYARILARI

- Cihazı kullanmadan önce dikkatlice kullanma kılavuzunu okuyunuz. Uygun olmayan kullanımdan dolayı oluşabilecek hasarları önlemek için belirtilen emniyet talimatlarına harfiyen uyunuz.
- Eğer cihaz üçüncü bir kişiye verilirse yanında kullanım kılavuzu da cihazla birlikte bu kişiye verilmelidir.
- Bu kullanma kılavuzunu emniyetli bir yerde saklayınız.
- Bu cihaz ticari amaçlar için uygun değildir.
- İlk kullanımdan önce lütfen ana voltajın ürün özellik etiketinde belirtilen talimatlar ile uyuşup uyuşmadığından emin olunuz, zira cihazı uygunsuz voltaja bağlarsanız cihaz zarar görebilir ve hatta bozulabilir. Eğer evinizdeki voltajın ne kadar olduğunu bilmiyorsanız bir elektrikçiye sorunuz.
- Cihazı uygunsuz bir voltaja bağlarsanız cihaz zarar görebilir ve hatta bozulabilir.
- Hiçbir koşul altında cereyan kablosunu değiştirmeyiniz.
- Fişi prizden çekmek için kablosundan çekmeyiniz.
- Kablonun bir yere takılmamasından emin olunuz.
- Kablonun sıkışmadığından, karışmadığından veya keskin kenarlar üzerinde aşınmadığından emin olunuz.
- Düzenli olarak kablonun ve prizden hasarlı olup olmadığını kontrol ediniz.
- Fişi prizden çektikten sonra uçlarından hiçbirisine dokunmayınız.
- Eğer uzatma kablosu kullanıyorsanız uygun uçlu olmasına dikkat ediniz.
- Bu cihaz fiziksel, duyuşsal ve akli açıdan kapasiteleri sınırlı olan veya cihazı kullanmak için yeterince tecrübesi ve bilgisi bulunmayan kişiler tarafından kullanılmalıdır (çocuklar dahil), yanlarında gerekli gözetimi yapacak ve talimatları verebilecek emniyetten sorumlu bir kişinin olduğu durumlar hariç. Çocukların, cihazı oyuncak olarak kullanmadıklarından emin olmak için onlara özellikle dikkat edilmelidir.
- Eğer cereyan kablosu hasarlıysa herhangi bir tehlike önlenmesi açısından üretici tarafından veya onun yetkili teknik servisi ya da uzman bir teknisyen tarafından değiştirilmelidir.

EV CİHAZININ KULLANIMI

Cihazı düz, ısıya dayanıklı ve güçlü bir zemin üzerine yerleştiriniz. Diğer elektrikli ev cihazlarına yaklaşık 15 cm'lik bir mesafe bırakınız.

Elektrikli ev cihazı aşağıdaki yerlerden hiçbirine yerleştirilmemelidir:

- Isı kaynaklarına yakın yerler (gaz alevi, tencere veya ocak).
- Yanabilen nesnelerin yakınlıklarına koymayınız (perde gibi).
- Nemli mekanlar (banyo gibi).
- Dış mekanlar.

ELEKTRİK ÇARPMA RİSKİ:

Aşağıdaki durumlardan birisi cihazın veya kablosunun başına geldiyse elektrikli ev cihazını kullanmayınız:

- Gözle görülen hasar.
- Elektrikli ev cihazı yere düştüyse.
- Küçük pizza fırınınız su ile temas ettiyse.

Cihazı su ve başka sıvılara sokmayınız. Elektrik kablosunun/fişin su veya nem ile temas ettirmeyiniz.

Pizza fırının yüzeyini hafif nemli bir bez ile temizleyiniz.

Elektrik kablosunun/fişi nemli eller ile ellemeyiniz.

Cihazın hasar görmesi veya bozuk şekilde çalışması durumunda derhal fişi prizden çekiniz. Eğer cihaz doğru düzgün çalışmıyorsa Yetkili Teknik Servis tarafından bakımı yapılması gerekmektedir.

Hiçbir zaman elektrikli ev cihazını kendiniz tamir etmeye çalışmayınız. Yalnızca Yetkili Teknik Servis tarafından orijinal parçalar kullanarak tamirati yapılması gerekmektedir. Bu şekilde cihazın güvenli olması da garanti edilmiş olur.

Cihazın nasıl kullanılacağını bilmeyen veya kullanma kılavuzunu okumamış kişilerin cihazı kullanmalarına izin vermemeyiniz. Bu özellikle çocuklar ve engelliler için geçerlidir.

Cihazı, çocukların ulaşamayacağı bir yerde tutunuz.

PIZZA FIRINI İÇİN ÖZEL GÜVENLİK UYARILARI

Her kullanım sonrası ve her temizlik öncesi cihazın fişini prizden çekiniz.

Cihazın prizi takılı olduğunda elektrikli ev aletini gözetimsiz bırakmayınız.

Kablonun cihazdan çıkan sıcaklık ile hasar görmemesine dikkat ediniz.

Yalnızca elektrikli ev cihazı için öngörülen aksesuarları kullanınız.

Pişirme taşı hasarlıysa pizza fırını kullanmayınız.

Pişirme taşı olmadan pizza fırınına kullanmayınız.

Cihaz çalışır durumdayken hareket ettirmeyiniz.

Dikkat! Elektrikli ev aleti çalışır durumdayken çok sıcak olur. Kullanımı sonrası yüzeyini veya başka parçalarına dokunmak için tamamen soğumasını bekleyiniz.

Erişilebilir yüzeylerin ısısı cihaz çalışır durumdayken yüksek olabilir.

Kullanım sırasında ve sonrasında elektrikli ev cihazını yalnızca tutma yerlerinden tutunuz. Cihazın kapağını kaldırdığınızda dikkatli olunuz sıcak buhar çıkabilir.

HAVALANDIRMA:

Cihaz çalışır durumdayken havalandırma ızgaralarını kapatmayınız.

Havalandırma ızgaralarına hiçbir cisim sokmayınız.

TARİF ÖNERİLERİ VE BİLGİLERİ

Bu elektrikli ev cihazı ile birlikte pizza çabuk ve kolay bir şekilde pişirilebilir.

Hem dondurulmuş pizza hem de ev pizza veya bagetler pişirebilirsiniz.

Pizza çapı 30 santimden büyük olmasın. Eğer pizza fazla büyük olursa elektrikli ev cihazının kapağına yapışabilir ve pişirme taşının hareket etmesine engel olabilir.

Baget veya benzer gıdaların hiçbir koşulda üst rezistans ısıtıcıyla hiçbir şekilde temas etmemelidir.

Pizzanızı hazırlamak için birçok malzeme kullanabilirsiniz. Aşağıda uygun malzeme ve tarifeler hakkında bilgiler bulabilirsiniz:

TAVSİYELER

Kullanmadan önce örneğin balık ve konservede bulunan nemli gıdaların iyice durulayınız..

Malzemeleri, hemen pişirmeden önce pizza hamuru üzerine veriniz. Böylece pizza hamurunun fazla nemlenmemesine engel olursunuz.

TARİFELER:

Pizza hamuru (mayalı hamur)

Malzemeler: 400 gr un, bir paket kuru maya (7 gr.), tuz, biraz şeker, 5 kaşık zeytinyağı, 200 ml ılık su. Topaksız ve yumuşak bir hamur elde edene kadar karışımı yoğurunuz. Sıcak bir ortamda 30 dakika boyunca kapalı bir şekilde dinlenmeye bırakınız. Tekrar hamuru yoğurunuz. Ortasından kesiniz ve parçalardan her birini unlu bir yüzey üzerine 30 cm çapında daire şekline gelene dek yayınız. Kenarlarını biraz kalın bırakınız. Şimdi istediğiniz malzemeyle kaplayabilirsiniz.

Napolitan pizzası malzemeleri

Malzemeler: 500 gr kutu domates, 1 soğan, 10 gr. de salam, zeytin, kutu ançovi, 100 gr. mozzarella, 2 kaşık zeytin yağı, tuz, toz biber, güveotyotu ve kekik.

Hazırlama: Domatesleri, soğanı, salamı ve zeytinleri kesiniz. Pizza tabanı üzerinde dağıtınız. Ançovileri ve ince dilimler halinde kesilmiş mozzarella peynirini pizza üzerine yayınız. Üzerine tuz, biber, güveotyotu ve kekik baharatlarını eşit şekilde ekiniz. Son olarak üzerine zeytin yağı ekleyiniz.

Pizza malzemeleri: Domatesli mozzarella

Malzemeler: 1 avuç fesleğen, bir diş sarımsak, 100 gr. de krema, 50 gr. Mascarpone peyniri, tuz ve toz biber, 8 küçük domates, 200 gr. mozzarella, 3 kaşık çam fıstığı.

Hazırlama: Fesleğeni yıkayıp ufalayınız. İnce bir şekilde sarımsağı doğrayınız. Krema ile mascarpone peynirini karıştırınız. Fesleğen ile sarımsağı karıştırınız. Tuz ve biber ekleyiniz. Domatesleri yıkayıp onları halkalar şeklinde kesiniz. Mozzarella peynirini daire şeklinde kesip enginar çekirdeklerini ince bir şekilde doğrayınız. Tabanı fesleğenli krema ile kapatınız ve üstüne domates ile mozzarella peynirini yerleştiriniz. Çam fıstıkları ile donatınız. Piştikten sonra taze fesleğen yaprakları ile dekore ediniz.

İLK KULLANIM ÖNCESİ:

Elektrikli ev cihazının içinde ve dışındaki bütün ambalajı çıkartınız. Nakliye sonucu oluşmuş hasar olup olmadığını kontrol ediniz ve bütün parçaların beraber verilmiş olduğundan emin olunuz.

Cihazın ambalajı cihaz uzun süre kullanılmıyacaksa onu saklamak için ideal bir materyaldir.

Cereyan kablosunun takılı olup olmamasından emin olunuz.

Pizza fırınına düz ve ısıya dayanıklı bir zemin üzerinde temizleyiniz.

Pizza fırınına hassas mobilyalar üzerinde yerleştirmeyiniz zira cihazın ayakları mobilya üzerinde renk farklılıklarını oluşmasına sebep verebilir. Gerekiyorsa mobilya ve pizza fırını arasına kaygan olmayan bir altlık koyunuz.

İlk kullanım öncesi cihazdan duman çıkabilir. Bu durum normaldir. Cihazın ısınmasıyla elektrikli ev cihazının içerisinde bulunan artıkların yanmasıyla bu duman çıkar.

Uyarı: Ambalajı, çocukların erişemeyeceği bir yerde tutunuz.

KULLANIM:

Pişirme taşı pizza fırınına yerleştiriniz. Taşın yatay pozisyonda doğru bir şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz. (Resim 2 ve 3).

Isı ayarını "0" pozisyonuna kadar çeviriniz. Kapağı tamamen kapatınız. Yalnızca bundan sonra pizza fırını çalıştırılmalıdır. Cihazın çalıştığını gösteren kırmızı göstere yanacaktır ve pişirme taşı dönmeye başlayacaktır.

Elektrikli ev cihazını ön ısıtmak: Isı ayarını 1, 2 veya 3 numaralı ısı kademesine kadar getiriniz (aşağıdaki tabloya bakınız). Isı kontrol göstergesi olan yeşil ışık yanacaktır.

Isı rezistansları pizza fırınına ısıtmaya başlayacaktır. Pizza fırını ısınırken kapağını kapalı tutunuz. Kontrol ışığı yeşil göstere söndüğünde pizza fırını pişirmek için yeterli sıcaklığa gelmiştir.

Uyarı: Elektrikli ev cihazını kullanım sırasında çok ısınmaktadır! Kullanım öncesi ve sırasında elektrikli ev cihazını daima tutma yerinden tutunuz.

Hazır pizzaların hazırlanması: Pizza fırınına yerleştirmeden önce pizzanın etrafındaki kartonu ve plastik folyayı çıkartınız. Kapağı açınız (kapağı açarken çıkan buhara dikkat ediniz). Pizzayı pizza taşının üzerine koyunuz. Pizzanın kenarlarının pizza taşının kenarlarından taşmadığından emin olunuz. Kapağı kapatınız.

Isı ayarı ve pişirme süresi pizza tabanı ve üzerindeki malzemelerin çeşidi ve miktarına ve kendi tadınıza bağlıdır – ince veya kalın veya çtır çtır. Makinenin penceresinden pizzanın pişip pişmediğini kontrol ediniz. Pizza tabanı ve malzemeleri altın renginde olmalıdır, ama fazla koyu olmamalıdır.

Aşağıdaki tabloda standart değerler mevcuttur. Hazır pizzalar pişirildiğine üreticinin de talimatlarını okumayın unutmayınız.

AYAR	KULLANIM
0	Pizza fırını minimum sıcaklık derecesinde.
1	Hazır pizzayı ısıtma derecesinde.

AYAR	SICAKLIK	PİZZA ÇEŞİDİ	PİZZA TABANI	PİŞİRME SÜRESİ (DAK.)
2	180 +/- 15°C	Hazır pizza (soğutulmuş)	İnce	10
2	180 +/- 15°C	Hazır pizza (soğutulmuş)	Kalın	12
3	220 +/- 15°C	Dondurulmuş pizza	İnce	13 – 16
3	220 +/- 15°C	Dondurulmuş pizza	Kalın	15 – 20
2	180 +/- 15°C	Ev pizzası	İnce	8 – 12
2	180 +/- 15°C	Ev pizzası	Kalın	10 – 15
2	180 +/- 15°C	Baget (dondurulmuş)		7 – 9

Sıcaklık pişirme işlemi sırasında istendiği zaman ayarlanabilir.

Isı kontrol yeşil göstere ışığı pişirme işlemi sırasında yanıp söner. Bu da seçilen ısıyı tutmak için pizzanın arada bir ısıtıldığına işaret eder.

Pizza fırını pişirme işlemi sırasında kapağı açılabilir, böylece pizzanın pişip pişmediği kontrol edilebilir. Pizza fırının kapağını kapattıktan sonra pişirme taşı yön değiştirir.

Pizzanın çıkartılması:

Tutma yerinden kapağı açınız. Pizzayı pizza taşı üzerinden spatula ile alınız ve büyük bir tabak üzerine yerleştiriniz. (Çapı en az 30 cm olmalı)

Eğer daha fazla pizza pişirmek istiyorsanız kapağı tekrar kapatınız.

Pişirmeyi sonlandırmak:

Isı ayarını "0 konumuna getiriniz". Elektrikli ev cihazının fişini prizden çıkartınız. Cihazın soğuması için kapağı kapalı tutunuz. Cihazın, çocukların ulaşamayacağı bir yerde olmasından emin olunuz.

ARIZALARIN BULUNMASI

SORUN	SEBEP	ÇÖZÜM
Cihazın içinden çıtır sesleri gelmektedir.	Pizza taşı cihaz ile birlikte ısınmaktadır.	Pizza taşının arada bir cihazın içi ile temas etmesi normaldir.
Pizza taşı dönmüyor veya zor dönüyor.	Pizza taşı doğru şekilde yerleştirilmemelidir.	Elektrikli ev cihazının tamamen soğumasını beklemeyiniz. Pişirme taşı mekanizma üzerine doğru şekilde yerleştiriniz.
	Pizza taşı, pizza tarafından bloke edilmektedir.	Pizzayı doğru şekilde pizza taşı üzerine koyunuz.
	Pizza aşırı büyük.	Pizzayı parçalarına bölüp ayrı ayrı pişiriniz.
Pizza tabanı istenilen kıvama gelmiyor.	Pizza fırını ön ısıtma yapılmamıştır.	Pizzayı koymadan önce fırını önden ısıtınız.
	Sıcaklık fazla düşük ayarlanmıştır.	Isı ayarını daha yüksek sıcaklara getirecek şekilde ayarlayınız (2 veya 3)
	Pizza yeterli sürede pişirilmemiştir.	Pişirme süresini uzatınız.
Pizza yanmış.	Sıcaklık aşırı artırılmıştır.	Isı ayarını daha düşük derecelere getiriniz.
	Pizza fazla sürede pişirilmiştir.	Gelecek defa pişirme süresini daha kısa tutunuz.

TEMİZLİK VE BAKIM:

Her temizlik öncesi elektrikli ev cihazını fişini prizden çekip tamamen soğumasını bekleyiniz.

Pişirme taşının temizlenmesi:

Eğer elektrikli ev cihazı tamamen soğumadıysa sakın pişirme taşı veya başka parçalarına dokunmayınız.

Yemek artıklarını çıkartmak için pişirme taşı sıcak suya sokunuz.

Uyarı! Pişirme taşı temizlemek için hiçbir sıvı bulaşık maddesi kullanmayınız; bu, pişirme taşının gözeneklerine girebilir ve buradan da gıdalara bulaşabilir.

Pizza taşından gıda artıklarını temizleyiniz. Sonrasında bir kez daha su altında temizleyip kurulaştırınız.

Eğer gıda artıklarını bu şekilde çıkartamıyorsanız aşağıdaki talimatlara uyunuz:

Üç kaşık su ile 75 gr kabartma tozunu karıştırınız. Karışımı pişirme taşının kirli kısımları üzerine uygulayınız. 20 dakika boyunca nemli tutunuz. Gıda artıklarını pişirme taşından çıkartınız. Tekrar taşı su altına tutup kurulaştırınız.

Hiçbir koşul altında keskin cisimlerle pişirme taşından artıkları kazıyarak çıkartmaya çalışmayınız.

Pizza fırınının temizlenmesi:

Nemli bir bez veya sünger ile temizleyiniz. Isı üreten parçaların üzerine su gelmemesine dikkat ediniz. Sonrasında kurulaştırınız.

Pizza fırını suya sokmayınız!

Elektrikli ev cihazını temizlerken hiçbir zaman benzin, çözücü madde veya aşındırıcı ya da güçlü temizlik maddesi kullanmayınız.

Lütfen elektrikli ev cihazının hiçbir parçasını bulaşık makinesinde yıkamayınız.

Ürünlerimizden birisini kullanıp bize karşı güven gösterdiğiniz için teşekkür ederiz.

Нашите продукти са разработени така, че да покриват най-високите стандарти за качество, функционалност и дизайн. Надяваме се, че ще използвате с удоволствие своя нов грил за пици "MR.PIZZA" от PALSON.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПО ОТНОШЕНИЕ НА СИГУРНОСТТА

- Прочетете внимателно инструкциите за употреба преди да преминете към използване на уреда. Спазвайте всички инструкции за безопасност с цел да избегнете повреди в резултат на неправилно използване.
- Ако уредът бъде отстъпен на трето лице, с него трябва да бъде предадена и книжката с инструкциите.
- Запазете тези инструкции за употреба на сигурно място.
- Този уред не е подходящ за търговски цели.
- Преди да първоначално му използване, моля уверете се, че напрежението на местната мрежа отговаря на инструкциите върху пластината с техническите му характеристики – включването към мрежа с неподходящо напрежение може да повреди или дори да съсипе уреда. Ако не знаете какво е напрежението на местната мрежа, моля консултирайте се с електротехник.
- Включването към мрежа с неподходящо напрежение може да повреди или дори да съсипе уреда.
- При никакви обстоятелства не подменяйте щепсела.
- Не дърпайте захранващия кабел, за да го изключите от контакта.
- Уверете се, че кабелът не виси свободно.
- Уверете се, че захранващият кабел не е притиснат, усукан или не се трие о заострени ръбове.
- Проверявайте редовно захранващия кабел и щепсела за повреди.
- Не докосвайте щифтовете на щепсела след изключването му от контакта.
- Ако се използва удължителен кабел, той трябва да бъде подходящ за съответния изход.
- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца), чиито физически, сензорни или умствени възможности са ограничени или които не разполагат с необходимия опит и знания, освен ако не са наблюдавани или не са им дадени съответни инструкции относно употребата на уреда от отговорно за сигурността им лице. Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да сте сигурни, че не си играят с уреда.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде подменен от производителя, негов оторизиран сервиз или от квалифициран техник с цел да се избегне опасност.

НАЧИН НА УПОТРЕБА НА ЕЛЕКТРОУРЕДА:

Поставете уреда върху равна, топлоустойчива и здрава повърхност. Поддържайте разстояние от други електроуреди най-малко 15 см.

Електроуредът не трябва да бъде поставян:

- в близост до източници на топлина (като например газови котлони, тенджери и отоплителни уреди).
- в близост до запалими предмети (например завеси).
- на влажни места (например бани).
- на открито.

РИСК ОТ ТОКОВ УДАР:

Не използвайте електроуред, ако той или захранващия кабел:

- са видимо повредени;
- електроуредът е падал;
- грилът за пици е влизал в контакт с вода.

Не потапяйте уреда във вода или други течности. Погрижете се захранващият кабел/щепселът да не влизат в контакт с вода или влага. Почиствайте повърхността на грила за пици с леко навлажнено парче плат.

Не докосвайте захранващия кабел/щепсела с мокри ръце.

В случай на повреда или неправилна работа на уреда, изключете го незабавно. Ако уредът не функционира правилно, той трябва да бъде занесен за профилактика в оторизиран сервиз.

Никога не се опитвайте да поправяте сами електроуред. Той трябва да бъде ремонтиран само от оторизиран сервиз с оригинални резервни части. По този начин се гарантира безопасната поддръжка на уреда.

Не позволявайте на лица, които не са запознати с този уред или които не са чели упътването, да използват уреда. Това се отнася особено за децата и за хората с увреждания.

Съхранявайте уреда на недостъпни за деца места.

СПЕЦИАЛНИ ЗАБЕЛЕЖКИ ПО ОТНОШЕНИЕ НА БЕЗОПАСНОСТТА НА ГРИЛА ЗА ПИЦА

Винаги изключвайте щепсела след всяко използване и преди всяко почистване на уреда.

Никога не оставяйте електроуред без наблюдение, ако щепселът е включен в контакта.

Уверете се, че захранващият кабел няма да се повреди от топлината, излъчвана от уреда.

Използвайте единствено аксесоари, предоставени заедно с електроуредата.

Не използвайте грила за пици, ако плочата за готвене е повредена.

Не използвайте електроуредата без плочата за готвене.

Не местете уреда докато работи.

Внимание! По време на работа уредът се нагрява силно. Оставете уреда да се охлади напълно след като е бил използван, преди да докосвате повърхността му или други негови части.

Докато уредът работи температурата на достъпните повърхности може да бъде висока.

По време на и след работа с него, докосвайте само дръжката на уреда. Бъдете внимателни когато отваряте капака – може да изпусне гореща пара.

Не покривайте вентилационните отвори докато уредът работи.

Не поставяйте никакви предмети във вентилационните отвори.

ИНФОРМАЦИЯ И ИДЕИ ЗА РЕЦЕПТИ

С този електроуред можете бързо и лесно да пригответе пица.

Могат да бъдат приготвяни както замразени, така и домашни пици или багети.

Уверете се, че диаметърът на пицата не надвишава 30 см. Ако пицата е прекалено голяма, тя може да залепне за капака на електроуредата и да затрудни движението на плочата за готвене.

Багетите и другите подобни храни при никакви обстоятелства не трябва да опират в горния нагревател.

За да си пригответе пица, можете да използвате най-различни продукти. По-долу можете да намерите някои съвети относно подходящите продукти и рецепти.

СЪВЕТИ:

Оставете мокрите продукти като например риба или консервирани храни да се отцедят добре преди да ги използвате.

Поставете гарнитурата върху блата за пицата точно преди да я изпечете. Така ще избегнете прекомерното навлажняване на блата.

РЕЦЕПТИ:

Тесто за пица (с мая)

Необходими продукти: 400 г брашно, едно пакетче суха мая (7 г), сол, щипка захар, 5 лъжици зехтин, 200 мл хладка вода. Омесете добре сместа, за да получите меко тесто без бучки. Покрийте го и го оставете да почива на топло в продължение на 30 минути. Отново измесете добре тестото. Разделете го на две равни части и разтеглете всяка половина върху поръсена с брашно повърхност докато получите кръг с диаметър 30 см. Оставете краищата мъничко по-дебели. Сега можете да гарнирате пицата по желание.

Гарнитура за пица: Наполитана

Необходими продукти: 500 г стерилизирани домати, 1 глава лук, 10 г салам, маслини, филета от сардина, 100 г моцарела, 2 лъжици зехтин, сол, черен пипер, риган и мащерка.

Начин на приготвяне: Нарезжете доматиите, лука, салама и маслините. Разпределете ги върху блата. Поставете най-отгоре филетата от сардина и нарязаното на тънки филийки сирене моцарела. Поръсете пицата равномерно със сол, пипер, риган и мащерка. Най-накрая нагръскайте със зехтин.

Гарнитура за пица: Домати и моцарела

Необходими продукти: 1 шепа босилек, една скилидка чесън, 100 г незаквасена сметана, 50 г сирене маскарпоне, сол и пипер, 8 малки домати, 200 г моцарела, 3 лъжици кедрови ядки.

Начин на приготвяне: Измийте босилека и го подсушете. Накълцайте чесъна на ситно. Разбъркайте незаквасената сметана и сиренето маскарпоне. Смесете чесъна и босилека. Подправете със сол и пипер. Измийте доматиите и ги нарежете на кръгчета. Нарезжете сиренето моцарела на парченца и накълцайте кедровите ядки на ситно. Покрийте тестото с подправената с босилека сметана и поставете отгоре доматиите и нарязаната на парченца моцарела. Поръсете с кедровите ядки. След като изпечете пицата, украсете я с листа пресен босилек.

ПРЕДИ ПЪРВОНАЧАЛНОТО ИЗПОЛЗВАНЕ:

Отстранете от електроуредата всички вътрешни и външни опаковъчни материали. Проверете електроуредата за повреди в резултат на транспорта и се уверете, че сте получили всички компоненти.

Амбалажът е идеално място за съхранение на електроуредата, в случай че той няма да бъде използван продължително време.

Уверете се, че щепселът е изключен.

Почиствайте грила за пици върху гладка и топлоустойчива повърхност.

Не поставяйте грила за пици върху деликатни мебели, тъй като крачетата му биха могли да оставят следи по повърхността им. Ако е необходимо, поставете покривка против подхлъзване между дадената мебел и грила за пици.

Възможно е по време на първоначалното използване електроуредът да отдели малко дим. Това е нормално. Той се причинява от остатъци във вътрешността на уреда, които изгарят при първото нагряване на грила за пици.

Предупреждение: Съхранявайте амбалажа на недостъпни за деца места.

РАБОТА С УРЕДА:

Поставете плочата за готвене в грила за пици. Уверете се, че плочата е правилно поставена в хоризонтално положение. (Фиг. 2 и 3).

Завъртете терморегулатора до положение „0“. Затворете плътно капака. Само тогава трябва да включвате грила за пици. Червеният индикатор за работещ уред ще светне и плочата за готвене ще започне да се върти.

Предварително загряване на електроуред: Завъртете терморегулатора до степен 1, 2 или 3 (виж таблицата по-долу). Зеленият светлинен индикатор за температурата ще светне.

Нагревателите вече започват да затоплят грила за пици. Дръжте капака затворен докато подгривате грила за пици. Щом зеленият светлинен индикатор изгасне, грилът е достатъчно загрят, за да си пригответе пица.

Предупреждение: По време на работа този електроуред се нагрява силно! По време на и след работа с него хващайте електроуред за дръжката.

Приготвяне на полуготови пици: Отстранете найлоновото фолио и опаковката на пицата преди да я поставите в грила. Отворете капака (внимавайте с парата при отварянето му). Поставете пицата върху плочата за готвене. Уверете се, че пицата не излиза от ръба на плочата за готвене. Затворете капака.

Настройването на температурата и времето за приготвяне зависи от блата, вида и количеството на гарнитурата и от личния вкус – дебела или тънка и хрупкава. Наглеждайте пицата през прозорчето по време на нейното приготвяне. Гарнитурата и блата трябва да бъдат запечени до златисто, макар и не прекалено.

Таблицата по-долу съдържа стандартните стойности. Когато пригответе полуготови пици, винаги четете и инструкциите от производителя.

НАСТРОЙКА	НАЧИН НА УПОТРЕБА
0	Грилът за пици е на минимално ниво на температура.
1	Подгриване на вече готова пица.

НАСТРОЙКА	ТЕМПЕРАТУРА	ВИД ПИЦА	БЛАТ ЗА ПИЦА	ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ (МИН.)
2	180 +/- 15°C	Полуготова пица (охладена)	Тънък	10
2	180 +/- 15°C	Полуготова пица (охладена)	Дебел	12
3	220 +/- 15°C	Замразена пица	Тънък	13 – 16
3	220 +/- 15°C	Замразена пица	Дебел	15 – 20
2	180 +/- 15°C	Домашно приготвена пица	Тънък	8 – 12
2	180 +/- 15°C	Домашно приготвена пица	Дебел	10 – 15
2	180 +/- 15°C	Багета (замразена)		7 – 9

Температурата може да бъде настройвана във всеки един момент по време на готвенето.

Зеленият светлинен индикатор светва и изгасва периодично по време на готвенето. Това показва, че грилът за пици се нагрява от време на време с цел да поддържа избраната температура.

Грилът за пици може да бъде отворен по време на готвенето за проверка дали пицата е готова или не. След затваряне на грила за пици плочата за готвене ще смени посоката на въртене.

Изваждане на пицата:

Отворете капака с помощта на дръжката. Извадете пицата от плочата за готвене с помощта на шпатула и я поставете върху голяма чиния (минимум 30 см в диаметър). Затворете отново капака, ако желаете да изпечете още пици в грила.

Приключване на готвенето:

Завъртете терморегулатора до положение „0“. Изключете електроуред от електрическата мрежа. Оставете капака затворен, така че електроуредът да се охлади. Уверете се, че грилът за пици се охлажда на недостъпно за деца място.

РЕШАВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

ПРОБЛЕМ	ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
От вътрешността на електроуредата се чува скърцане.	Плочата за готвене стърже във вътрешността на електроуредата.	Случайният контакт на плочата за готвене с вътрешността на уреда е нормален.
Плочата за готвене не се върти или се върти трудно.	Плочата за готвене не е била поставена правилно.	Оставете електроуредата да се охлади напълно. Поставете правилно плочата за готвене в механизма.
	Плочата за готвене е блокирана от пицата.	Поставете пицата правилно върху плочата за готвене.
	Пицата е прекалено голяма.	Разрежете пицата на парчета и ги пригответе поотделно.
Блатът на пицата не е хрупкав.	Грилът не е бил загреят предварително.	Загрейте предварително електроуредата преди да поставите пицата.
	Избраната температура е прекалено ниска.	Поставете терморегулатора на по-висока температура (2 или 3).
	Пицата не е печена достатъчно дълго време.	Удължете времето за готвене.
Пицата е изгоряла.	Избраната температура е била прекалено висока.	Поставете терморегулатора на по-ниска температура.
	Пицата се е пекла прекалено дълго.	Следващия път съкратете времето за приготвяне.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДЪРЖАНЕ:

Изключвайте електроуредата от електрическата мрежа и го оставете да се охлади напълно преди всяко почистване.

Почистване на плочата за готвене:

Не докосвайте плочата за готвене и другите части, ако електроуредът все още не се е охладил напълно.

Поставете плочата за готвене в топла вода, за да почистите остатъците от храна.

Предупреждение! Не използвайте никакъв препарат за миене на съдове, за да почистите плочата за готвене – той може да проникне в шуплите на плочата за готвене и след това да бъде абсорбиран от храната.

Почистете остатъците от храна по плочата за готвене. След това я изплакнете още веднъж с течаща вода и я подсушете.

Ако не успеете да отстраните остатъците от храна по този начин, направете следното:

Смесете 75 г мая на прах с три лъжици вода. Разпределете сместа върху замърсените участъци на плочата за готвене. Оставете да кисне 20 минути. Почистете остатъците от храна по плочата за готвене. Изплакнете отново плочата за готвене с течаща вода и я подсушете.

При никакви обстоятелства не трябва да изтръгвате остатъците от храна по плочата за готвене с помощта на остри предмети.

Почистване на грила за пици:

Почистете с меко влажно парче плат или с гъба. Уверете се, че върху нагряващите елементи не капе вода. Най-накрая подсушете.

Не потапяйте грила за пици във вода!

Когато почиствате електроуредата, никога не използвайте петрол, разтворители или какъвто и да било тип абразивни или силни почистващи продукти.

Моля, не мийте никоя от частите на електроуредата в съдомиялна машина.

Благодарим ви за оказаното доверие да изберете един от нашите продукти.



Disposición sobre los equipos eléctricos y electrónicos antiguos (Aplicable en la Unión Europea y en otros países europeos con sistemas de recogida selectiva)
Este símbolo, en un producto o en un paquete, indica que el producto no puede ser tratado como un residuo doméstico. Por el contrario, debe depositarse en un punto de recogida especializado en el reciclaje de equipos eléctricos y electrónicos. Al hacer esto, usted ayuda a prevenir las potenciales consecuencias negativas que pueda sufrir el entorno y la salud humana, que podrían producirse si este producto fuera desechado de forma incorrecta. El reciclaje de materiales ayuda a conservar los recursos naturales. Si desea más información acerca del reciclaje de este producto, contacte con la delegación de su ciudad, con el servicio de recogida de residuos o con la tienda en la que adquirió este producto.

Disposal of old Electrical & Electronic Equipment (Applicable throughout the European Union and other European countries with separate collection programs)
This symbol, found on your product or on its packaging, indicates that this product should not be treated as household waste when you wish to dispose of it. Instead, it should be handed over to an applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences to the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate disposal of this product. The recycling of materials will help to conserve natural resources. For more detailed information about the recycling of this product, please contact your local city office, household waste disposal service or the retail store where you purchased this product.

Disposition concernant les anciens équipements électriques et électroniques (applicable dans l'Union Européenne et dans d'autres pays européens avec des systèmes de collecte séparés)
Ce symbole sur le produit ou sur son emballage indique ce produit ne sera pas traité comme votre ménager. Au lieu de cela il sera remis au point de collecte dédié pour le recyclage de l'équipement électrique et électronique. En s'assurant que ce produit est trié et jeté correctement, vous contribuerez à empêcher de potentielles conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine, qui pourraient autrement être provoquées par la manutention de rebut inadéquate de ce produit. La réutilisation des matériaux aidera à conserver les ressources naturelles. Pour des informations plus détaillées sur la réutilisation de ce produit, vous pouvez contacter votre mairie, la société de collecte et tri des rebuts ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Eliminação de equipamento eléctrico e electrónico usado (aplicável na União Europeia e noutros países europeus com sistemas de recolha separada)
Este símbolo, aposto no produto que adquiriu ou na respectiva embalagem, indica que este produto não deve ser tratado como lixo doméstico quando chegar a altura da sua eliminação. Em vez disso, deve ser entregue num esoponto que realize a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao assegurar que este produto é correctamente eliminado, estará a ajudar a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde, as quais poderiam advir de uma eliminação incorrecta do produto. A reciclagem de materiais ajuda a conservar os recursos naturais. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados da sua área de residência, os serviços de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu este produto.

Entsorgung von alten Elektro- und Elektronikgeräten (gemäß in der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit separatem Sammelsystem)
Dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung bedeutet, dass dieses Produkt nicht wie Hausmüll behandelt werden darf. Stattdessen soll dieses Produkt zu dem geeigneten Entsorgungspunkt zum Recyceln von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden. Wird das Produkt korrekt entsorgt, helfen Sie mit, negativen Umwelteinflüssen und Gesundheitsschäden vorzubeugen, die durch unsachgemäße Entsorgung verursacht werden könnten. Das Recycling von Material wird unsere Naturre Ressourcen erhalten. Für nähere Informationen über das Recyceln dieses Produktes kontaktieren Sie bitte Ihr lokales Bürgerbüro, Ihren Hausmüll Abholservice oder das Geschäft, in dem Sie dieses Produkt gekauft haben.

Smaltimento dei rifiuti elettrici ed elettronici (applicabile nell'Unione Europea e negli altri paesi europei con servizio di raccolta differenziata)
Il simbolo presente sul prodotto o sulla sua confezione indica che il prodotto non verrà trattato come rifiuto domestico. Sarà invece consegnato al centro di raccolta autorizzato per il riciclo dei rifiuti elettrici ed elettronici. Assicurandovi che il prodotto venga smaltito in modo adeguato, eviterete un potenziale impatto negativo sull'ambiente e la salute umana, che potrebbe essere causato da una gestione non conforme dello smaltimento del prodotto. Il riciclaggio dei materiali contribuirà alla conservazione delle risorse naturali. Per ricevere ulteriori informazioni più dettagliate Vi invitiamo a contattare l'ufficio preposto nella Vostra città, il servizio per lo smaltimento dei rifiuti domestici o il negozio in cui avete acquistato il prodotto.

Наредба относно електричките и електронните уреди, извадени от употреба (приложима в Европейския съюз и в други европейски страни със системи за разделяно събиране на отпадъци)
Този символ, поставен на даден продукт или опаковка, означава, че продуктът не може да бъде третиран заедно с домашните отпадъци. Той трябва да се съхранява в специално дело за рециклиране на електрически и електронни уреди на Специализирана организация. Вие съдействате за предотвратяване на евентуалните негативни последици за околната среда и вашето здраве, в случай че този продукт бъде изваден от употреба неправилно. Рециклирането на материалите запазва природните ресурси. Ако искате да получите повече информация относно рециклирането на този продукт, обърнете се към представителство във Вашия град, към службата за събиране на отпадъци или към търговския обект, от който сте купили продукта.

Afvalverwerking van elektrische en elektronische apparatuur (voor landen in de Europese Unie en andere Europese landen met systemen voor het gescheiden inzamelen van afval)
Dit symbool op een product of de verpakking van een product geeft aan dat het product niet als gewoon huishoudelijk afval mag worden aangeboden. In plaats daarvan moet het product worden aangeboden bij een special daaruvoor ingericht verzamelpunt, zodat het product geheel of gedeeltelijk kan worden hergebruikt. Als u het product op deze manier voor afvalverwerking aanbeidt, voorkomt u mogelijke schadelijke gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid. Het recylen van materialen draagt bij aan het behoud van natuurlijke bronnen. Neem voor meer informatie over het hergebruik van dit product contact op met de gemeente, de dienst afvalstoffenverwerking in uw woonplaats of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Διάθεση σχετικά με τους παλιούς ηλεκτρικούς και ηλεκτρονικούς εξοπλισμούς (Εφαρμόσιμος μέσα στη Ευρωπαϊκή Ένωση και μέσα σε άλλες ευρωπαϊκές χώρες με συστήματα της ελεγχόμενης συλλογής)
Αυτό το σύμβολο, μέσα σε ένα προϊόν ή μέσα σε ένα πακέτο, δείχνει ότι το προϊόν δεν μπορεί να αντιμετωπιστεί όπως ένα οικιακό απόβλητο. Αντίθετα, πρέπει να αποταθεί μέσα σε ένα ειδικό σημείο της συλλογής που έχει ειδικευθεί στην ανακύκλιση ηλεκτρικών και των ηλεκτρονικών εξοπλισμών. Κάνοντας αυτό, σας βοηθάει έτσι ώστε να αποτραπεί ο φόβος αρνητικές συνέπειες στις οποίες μπορεί να υποβληθεί το περιβάλλον και η ανθρώπινη υγεία, ο οποίος θα μπορούσε να παραβληθεί εάν αυτό το προϊόν είχε απορριφθεί ως πρώτο σκεύος. Η ανακύκλιση των υλικών βοηθά στο να συντηρούνται οι φυσικοί πόροι. Εάν επιθυμείτε περαιτέρω πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλιση αυτού του προϊόντος, να έλθετε σε επαφή με την αντιπροσωπεία της πόλης σας, με την υπηρεσία της συλλογής των υπολειμμάτων ή με το μαγαζί μέσα στο οποίο αγοράσατε αυτό το προϊόν.

Постановление об отслуживших свой срок электрических и электронных приборах (применяется в Европейском союзе и других европейских странах для систем раздельного сбора и утилизации отходов).
Данный символ, нанесенный на изделие или на его упаковку, означает, что с изделием нельзя обращаться как с обычным бытовым мусором, а следует сдавать в специализированный пункт приема электрических и электронных приборов для его дальнейшей утилизации. Соблюдая это правило, вы помогаете предотвратить возможные отрицательные последствия на окружающую среду и здоровье людей, которые могут возникнуть, если это изделие будет выброшено обычными путем. Утилизация материалов способствует сохранению природных ресурсов. Для получения дополнительной информации об утилизации данного изделия обратитесь к городским властям, в службу сбора бытовых отходов или в магазин, где вы приобрели этот прибор.

شارة توضع على المنتجات الكهربائية والإلكترونية القديمة (ستستخدم في بلدان الاتحاد الأوروبي وبلدان أوروبية أخرى كعق نظام جمع النفايات حسب النوع).
هذا الرمز، سواء كان على المنتج أو على غلافه، يشير إلى وجود عدم التعامل مع هذا المنتج على أنه نفاية منزلية. على العكس، يجب أن يتم رميه ضمن نقاط مخصصة للمواد الكهربائية والإلكترونية. إن تفكيك ذلك، يساعد على تجنب مخاطر شديدة وسلبية قد تؤثر على المحيط وعلى صحة الإنسان في حال رمي هذا المنتج بشكل غير صحيح. إن إعادة تصنيع المواد يساعد في المحافظة على الموارد الطبيعية. إذا رغبتم بمعلومات أكثر حول إعادة تصنيع المنتج، فيمكنكم مراجعة سلطات مينديتك أو الجهات المسؤولة عن جمع النفايات أو المحل الذي اشتريتم منه المنتج.

Ez a jelkép régi elektromos és elektronikus felszerelésekre helyezendő (Az Európai Unió államaiban és egyeb, szelektiv hulladékgyűjtési rendszerrel rendelkező európai államokban alkalmazható).
Ha ez a jelkép terméken vagy csomagoláson látható, azt jelzi, hogy az adott terméket nem lehet házi hulladékként kezelni, hanem elektromos és elektronikus felszerelések elhelyezésére szolgáló speciális hulladékgyűjtő helyen kell hagyni. Ezáltal Ön hozzájárul a negatív következmények megelőzéséhez, melyeket a környezet és az emberi egészség szenvedne a hulladékok helytelen kezeléséhez. A hulladékok újrahasznosítása elősegíti a természeti források megőrzését. Amennyiben a termék újrahasznosításával kapcsolatban további információra van szüksége, forduljon városra képviseletéhez, a hulladékgyűjtő szolgálatához vagy az üzlethez, ahol a terméket vásárolta.

Ескі електрондік және електроник мәзімелеріне ілгилі уығылама (Астана Білгірінде ve diğer Астана Өкіметінде уығылмайды олар голі бұлдірдім алаңы, бұлдірдім алаңы).
Бір ірін ыа да бір пәкіт үзінде ыраіал бол сәміт, бу ірін комі алаңлама ірліне һерһанг бір атк гібі деігерленділемейесізі аланна ғелметкер. Буһн аксіне, егі доніүсүм алаң ырақ, бу тір електрлік ve електрон мәзімелерін атлаһы ың гол ырақ беліренне нотқара барқанда кереметкерді. Сіз, бу секіде давтанар, бу мәзімелерін омын секіде атлаһы дұрунда өве ve инсан саітігі үзінде олсабекіле атлаһы нағсы олғасы сондағын отандан қалқымса ырдим етірді олақсын. Гері доніүсүм алаң ырақ, бу мәзімелерін, атлаһың ың аһрым ол атк аһым аланна барқалым, доғал қанқарлық қорамнас ыардымсі олақ егер, бу мәзімелерін гері доніүсүм алаңы ырақ атлаһы іле ілгілі қорак даһа фазла білғые саһп олмакт істерің, ыағадіңізге бөлгіһн мәһлі ыөнетлім іле, атк топлама меркездері іле ыа да бу мақнаы саһп алдіңізге саһп меркезі іле баһланта ғыңіз.



Pol. Ind. Les Ginesteres - C/ Hostalets, 2-4-6
08293 Collbató - Barcelona (Spain)
Tel. +34 93 777 98 50 - Fax +34 93 777 93 07
Videoconferencia: +34 93 777 97 17
www.palson.com e-mail: palson@palson.com



Disassemblato en Espanya, fabricado en P.R.C. Developed in Spain, made in P.R.C.