

Original-Bedienungsanleitung | Instruction Manual | Gebruiksaanwijzing
Manual del usuario | Mode d'emploi | Bruksanvisning | Istruzione d'uso
Instruções de funcionamento | Kullanım Kılavuzu

Elektrischer Pizzaofen PizzaChef 430°
Electric pizza oven PizzaChef 430°
Elektrische pizzaoven PizzaChef 430°
Horno eléctrico para pizza PizzaChef 430°
Four à pizza électrique PizzaChef 430°
Elektrisk pizzaugn PizzaChef 430°
Forno elettrico per pizza PizzaChef 430°
Forno de pizza elétrico PizzaChef 430°
Elektrikli pizza fırını, PizzaChef 430°





DE	Weitere Sprachen dieser Bedienungsanleitung finden Sie unter www.caso-design.de oder wenn Sie den QR-Code scannen.
EN	To see these operating instructions in more languages, visit www.caso-design.de or scan the QR code.
NL	Je vindt deze gebruiksaanwijzing met vertaling in verschillende talen op de volgende link op de website www.caso-design.de . U kunt ook de QR-code scannen om toegang te krijgen tot de vertalingen.
ES	Este manual de instrucciones está disponible en otros idiomas en www.caso-design.de o escaneando el código QR.
FR	Vous trouverez ce mode d'emploi en plusieurs langues sur www.caso-design.de ou en scannant le code QR.
SV	Det finns tillgång till flera språk i denna bruksanvisning på www.caso-design.de eller om du skannar QR-koden.
IT	Ulteriori lingue di queste istruzioni per l'uso sono disponibili al seguente link www.caso-design.de o scansionando il codice QR.
PT	Pode encontrar este manual de instruções noutras línguas em www.caso-design.de ou através da leitura do código QR.
TR	Bu kılavuzun diğer dillere çevirileri için şu bağlantıya bakınız: www.caso-design.de . Bu amaçla, geçerli QR kodunu da tarayabilirsiniz.

Technische Daten / Technical Data / Technische gegevens / Datos técnicos / Caractéristiques techniques / Tekniska data / Dati tecnici / Especificações técnicas / Teknik bilgiler

Gerät / Device / Aparaat / Aparato / Appareil / Apparat / Apparecchio / Aparelho / Cihaz	Elektrischer Pizzaofen / Electric pizza oven / Elektrische pizzaoven / Horno eléctrico para pizza / Four à pizza électrique / Elektrisk pizzaugn / Forno elettrico per pizza / Forno de pizza elétrico / Elektrikli pizza fırını
Name / Name / Name / Denominación / Nom / Benämning / Nome / Nome / Adı	CASO PizzaChef 430°
Artikel-Nr. / Item No. / Artikelnr. / N° de art / N°. d'article / Artikel-nr. / N. Articolo / N.º de artigo / Ürün no.	02984
Anschlussdaten / Mains data / Aansluitgegevens / Conexión / Données de raccordement / Anslutningsdata / Dati connessione / Dados de ligação / Bağlantı Bilgileri	220 - 240 V~; 50 - 60 Hz
Leistungsaufnahme / Power consumption / Power consuptie / Consumo de potencia / Puissance consommée / Effekt / Potenza assorbita / Potência / Güç tüketimi	2200 W
Außenabmessungen (B/H/T) / External measurements (W x H x D) / Afmetingen (BxHxD) / Dimensiones exteriores (An/H/P) / Dimensions extérieures (l/h/p) / Yttermått (B/H/D) / Misure esterne (L/H/P) / Medidas (C x A x P) / Dış Gövdenin Boyutu (Y/G/D)	460 mm x 295 mm x 495 mm
Nettogewicht / Net weight / Nettogewicht / Peso net / Poids net / Nettovikt / Peso netto / Peso / Net ağırlık	11,6 kg

Garantiegeber: CASO GmbH | Raiffeisenstraße 9 | D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International: Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99, Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-design.de | Internet: www.caso-design.de

Sie finden die aktuellste Version der Bedienungsanleitung auch auf unserer Homepage:
www.caso-design.de

Dokument-Nr.: 02984 23-05-2025

Bildabweichungen zur Originalware sind technisch bedingt möglich.

Druck – und Satzfehler vorbehalten.

© 2025 CASO GmbH

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation. **Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.**

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. **Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.**

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation. **Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.**

- Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum Backen von Pizza, Pizzabrot, Flammkuchen etc. bestimmt.

Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden wie beispielsweise:

- in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros, und anderen gewerblichen Bereichen;
- in landwirtschaftlichen Betrieben;
- von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen;
- in Frühstückspensionen.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung! Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

WARNUNG

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur wie in der Bedienungsanleitung beschrieben, um mögliche Verletzungen durch Missbrauch zu vermeiden.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen.
- ▶ Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht:
 - wenn das Gerät selbst oder Teile beschädigt sind,
 - wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind,
 - wenn das Gerät heruntergefallen ist.
- ▶ Wickeln Sie das Netzkabel vor jedem Gebrauch vollständig ab. Achten Sie dabei darauf, dass das Netzkabel nicht durch scharfe Kanten oder heiße Gegenstände beschädigt wird.

HINWEIS

- ▶ Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose:
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - nach jedem Gebrauch,
 - bevor Sie das Gerät reinigen oder wegstellen,
 - wenn während des Betriebs offensichtlich eine Störung auftritt,
 - bei Gewitter.
- ▶ Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem.
- ▶ Nehmen Sie keine Veränderungen an dem Gerät oder am Netzkabel vor. Lassen Sie Reparaturen nur von einer Fachwerkstatt durchführen, da nicht fachgerecht reparierte Geräte den Benutzer gefährden. Beachten Sie auch die beiliegenden Garantiebedingungen.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät ausschließlich mit Originalzubehör.
- ▶ Stellen Sie das Gerät auf einen stabilen, ebenen Untergrund. Achten Sie dabei auf einen ausreichend großen Abstand zu starken Wärmequellen wie Herdplatten, Heizungsrohren u. ä.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nicht mit harten, kratzenden oder scheuernen Reinigungsmitteln wie Stahlwolle o.Ä.
- ▶ Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.

Verbrennungsgefahr

WARNUNG

Das Gerät, die Geräte-Tür und der Pizzastein werden sehr heiß. Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um sich oder andere nicht zu verbrennen:

- ▶ Berühren Sie nicht die heiße Oberfläche, den Pizzastein und die Pizzaofen-Tür (außer am Griff), wenn das Gerät in Betrieb ist.
- ▶ Lassen Sie das Gerät und den Pizzastein abkühlen, bevor Sie den Pizzastein entfernen.
- ▶ Legen Sie keine Gegenstände oder brennbare Materialien auf die Oberfläche von dem Gerät.
- ▶ Verdecken Sie keine Lüftungsschlitze und achten Sie auf einen Mindestabstand von 5 cm an den Seiten und 10 cm oberhalb von dem Gerät.

WARNUNG

- ▶ Decken Sie das Gerät erst ab, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- ▶ Verwenden Sie immer den Pizzaschieber, um eine Pizza in das Gerät zu legen.
- ▶ Verwenden Sie Handschuhe, um Ihre Hände zu schützen.
- ▶ **WARNUNG:** Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe dürfen für diese Gerät nicht verwendet werden.
- ▶ Das Heizelement darf nicht mit metallischen Gegenständen oder Lebensmitteln berührt werden.

Gefahr durch elektrischen Strom

GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom! Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr! Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ▶ Zum Schutz vor elektrischem Schlag Anschlussleitung, Gerät oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät zur Reinigung nicht in Wasser.
- ▶ **WARNUNG!** Stromschlaggefahr! Auf die Gerätesteckverbindung darf keine Flüssigkeit überlaufen.
- ▶ Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.

Transportinspektion

WARNUNG

- ▶ Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

HINWEIS

- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.

Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, flachen und hitzebeständigen Oberfläche mit einer ausreichenden Tragkraft für das Gerät aufgestellt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht auf einer stoffbeschichteten Oberfläche oder in der Nähe von Vorhängen.
- **WARNUNG:** Belüftungsöffnungen im Gerätegehäuse nicht verschließen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißem Gas oder einem heißen Ofen in Betrieb.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an das Gerät gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau in einer Wand oder einem Einbauschränk vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Der Einbau und die Montage dieses Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewinkeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht unter dem Gerät oder über heiße oder scharfkantige Flächen verlegt wird.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Dieses Gerät muss geerdet sein. Bei einem Kurzschluss bietet die Erdung Schutz vor Stromschlägen, da der elektrische Strom über eine Zusatzleitung abgeführt wird. Das Gerät ist mit einem entsprechenden Kabel mit Erdungsleiter und einem Schutzkontaktstecker ausgestattet. Der Stecker muss in eine sachgemäß installierte und geerdete Steckdose eingesteckt werden.
- Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.

WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation. **If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.**

- ▶ Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.

PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for bake pizzas, pizza bread, German Flammkuchen, etc.

This device is intended for use in the household and for similar applications such as:

- in kitchens for employees in shops, offices, and other commercial areas;
- in farms,
- by customers in hotels, motels and other similar residential environments,
- in bed and breakfast establishments.

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

WARNING

Danger due to unintended use! Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

- ▶ Use the device exclusively for its intended use.
- ▶ Observe the procedural methods described in this Operating Manual.

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded. The User bears the sole risk.

General Safety information

PLEASE NOTE

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- ▶ Use the appliance only as described in the user's guide to avoid possible injury from misuse.
- ▶ This unit may be used by children as of 8 years old and anyone with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge if they are supervised or have been instructed in connection with the safe use of the appliance and the dangers resulting from it.
- ▶ Cleaning and maintenance by the user must not be performed by children unless they are at least 8 years old and are supervised.
- ▶ Children are not allowed to play with the device.
- ▶ The device and its connecting cable must be kept away from children who are less than 8 years old.
- ▶ Do not operate the appliance unattended.
- ▶ Do not use the appliance:
 - if the appliance itself or parts are damaged,
 - if the power cord or plug is damaged,
 - if the appliance has been dropped.
- ▶ Always unwind the power cord completely before use. When doing so, ensure the power cord is not damaged by sharp edges or hot objects.
- ▶ Pull the plug out of the socket:
 - when you are not using the appliance,
 - after each use,
 - before cleaning the appliance or putting it away,
 - if there is an obvious malfunction during operation,
 - during a thunderstorm.
- ▶ Do not operate the unit with an external timer or a separate remote-control system.
- ▶ Do not make any modifications to the appliance or the power cord. Only have repairs carried out by a specialist workshop, as appliances that have not been repaired properly endanger the user. Please also observe the enclosed warranty conditions.

PLEASE NOTE

- ▶ Only use the device with original accessories.
- ▶ Place the appliance on a stable, level surface. Ensure sufficient distance between the appliance and strong heat sources such as hotplates, heating pipes, etc.
- ▶ Do not clean the appliance with hard, scratchy or abrasive cleaning agents such as steel wool or similar.
- ▶ Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled.

Danger of burns

WARNING

The device, the device door and the pizza stone become very hot. Please note the following safety instructions to protect yourself and others from burns:

- ▶ Do not touch the hot surface, the pizza stone or the pizza oven door (apart from the handle) when the device is in operation.
- ▶ Let the device and the pizza stone cool down before you remove the pizza stone from the oven.
- ▶ Do not place any objects or flammable materials on the device's surface.
- ▶ Do not cover any ventilation slots and make sure to leave 5 cm of space around the sides and 10 cm above the device.
- ▶ Do not cover the device until it has cooled down completely.
- ▶ Always use the pizza paddle to place pizzas in the device.
- ▶ Use gloves to protect your hands.
- ▶ WARNING: Charcoal or similar fuels cannot be used in this device.
- ▶ Do not allow metallic objects or food items to touch the heating element.

Dangers due to electrical power

DANGER

Mortal danger due to electrical power! Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies! Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ▶ Do not dip the cable, device or plug into water or other liquid to prevent an electric shock.

DANGER

- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its customer service or a similarly qualified person in order to avoid hazards.
- ▶ Do not immerse the appliance in water for cleaning.
- ▶ **WARNING! Risk of electric shock! Do not allow any liquid to run over the appliance connector.**
- ▶ Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.

Transport inspection

WARNING

- ▶ Do not allow children to play with packaging materials due to risk of suffocation.

PLEASE NOTE

- ▶ Examine the shipment to ensure the unit and manual are included and inspect the unit for any visible damage.
- ▶ Immediately notify the carrier and/or the supplier about an incomplete shipment or any damage as a result of inadequate packaging or mishandling.

Setup location requirements

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- The device must be set up on a stable, flat, heatproof surface which is strong enough to bear the weight of the device.
- Do not use the device on a textile-covered surface or near curtains.
- **WARNING! Do not close the ventilation openings in the device housing.**
- Do not operate the product near hot gas or hot stove.
- Choose the setup location in such a way that children cannot reach the device.
- The device is not intended to be installed in a wall or a built-in cupboard.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

Electrical connection

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device. If in doubt, ask your qualified electrician.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the ice maker or over hot or sharp surfaces.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- This appliance must be electrically grounded. In case of a short circuit grounding will protect against electric shocks because the electrical current is diverted through the grounding lead. The appliance is fitted with an appropriate cable with a ground lead and a grounded safety plug. The plug must be inserted into a properly installed and grounded outlet.
- The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician. The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

NL Veiligheid

Waarschuwingeninstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingeninstructies gebruikt:

GEVAAR

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie. **Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.**

- De aanwijzingen van deze waarschuwingeninstructie pvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.

WAARSCHUWING

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie. **Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.**

- De aanwijzingen van deze waarschuwingeninstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

VOORZICHTIG

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie. **Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.**

- De aanwijzingen van deze waarschuwingeninstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

TIP

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen geschikt voor gebruik in het huishouden en gesloten ruimtes voor het bakken van pizza, pizzabrood, tarte flambée, enzovoort.

Dit apparaat is bedoeld voor het huishouden en in soortgelijke toepassingen zoals bijvoorbeeld:

- in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële toepassingen;
- op boerderijen;
- van klanten in hotels, motels en andere soortgelijke woonomgevingen;
- in bed and breakfasts.

Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften! Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.

- ▶ Gebruik het apparaat alleen voor het doel waarvoor het bestemd is.
- ▶ Volg de in deze gebruiksaanwijzing beschreven procedures.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

Algemene veiligheidsaanwijzingen

TIP

Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:

- ▶ Gebruik het toestel alleen zoals beschreven in de gebruiksaanwijzing om mogelijk letsel door verkeerd gebruik te voorkomen.
- ▶ Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren ervan begrijpen.
- ▶ Reiniging en onderhoud mag niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en ze onder toezicht staan. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Het apparaat en zijn aansluiting moet buiten het bereik blijven van kinderen jonger dan 8 jaar.

TIP

- ▶ Laat het apparaat niet zonder toezicht werken.
- ▶ Gebruik het toestel niet:
 - als het toestel zelf of onderdelen beschadigd zijn,
 - als het netsnoer of de stekker beschadigd is,
 - als het toestel gevallen is.
- ▶ Rol het netsnoer altijd volledig af voor gebruik. Zorg ervoor dat het netsnoer niet wordt beschadigd door scherpe randen of hete voorwerpen.
- ▶ Trek de stekker uit het stopcontact
 - als het apparaat niet wordt gebruikt
 - na elk gebruik
 - voordat u het apparaat schoonmaakt of verplaatst
 - als er tijdens het gebruik een duidelijke storing optreedt
 - tijdens onweer.
- ▶ Gebruik het apparaat niet met een externe tijdschakelklok of een apart afstandssysteem.
- ▶ Breng geen wijzigingen aan in het toestel of het netsnoer. Laat reparaties alleen door een gespecialiseerde werkplaats uitvoeren, aangezien ondeskundig gerepareerde toestellen gevaar opleveren voor de gebruiker. Neem ook de bijgevoegde garantievoorwaarden in acht.
- ▶ Gebruik het toestel alleen met originele accessoires.
- ▶ Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond. Zorg ervoor dat er voldoende afstand is tot sterke warmtebronnen zoals kookplaten, verwarmingsbuizen, enz.
- ▶ Maak het toestel niet schoon met harde, krassende of schurende reinigingsmiddelen zoals staalwol of iets dergelijks.
- ▶ Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.

Verbrandingsgevaar

WAARSCHUWING

Het apparaat, de deur van het apparaat en de pizzasteen worden erg heet. Neem de volgende veiligheidsinstructies in acht. Zo kun je voorkomen dat je jezelf of andere mensen verbrandt:

WAARSCHUWING

- ▶ Raak het hete oppervlak, de pizzasteen en de deur van de pizzaoven (behalve op het handvat) niet aan terwijl het apparaat in werking is.
- ▶ Laat het apparaat en de pizzasteen afkoelen. Daarna kun je de pizzasteen verwijderen.
- ▶ Plaats geen voorwerpen of brandbare materialen op het oppervlak van het apparaat.
- ▶ Bedek geen ventilatiesleuven. Zorg voor een minimale afstand van 5 cm aan de zijkanten en een afstand van 10 cm boven het apparaat.
- ▶ Bedek het apparaat alleen als het volledig is afgekoeld.
- ▶ Gebruik altijd de pizzaschep om een pizza in het apparaat te plaatsen.
- ▶ Gebruik handschoenen zodat je je handen kunt beschermen.
- ▶ **WAARSCHUWING:** Houtskool of soortgelijke brandstoffen mogen niet in combinatie met dit apparaat worden gebruikt.
- ▶ Het verwarmingselement mag niet worden aangeraakt met metalen voorwerpen of met voedsel.

Gevaar door elektrische stroom

GEVAAR

Levensgevaar door elektrische stroom!

Bij contact met onder stroom staande snoeren of constructieonderdelen bestaat levensgevaar! Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om een dreiging van elektrische stroom te voorkomen:

- ▶ Dompel de behuizing (bevat motor), de kabel en/of de netstekker nooit in water om een elektrische schok te vermijden.
- ▶ Indien het netsnoer van dit toestel beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of diens dienst-na-verkoop of door een soortgelijk gekwalificeerd persoon, om gevaren te voorkomen.
- ▶ Dompel het toestel niet onder in water om het te reinigen.
- ▶ **WAARSCHUWING!** Gevaar voor elektrische schokken! Laat geen vloeistof over de connector van het toestel lopen.
- ▶ Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Als aansluitingen die onder stroom staan worden aangeraakt en de elektrische of mechanische opbouw veranderd, bestaat gevaar voor elektrische schokken. Daarnaast kunnen functionele storingen in het apparaat optreden.



WAARSCHUWING

- ▶ Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.

TIP

- ▶ Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.
- ▶ Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilige en correcte werking van de apparatuur, de plaats van installatie moet:

- Het apparaat moet op een stabiel, vlak en hittebestendig oppervlak worden geplaatst dat voldoende draagvermogen heeft om het apparaat te dragen.
- Gebruik het apparaat niet op een met stof bekleed oppervlak of in de buurt van de gordijnen.
- WAARSCHUWING: beluchtingsopeningen in de behuizing van het apparaat niet afsluiten.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van een heet gasfornuis of een hete oven.
- Kies de montage zodat kinderen zich niet naar het apparaat.
- Het apparaat is niet bedoeld voor inbouw in een muur of kast.
- Plaats het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
- Het stopcontact moet makkelijk toegankelijk zijn, zodat de voedingskabel er in geval van nood ongecompliceerd uitgehaald kan worden.
- De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.

Elektrische aansluiting

Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

- Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.
- Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm² gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.
- Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpte oppervlakten gelegd is.
- Het stopcontact moet beschermd worden door een zekering van 16A stroomonderbreker.

- Dit apparaat moet geaard zijn. Bij kortsluiting beschermt de aarding tegen stroomstoten, doordat de elektrische stroom over een extra leiding wordt afgevoerd. Het apparaat is voorzien van een passend snoer met aarding en een veiligheidsstopcontact. De stekker moet in een vakkundig geïnstalleerd en geaard stopcontact worden gestoken.
- De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidschakelaars. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schade, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

ES Seguridad

Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

PELIGRO

Una advertencia de este nivel de peligro indica una situación peligrosa.

Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

- Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.

ADVERTENCIA

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

- Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

PRECAUCIÓN

Una advertencia de este nivel de peligro indica una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

- Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.

NOTA

Esta indicación proporciona información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

Uso previsto

Este aparato sólo está destinado al uso doméstico en locales cerrados para hornear pizza, pan de pizza, tarta flambeada, etc.

Este dispositivo esta destinado a su uso en el domicilio y a aplicaciones similares como, por ejemplo:

- En las cocinas para empleados de tiendas, oficinas y otras áreas comerciales
- En explotaciones agrícolas
- Por parte de los clientes de hoteles, moteles y otros entornos similares
- En pensiones con desayuno

Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

ADVERTENCIA

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

- ▶ Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto
- ▶ Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto. La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

Instrucciones generales de seguridad

NOTA

Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:

- ▶ Utilice el dispositivo únicamente según se explica en las instrucciones de uso para evitar posibles lesiones por un uso indebido.
- ▶ Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos, si han recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los peligros que conlleva.
- ▶ La limpieza y mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que estos tengan 8 o más años de edad y lleven a cabo dicho uso bajo supervisión de un adulto.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ El aparato y su cable de alimentación deben mantenerse fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ No deje el dispositivo en marcha sin supervisión.
- ▶ No utilice el dispositivo:
 - Si el dispositivo o elementos del mismo han sufrido desperfectos
 - Si el cable de red o el enchufe han sufrido desperfectos
 - Si el dispositivo se ha caído
- ▶ Desenrolle por completo el cable de red antes de cada uso. Al hacerlo, procure que el cable de red no sufra desperfectos por bordes afilados u objetos calientes.

NOTA

- ▶ Extraiga el enchufe de la toma:
 - Cuando deje de utilizar el dispositivo
 - Siempre despues del uso
 - Antes de limpiar o guardar el dispositivo
 - Siempre que se produzca una averia evidente durante el funcionamiento
 - Cuando haya tormenta
- ▶ No utilice el aparato con un temporizador externo o un sistema de mando a distancia independiente.
- ▶ No realice ninguna modifi cacion en el dispositivo o en el cable de red. Permita unicamente a un taller profesional que se ocupe de las reparaciones, ya que los dispositivos que no se reparan debidamente ponen en peligro al usuario. Tenga tambien en cuenta las condiciones de la garantia adjunta.
- ▶ Utilice el dispositivo únicamente con accesorios originales.
- ▶ Coloque el dispositivo sobre una base estable y lisa. Procure que haya una distancia lo sufi cientemente grande con respecto a fuentes de calor potentes, como placas electricas o tubos de calefaccion, entre otros.
- ▶ No limpie el aparato con productos de limpieza duros, que aranen o abrasivos, como la lana de acero o similares.
- ▶ Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.

Peligro de quemaduras

ADVERTENCIA

El aparato, la puerta del aparato y la piedra para pizza se calientan mucho. Observe las siguientes instrucciones de seguridad para evitar que usted u otras personas puedan quemarse.

- ▶ No toque la superficie caliente, la piedra para pizza ni la puerta del horno para pizza (salvo por el asa) cuando el aparato esté en funcionamiento.
- ▶ Deje enfriar el aparato y la piedra para pizza antes de retirar la piedra para pizza.
- ▶ No coloque objetos ni materiales inflamables sobre la superficie del aparato.

ADVERTENCIA

- ▶ No cubra ninguna ranura de ventilación y vigile que exista una separación mínima de 5 cm en los lados y de 10 cm por encima del aparato.
- ▶ No cubra el aparato hasta que se haya enfriado completamente.
- ▶ Utilice siempre la pala para pizza para introducir una pizza en el aparato.
- ▶ Utilice guantes para protegerse las manos.
- ▶ **ADVERTENCIA:** No se puede utilizar en este aparato carbón vegetal o combustibles similares.
- ▶ La resistencia no debe tocarse con objetos metálicos o alimentos.

Peligro de electrocución

PELIGRO

Peligro de muerte por electrocución

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte. Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligro de electrocución:

- ▶ La carcasa (contiene el motor), el cable y/o el enchufe jamás deberán entrar en contacto con el agua para evitar electrocuciones.
- ▶ Si el cable de conexión a la red del dispositivo sufre desperfectos, deberán sustituirlo el fabricante, el servicio de Atención al Cliente de este o una persona cualificada debidamente, a fin de evitar riesgos.
- ▶ No sumerja el dispositivo en agua para limpiarlo.
- ▶ **ADVERTENCIA:** Peligro de descarga eléctrica. No puede pasar ningún líquido por encima de la conexión enchufable del dispositivo.
- ▶ Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.

Inspección de transporte

ADVERTENCIA

- ▶ Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.

NOTA

- ▶ Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.
- ▶ Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.

Requisitos que debe reunir el lugar de montaje

Para garantizar el funcionamiento seguro y correcto del aparato, el lugar de colocación debe cumplir los siguientes requisitos:

- El aparato debe colocarse sobre una superficie firme, plana y resistente al calor con capacidad de carga suficiente para el aparato.
- No utilice el aparato sobre una superficie con revestimiento textil o cerca de cortinas.
- ADVERTENCIA: No cierre las aberturas de ventilación de la carcasa del aparato.
- No ponga en marcha el aparato cuando esté cerca de gas caliente o un horno.
- Elija el montaje de manera que los niños no puedan obtener en el dispositivo.
- El dispositivo no está diseñado para ser instalado en una pared o en un armario.
- No instale la unidad en un entorno cálido, húmedo o muy húmedo o cerca de materiales combustibles.
- La toma de alimentación debe estar fácilmente accesible para poder desconectar el cable de alimentación rápidamente, si fuera preciso.
- La colocación y montaje del presente aparato en lugares no estacionarios (p.ej. barcos) debe ser realizado por personal técnico autorizado, con el fin de asegurar el cumplimiento de los requisitos para el uso seguro de este aparato.

Conexión eléctrica

Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

- Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato. En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.
- La conexión del aparato a la red eléctrica debe realizarse mediante un cable alargador arrollado, de 3 metros de longitud como máximo y una sección recta de $1,5 \text{ mm}^2$. El uso de regletas de conexiones o ladrones con varias tomas está prohibido, por el peligro de incendio.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.
- La toma de alimentación debe estar provista de un fusible protector de 16A.
- Este aparato debe conectarse a tierra. En caso de cortocircuito, la toma de tierra proporciona protección contra descargas eléctricas, ya que la corriente eléctrica se disipa a través de una línea adicional. El aparato está equipado con un cable adecuado con conductor de puesta a tierra y un enchufe con toma de tierra. El enchufe debe conectarse a una toma de corriente debidamente instalada y con toma de tierra.
- La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants:

** DANGER**

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

- Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.

** ATTENTION**

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

- Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.

** PRUDENCE**

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

- Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.

REMARQUE

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

Utilisation conforme

Cet appareil est destiné à un usage domestique pour la cuisson de pizzas, de pains à pizza, de tartes flambées, etc.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans un cadre domestique et dans des utilisations similaires, comme par exemple :

- dans les cuisines destinées aux collaborateurs dans les magasins, bureaux et autres établissements professionnels
- dans les exploitations agricoles ;
- par les clients des hôtels, motels et autres établissements d'hébergement ;
- dans les pensions proposant des petits déjeuners.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

** ATTENTION**

Danger en cas d'utilisation non conforme ! En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

ATTENTION

- ▶ Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme. L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

Consignes de sécurités générales

REMARQUE

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes:

- ▶ N'utilisez l'appareil que comme décrit dans le mode d'emploi afin d'éviter d'éventuelles blessures dues à une mauvaise utilisation.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et qu'elles comprennent les risques qui en découlent.
- ▶ Le nettoyage et l'entretien assuré par l'utilisateur ne doit pas être effectué par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans ou plus et surveillés.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.
- ▶ L'appareil et son câble de branchement doivent être tenus à l'écart des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil sans surveillance.
- ▶ N'utilisez pas l'appareil :
 - si l'appareil lui-même ou des pièces sont endommagées,
 - si le cordon d'alimentation ou la fiche sont endommagés,
 - si l'appareil est tombé.
- ▶ Déroulez complètement le câble d'alimentation avant chaque utilisation. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas endommagé par des arêtes vives ou des objets chauds.

REMARQUE

- ▶ Débranchez la fiche de la prise de courant :
 - lorsque vous n'utilisez pas l'appareil,
 - après chaque utilisation,
 - avant de nettoyer ou de ranger l'appareil,
 - si une panne survient manifestement pendant le fonctionnement,
 - en cas d'orage.
- ▶ Ne faites pas fonctionner l'appareil avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.
- ▶ N'apportez aucune modification à l'appareil ou au câble d'alimentation. Ne confiez les réparations qu'à un atelier spécialisé, car les appareils qui ne sont pas réparés dans les règles de l'art mettent l'utilisateur en danger. Tenez également compte des conditions de garantie ci-jointes.
- ▶ N'utilisez l'appareil qu'avec des accessoires d'origine.
- ▶ Placez l'appareil sur une surface stable et plane. Veillez à ce qu'il soit suffisamment éloigné des sources de chaleur importantes telles que les plaques de cuisson, les tuyaux de chauffage, etc.
- ▶ Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits de nettoyage durs, abrasifs ou qui grattent, comme la laine d'acier ou autres.
- ▶ Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.

Sources de danger - Risque de brûlure

ATTENTION

L'appareil, la porte de l'appareil et la pierre à pizza deviennent très chauds. Respectez les consignes de sécurité suivantes afin d'éviter de vous brûler ou de brûler d'autres personnes :

- ▶ Ne touchez pas la surface chaude, la pierre à pizza et la porte du four à pizza (sauf au niveau de la poignée) lorsque l'appareil est en marche.
- ▶ Laissez l'appareil et la pierre à pizza refroidir avant de retirer la pierre à pizza.
- ▶ Ne placez pas d'objets ou de matériaux inflammables sur la surface de l'appareil.

ATTENTION

- ▶ N'obstruez pas les fentes d'aération et veillez à respecter une distance minimale de 5 cm sur les côtés et de 10 cm au-dessus de l'appareil.
- ▶ Ne couvrez l'appareil que lorsqu'il a complètement refroidi.
- ▶ Utilisez toujours la pelle à pizza pour placer une pizza dans l'appareil.
- ▶ Utilisez des gants pour protéger vos mains.
- ▶ **AVERTISSEMENT** : Il est interdit d'utiliser du charbon de bois ou des combustibles similaires dans cet appareil.
- ▶ L'élément chauffant ne doit pas être touché par des objets métalliques ou des aliments.

Sources de danger - Danger de champs électromagnétiques

DANGER

Les champs électromagnétiques apparaissant pendant le fonctionnement de l'appareil peuvent causer des indispositions.

Respectez les consignes de sécurité suivantes :

- ▶ Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le câble de raccordement, l'appareil ou la fiche dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- ▶ Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- ▶ Ne pas immerger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer.
- ▶ **AVERTISSEMENT !** Risque d'électrocution ! Aucun liquide ne doit déborder sur le connecteur de l'appareil.
- ▶ N'ouvrez en aucun cas le caisson de l'appareil. Il y a danger d'électrocution si on touche des raccords conducteurs électriques et si on modifie la structure électrique et mécanique. Cela peut aussi provoquer des dysfonctionnements de l'appareil.

Contrôle de transport

ATTENTION

- ▶ Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.

REMARQUE

- ▶ Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avvertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.

Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- L'appareil doit être placé sur une surface solide, plate et résistante à la chaleur, avec une capacité de charge suffisante pour l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil sur une surface recouverte de tissu ou à proximité de rideaux.
- **AVERTISSEMENT** : Ne pas fermer les ouvertures d'aération du boîtier de l'appareil.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil à proximité d'un gaz chaud ou d'un four chaud.
- Choisir un emplacement de sorte que les enfants ne puissent pas accéder aux surfaces chaudes de l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour une installation dans une niche de mur ou dans un élément de cuisine.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

Raccordement électrique

Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations. En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm². Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le four ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.
- La prise électrique doit être sécurisée par un disjoncteur 16 A à fusible séparé des autres consommateurs de courant.
- Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit, la mise à la terre vous protège des décharges électriques car le courant électrique est évacué par un câble supplémentaire. L'appareil est équipé d'un câble adapté avec conducteurs de terre et fi che de contact de sécurité. La fi che doit toujours être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre.

- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien. Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

SV Säkerhet

Varningstexter

I denna bruksanvisning används följande varningstexter:

FARA

En varningstext i denna riskklass, markerar en hotande farlig situation. **Om den farliga situationen inte undviks, leder denna till dödsfall eller svåra personskador.**

- Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika faran för dödsfall eller allvarliga personskador.

VARNING

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation. **Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till allvarliga skador.**

- Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

FÖRSIKTIGHET

En varningstext i denna riskklass, markerar en eventuellt farlig situation. **Om den farliga situationen inte undviks, kan den leda till lätta eller medelsvåra skador.**

- Anvisningarna under denna varningstext måste följas, för att undvika personskador.

OBS

En OBS-text ger ytterligare information, som underlättar arbetet med apparaten.

Avsedd användning

Denna apparat är endast avsedd för användning i hushållet i slutna utrymmen för bakning av pizza, pizzabröd, pajer osv.

Denna apparat är avsedd att användas i hushållet och liknande tillämpningar, exempelvis:

- i kök för personal i butiker, på kontor och andra yrkesmässiga omgivningar;
- i jordbruksföretag;
- för hotell- och motellgäster och boende i snarlikna bostandsmiljöer;
- på frukostpensionat.

All annan eller därutöver gående användning räknas som inte avsedd.

VARNING

Fara genom icke avsedd användning! Apparaten kan ge upphov till fara i samband med icke avsedd användning och/eller annat bruk.

VARNING

- ▶ Apparaten får uteslutande användas på avsett sätt.
- ▶ De i denna bruksanvisning beskrivna metoderna ska följas.

Anspråk av alla former på grund av skador till följd av icke avsedd användning är uteslutna. Enbart användaren står då ensam för risken.

Allmänna säkerhetsanvisningar

OBS

För säkert arbete med apparaten ska nedanstående allmänna säkerhetsanvisningar följas:

- ▶ Använd apparaten endast enligt beskrivningen i bruksanvisningen för att undvika skador på grund av felaktig användning.
- ▶ Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de har fått tillsyn eller instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som är förknippade med den.
- ▶ Rengöring och skötsel från användarens sida får inte utföras av barn, såvida de inte är 8 år eller äldre och hålls under uppsikt.
- ▶ Barn får inte leka med apparaten.
- ▶ Apparaten och dess nätkabel måste hållas på avstånd från barn yngre än 8 år.
- ▶ Använd inte enheten utan uppsyn.
- ▶ Använd inte enheten:
 - om själva enheten eller komponenter är skadade,
 - om elkabeln eller stickkontakten är skadade,
 - om enheten har fallit ned.
- ▶ Linda ut elkabeln fullständigt innan du använder enheten. Se då till att elkabeln inte skadas på grund av vassa kanter eller heta föremål.
- ▶ Dra ut stickkontakten från eluttaget:
 - när du inte använder enheten,
 - efter varje användning,
 - innan du rengör eller ställer undan enheten,
 - om det uppstår en uppenbar störning under pågående drift,
 - vid åskväder.

OBS

- ▶ Använd inte enheten med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
- ▶ Genomför inga förändringar på enheten eller på elkabeln. Låt endast en fackverkstad genomföra reparationer, eftersom osakligt reparerade enheter kan utgöra faror för användaren. Observera även de bifogade garantivillkoren.
- ▶ Använd enheten endast med originaltillbehör.
- ▶ Ställ enheten på ett stabilt och plant underlag. Se till att du håller tillräckligt stort avstånd till kraftiga värmekällor som t.ex. spisplator, värmerör och liknande.
- ▶ Rengör aldrig enheten med hårda, skrapande eller skurande rengöringsmedel som exempelvis stålull eller liknande.
- ▶ Defekta komponenter får enbart bytas ut mot originalreservdelar. Enbart med sådana delar, garanteras att säkerhetskraven uppfylls.

Risk för brännskador

VARNING

Själva ugnen, ugnsluckan och pizzastenen kan bli mycket heta. Beakta säkerhetsinformationen nedan för att undvika förbränningar på dig själv och andra:

- ▶ Vidrör inte den heta ytan, pizzastenen och pizzaugns lucka (förutom luckans handtag) när ugnen är i drift.
- ▶ Låt ugnen och pizzastenen svalna innan du tar bort pizzastenen.
- ▶ Lägg inga föremål eller inget brännbart material på ugnens yta.
- ▶ Täck inte över ventilationsöppningar och se till att du håller ett minimiavstånd på 5 cm på sidorna och 10 cm ovanför ugnen.
- ▶ Vidrör enheten först efter att den har svalnat komplett.
- ▶ Använd alltid pizzaspaden för att lägga en pizza i ugnen.
- ▶ Använd handskar för att skydda dina händer.
- ▶ **VARNING:** Träkol eller liknande bränslen får inte användas för denna ugn.
- ▶ Värmeelementet får inte komma i kontakt med metalliska föremål eller med livsmedel.

Risker genom elektrisk ström

FARA

Livsfara genom elektrisk ström! Vid kontakt med spänningsförande ledningar eller komponenter föreligger livsfara! Följ nedanstående säkerhetsanvisningar för att undvika risker orsakade av elektrisk ström:

- ▶ Placera inte anslutningskabeln, enheten eller stickkontakten i vatten eller andra vätskor för att undvika kortslutning.
- ▶ Om elanslutningskabeln till denna enhet skadas måste den bytas ut av tillverkaren resp. tillverkarens kundtjänst eller en liknande kvalificerad person för att undvika faror.
- ▶ Doppa aldrig enheten i vatten för att rengöra den.
- ▶ VARNING! Fara för strömstöt! Det får inte komma någon vätska på enhetens anslutningsdon.
- ▶ Apparatsens hölje får under inga omständigheter öppnas. Om spänningsförande anslutningar vidrörs och den elektriska och mekaniska konstruktionen förändras, föreligger risk för elektriska stötar. Därutöver kan funktionsstörningar uppkomma i apparaten.

Transportinspektion

VARNING

- ▶ Förpackningsmaterialen är inga leksaker. Risk för kvävning.

OBS

- ▶ Kontrollera att leveransen är komplett och med avseende på synliga skador.
- ▶ Rapportera omedelbart ofullständig leverans eller skador till följd av bristfällig förpackning eller genom transporten till speditören, försäkringsbolaget och leverantören.

Krav på uppställningsplatsen

För säker och felfri drift av apparaten, måste uppställningsplatsen uppfylla följande förutsättningar:

- Enheten måste ställas på ett fast, plant och värmebeständigt underlag med tillräckligt stor bärkraft förugnen.
- Använd inte enheten på en textilbelagd yta eller nära gardiner.
- VARNING: Stäng inte ventilationsöppningarna i apparatsens hölje.
- Använd inte enheten nära varm gas eller en varm ugn.
- Välj uppställningsplatsen så att barn inte kan komma åt enheten.
- Apparaten är inte avsedd för inbyggnad i vägg eller placering i inbyggt skåp.
- Ställ inte apparaten i en het, våt eller mycket fuktig omgivning eller i närheten av brännbara material.

- Eluttaget måste vara lätt åtkomligt, så att det i en nödsituation går lätt att dra ur nätsladden.
- Uppställning av apparaten på icke-stationära uppställningsplatser (t.ex. fartyg) får enbart utföras av fackföretag/fackpersonal, om de säkerställer förutsättningar för säkerhetsmässigt korrekt användning av denna apparat.

Elektrisk anslutning

För säker och felfri drift av apparaten, ska följande anvisningar iakttas i samband med den elektriska anslutningen:

- Innan apparaten ansluts, ska anslutningsdata (spänning och frekvens) på märkskylten jämföras med ditt elnät. Dessa data måste överensstämma, för att apparaten inte ska skadas. Rådfråga din elektriker, om du är tveksam.
- Anslutning av apparaten till elnätet, får maximalt ske via en 3 meter lång, utrullad skarvsladd med en area om minst 1,5 mm². Användning av grenuttag eller –dosor är förbjudet på grund av den därmed förknippade brandfaran.
- Försäkra dig om att elkabeln är oskadad och inte dras över eller under apparaten eller över ytor som är heta och/eller har vassa kanter.
- Eluttaget måste vara säkrat med en 16A säkring.
- Apparaten måste jordas. I samband med en kortslutning, ger jordningen skydd mot elektriska stötar, eftersom den elektriska strömmen avleds via en extra ledning. Apparaten är utrustad med motsvarande kabel med jordledare och jordad stickkontakt. Kontakten måste anslutas till ett fackmässigt installerat och jordat uttag.
- Apparatsens elektriska säkerhet garanteras enbart, om den ansluts till ett på föreskriftsenligt sätt monterat jordningssystem. Låt en behörig elektriker kontrollera installationen i ditt hem, om du är tveksam. Tillverkaren ansvarar inte för skador, förorsakade genom saknad eller trasig jordledare.

IT

Sicurezza

Indicazioni d'avvertenza

Nelle presenti istruzioni d'uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d'avvertenza:

PERICOLO

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente. **Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.**

- Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.

AVVISO

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale. **Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.**

- Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare le lesioni di persone.

ATTENZIONE

Un'indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale. **Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.**

- Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare le lesioni di persone.

INDICAZIONE

Un'indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l'utilizzo della macchina.

Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l'utilizzo in un ambiente domestico, al chiuso per preparare pizze, focacce, torte salate ecc.

Questo apparecchio è destinato per l'uso domestico e in simili applicazioni, come ad esempio:

- nelle cucine per impiegati in negozi, uffici e altre aree commerciali;
- in aziende agricole;
- può essere utilizzato dai clienti, negli hotel, nei motel e in altre strutture ricettive;
- nella sala colazioni.

Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

AVVISO

Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni! Dall'apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.
- Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d'uso.

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse. L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

Indicazioni generali di sicurezza

INDICAZIONE

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- Utilizzare l'apparecchio solo come descritto nelle istruzioni d'uso per evitare di ferirsi in seguito a un utilizzo improprio.

INDICAZIONE

- ▶ Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenze insufficienti, solo dietro supervisione o istruzioni sull'utilizzo in condizioni di sicurezza e sui pericoli che da tale utilizzo potrebbero risultare.
- ▶ Non fare giocare i bambini con l'apparecchio.
- ▶ La pulizia e la manutenzione utente non devono essere eseguite da bambini, eccetto questi hanno l'età di 8 anni o maggiore e che vengano sorvegliati.
- ▶ Tenere lontano dai bambini di età inferiore a 8 anni l'apparecchio e il suo cavo di alimentazione.
- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio lasciandolo incustodito.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio:
 - quando l'apparecchio stesso o le parti sono danneggiate,
 - quando il cavo di rete o il connettore sono danneggiati,
 - se è caduto.
- ▶ Prima di ogni utilizzo svolgere completamente il cavo elettrico. Attenzione: non far passare il cavo elettrico su spigoli ed evitare il contatto con il calore per evitare di danneggiarlo.
- ▶ Estrarre il connettore dalla presa:
 - quando l'apparecchio non viene utilizzato,
 - dopo ogni utilizzo,
 - prima di pulire o riporre l'apparecchio,
 - se mentre l'apparecchio viene utilizzato, si verifica un malfunzionamento,
 - durante un temporale.
- ▶ Non mettere in funzione l'apparecchio con un timer esterno o con un sistema telecomandato separato.
- ▶ Non modificare in alcun modo l'apparecchio o il cavo elettrico. Per le riparazioni rivolgersi a personale specializzato. Riparazioni non eseguite a regola d'arte potrebbero danneggiare l'utente. Prestare attenzione alle condizioni di garanzia.
- ▶ Utilizzare l'apparecchio solo con gli accessori originali.
- ▶ Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana. Mantenere una distanza sufficiente da fonti di calore come fornelli, tubature del riscaldamento ecc.

INDICAZIONE

- ▶ Non ripulire l'apparecchio con detergenti aggressivi o abrasivi oppure oggetti che potrebbero graffiare e danneggiare la superficie come una spugna d'acciaio.
- ▶ Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.

Pericolo a bruciatura

AVVISO

L'apparecchio, lo sportello e la pietra refrattaria diventano molto caldi durante la cottura. Prestare attenzione alle seguenti avvertenze per evitare di scottarsi e non provocare scottature ad altri:

- ▶ Non toccare la superficie, la pietra refrattaria e la porta del forno (ad eccezione della maniglia), mentre l'apparecchio è in uso.
- ▶ Lasciar raffreddare l'apparecchio e la pietra refrattaria prima di rimuoverla.
- ▶ Non disporre oggetti o materiali infiammabili sulla superficie dell'apparecchio.
- ▶ Non coprire le aperture di ventilazione e mantenere una distanza minima di 5 cm sui lati e di 10 cm sopra l'apparecchio.
- ▶ Coprire l'apparecchio solo quando si è completamente raffreddato.
- ▶ Utilizzare sempre la pala per infornare la pizza.
- ▶ Utilizzare i guanti per proteggere le mani.
- ▶ AVVERTENZA: Non utilizzare la carbonella o combustibili simili per questo apparecchio.
- ▶ Non toccare l'elemento riscaldante con oggetti metallici o alimenti.

Pericolo dovuto a corrente elettrica

PERICOLO

Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica! In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita. Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

- ▶ Non immerga mai l'involucro (che contiene il motore), il cavo e/o l'adattatore nell'acqua al fine di evitare una scossa elettrica.
- ▶ Se il cavo elettrico di questo apparecchio è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dal suo servizio di assistenza clienti o da una persona parimenti qualificata al fine di evitare pericoli.

PERICOLO

- ▶ Non immergere l'apparecchio in acqua.
- ▶ **AVVERTENZA!** Pericolo di scossa elettrica! Non far entrare liquidi nelle connessioni elettriche.
- ▶ Non aprire in nessun caso la scatola dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.

Ispezione trasporto

AVVISO

- ▶ Materiali d'imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.

INDICAZIONE

- ▶ Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.
- ▶ Segnali immediatamente al spedizioniere, all'assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.

Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell'apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, orizzontale e resistente al calore, in grado di garantire una portata sufficiente per l'apparecchio stesso.
- Non utilizzare l'apparecchio su una superficie rivestita o in vicinanza di tende.
- **AVVISO:** Non chiudere le aperture di ventilazione nell'alloggiamento dell'apparecchio.
- Non posizioni l'apparecchio nelle vicinanze di gas bollente o di un forno caldo.
- Scegli il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere le superfici calde dell'apparecchio.
- L'apparecchio non è previsto per il montaggio in una parete o in un armadio a muro.
- Non posizioni l'apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

Connessione elettrica

Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell'apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l'apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull'apparecchio.

- In caso di dubbi, chiedi il tuo tecnico elettricista specializzato.
- La connessione dell'apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm². L'utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d'incendio collegato all'uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il Slow Juicer o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16°.
- Questo apparecchio deve essere collegato a terra. In caso di cortocircuito, il collegamento a terra offre protezione dalle scosse elettriche, poiché la corrente elettrica viene dissipata tramite una linea ausiliaria. L'apparecchio è dotato di un corrispondente cavo con conduttore di massa e di una spina con protezione contatti. La spina deve essere infilata in una presa elettrica installata e collegata a terra a regola d'arte.
- La sicurezza elettrica dell'apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. In caso di dubbio, faccia controllare l'installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato. Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

PT Segurança

Advertências

Os seguintes sinais de aviso de perigo são utilizados neste manual de instruções:

PERIGO

Um aviso deste nível de perigo indica uma situação potencialmente perigosa. **Caso esta situação de perigo não seja evitada, pode resultar na morte ou em ferimentos graves.**

- ▶ Respeitar as instruções deste aviso de modo a evitar o perigo de morte ou de ferimentos graves.

AVISO

Um aviso deste nível de perigo indica uma situação potencialmente perigosa. **Caso esta situação de perigo não seja evitada, pode resultar em ferimentos graves.**

- ▶ Respeitar as instruções deste aviso de modo a evitar o perigo de ferimentos graves.

ATENÇÃO

Um aviso deste nível de perigo indica uma situação potencialmente perigosa. **Caso esta situação de perigo não seja evitada, pode resultar em ferimentos ligeiros.**

- ▶ Respeitar as instruções deste aviso de modo a evitar o perigo de ferimentos ligeiros.

NOTA

Um aviso deste tipo indica informação adicional, que irá facilitar a utilização deste aparelho.

Utilização prevista

Este aparelho foi concebido somente para uso doméstico em lugares fechados, para cozer pizzas, pão de pizza, tarte flambée, etc.

Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, tais como:

- em cozinhas para o pessoal de lojas, escritórios e outras áreas comerciais;
- nas explorações agrícolas;
- de clientes em hotéis, motéis e outras instalações residenciais;
- em pensões e cafés da manhã.

Qualquer uso diferente é considerado uso indevido do aparelho.



AVISO

Perigo de uso a fins que não se destina. Uso indevido do aparelho, ou qualquer uso que não seja ao que se destina pode causar perigo.

- ▶ Utilize o aparelho apenas para seu uso pretendido.
- ▶ Os procedimentos descritos no manual de instruções devem ser seguidos.

É excluído qualquer reclamação de garantia devido a danos resultantes de má utilização, a responsabilidade recai exclusivamente sobre o usuário.

Informações gerais de segurança

NOTA

Por favor, respeite as seguintes indicações de segurança geral no que diz respeito a segurança da manipulação do dispositivo.

- ▶ Use o aparelho apenas como descrito no manual de instruções para evitar possíveis ferimentos por utilização indevida.
- ▶ Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de oito anos, bem como a pessoas com deficiência física, sensorial ou psicológica se eles foram treinados no uso seguro e estão cientes dos possíveis perigos existentes.
- ▶ Tarefas de limpeza e manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
- ▶ Crianças não devem brincar com o aparelho.
- ▶ Manter o aparelho e o seu cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- ▶ Não opere o aparelho sem vigilância
- ▶ Não utilize o aparelho:
 - se o próprio aparelho ou quaisquer peças estiverem danificados,
 - se o cabo de alimentação e/ou a ficha estiverem danificados,
 - se o aparelho tiver caído.
- ▶ Desenrole sempre completamente o cabo de alimentação antes de cada utilização. Ao fazê-lo, certifique-se de que o cabo de alimentação não é danificado por arestas afiadas ou objetos quentes.

NOTA

- ▶ Tire a ficha da tomada:
 - se não usar o aparelho,
 - após cada utilização,
 - antes de limpar ou arrumar o aparelho,
 - se houver evidentemente uma anomalia durante o funcionamento,
 - se houver trovoadas.
- ▶ Não use o aparelho com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto separado.
- ▶ As reparações só devem ser feitas por pessoal técnico autorizado e treinado pelo fabricante. Reparação incorreta pode causar danos ao usuário.
- ▶ Utilize o aparelho apenas com acessórios originais.
- ▶ Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e nivelada. Certifique-se de que a distância de fontes de calor fortes, tais como placas de fogão, tubos de aquecimento, etc., é suficientemente grande.
- ▶ Não limpe o aparelho com produtos de limpeza duros, ásperos ou abrasivos, tais como palha de aço ou similares.
- ▶ Componentes defeituosos só devem ser substituídos com peças de reposição originais. Apenas neste tipo de componentes é garantido o cumprimento dos requisitos de segurança.

Perigo de queimaduras!

AVISO

O aparelho, a porta do aparelho e a pedra para pizza ficam muito quentes. Observe as instruções de segurança seguintes para evitar queimar-se a si próprio ou queimar outros:

- ▶ Não toque na superfície quente, na pedra para pizza e na porta do forno de pizza (exceto pela pega), quando o aparelho estiver em funcionamento.
- ▶ Deixe arrefecer o aparelho e a pedra para pizza antes de retirar a pedra para pizza.
- ▶ Não coloque objetos ou materiais inflamáveis sobre a superfície do aparelho.
- ▶ Não tape as ranhuras de ventilação e assegure uma distância mínima de 5 cm para os lados e de 10 cm para cima do aparelho.
- ▶ Não tape o aparelho antes de este ter arrefecido completamente.

AVISO

- ▶ Utilize sempre a pá de pizza para colocar uma pizza no interior do aparelho.
- ▶ Utilize luvas para proteger as suas mãos.
- ▶ **AVISO:** não utilize carvão vegetal ou combustíveis semelhantes neste aparelho.
- ▶ Não toque no elemento de aquecimento com objetos metálicos ou alimentos.

Perigos de choque elétrico

PERIGO

Perigo de morte por eletrocução! O Contato com cabos energizados ou componentes envolve risco de morte! Tenha em mente as seguintes instruções de segurança para evitar o risco de choque elétrico:

- ▶ Para proteger contra choques elétricos, não mergulhe o cabo de ligação, o aparelho, ou a ficha em água ou noutros líquidos.
- ▶ O aparelho não pode ser usado se o cabo de alimentação ou a ficha mostrar danos, se não estiver a funcionar corretamente ou foi deixado cair e danificado. Se o cabo ou o plugue estiverem danificados, deve ser substituídos pelo fabricante ou pelo seu distribuidor, a fim de evitar danos.
- ▶ Não imerja o aparelho em água para limpeza.
- ▶ **AVISO!** Risco de choque elétrico! Não permita que qualquer líquido seja derramado sobre o conector do aparelho.
- ▶ Nunca abrir a carcaça do aparelho. Se toca em qualquer conexão energizada e alterar a disposição dos cabos eléctricos ou desenho mecânico, há perigo de choque elétrico. Também, pode produzir falhas de operação do dispositivo.

Inspeção de transporte

AVISO

- ▶ O material de embalagem não pode ser usado para brincar, risco de asfixia.

NOTA

- ▶ Examinar o aparelho para verificar se está completo e se tem algum dano visível.
- ▶ Imediatamente contactar o transportador, seguradora e fornecedor, caso o aparelho esteja incompleto ou danificado devido a embalagem inadequado ou com o transporte.

Exigências que devem respeitar o local de montagem

Para garantir a operação segura e correta do aparelho, o local de colocação deve atender aos seguintes requisitos:

- O aparelho precisa de ser colocado numa superfície firme, plana e resistente ao calor, com capacidade de carga suficiente para o aparelho.
- Não utilize o aparelho numa superfície coberta de tecido ou perto de cortinas.
- ADVERTÊNCIA: Não feche as aberturas de ventilação da caixa do aparelho.
- Não utilize o aparelho perto de gás quente ou de um forno quente.
- Selecione o local de instalação de modo a que as crianças não possam chegar ao aparelho.
- O aparelho não se destina a ser instalado numa parede ou num armário embutido.
- Não coloque o aparelho num ambiente quente, molhado ou muito húmido nem perto de material combustível.
- A tomada deve estar facilmente acessível para que o cabo de alimentação possa ser facilmente desligado, se necessário.
- A colocação e a instalação deste aparelho em locais de instalação não estacionários (por exemplo, navios) só podem ser efetuadas por empresas/profissionais especializados se estes garantirem os pré-requisitos para a utilização segura deste aparelho.

Conexão eléctrica

Para o aparelho funcionar corretamente e com segurança deve observar as seguintes instruções para ligar a conexão elétrica:

- Antes de ligar o dispositivo, comparar os dados de conexão (tensão e frequência) da placa de identificação com da fonte de eletricidade doméstica. Esses dados devem corresponder para evitar danificar o dispositivo. Em caso de dúvida, consulte um eletricista de serviço técnico.
- A tomada deve ser equipada com um fusível de proteção 16A.
- A ligação do aparelho à rede eléctrica deve ser através de um cabo de extensão enrolada, de 3 metros de comprimento como máxima e uma seção reta de 1,5 mm². Os adaptadores ou extensões é proibida, pelo risco de incêndio.
- Certifique-se que o cabo não está danificado e que não há tensões sob o aparelho sobre superfícies quentes ou bordas afiadas.
- Este aparelho precisa de estar ligado à terra. Em caso de curto-circuito, a ligação à terra proporciona proteção contra choques elétricos, uma vez que a corrente elétrica é dissipada através de uma linha adicional. O aparelho está equipado com um cabo correspondente com condutor de terra e uma ficha de contacto de segurança. A ficha precisa de ser inserida numa tomada corretamente instalada e ligada à terra.
- A segurança elétrica da unidade somente se assegura se estiver ligado em um sistema de supressão de sobrecargas. É proibido ligar o dispositivo a uma tomada sem proteção. Em caso de dúvida, chamar o eletricista e verifique a instalação em casa. O fabricante não é responsável por danos causados pela falta de proteção ou proteção interrompida.

Uyarı Notları

Ürünle ilgili Kullanım Kılavuzunda aşağıdaki uyarı notları kullanılmaktadır:

⚠ TEHLİKE

Bu seviyedeki bir tehlike uyarı notu potansiyel olarak tehlikeli bir duruma işaret etmektedir.

Tehlikeli durumdan kaçınılmadığı takdirde, söz konusu durum ciddi yaralanmalara yol açabilir.

► Kişisel yaralanma tehlikesinden kaçınmak için bu uyarı notundaki talimatları gözetiniz.

⚠ UYARI

Bu seviyedeki bir tehlike uyarı notu olası tehlikeli bir duruma işaret etmektedir.

Tehlikeli durumdan kaçınılmadığı takdirde, söz konusu durum ciddi yaralanmalara yol açabilir.

► Kişisel yaralanma tehlikesinden kaçınmak için bu uyarı notundaki talimatları gözetiniz.

⚠ DİKKAT

Bu seviyedeki bir tehlike uyarı notu olası tehlikeli bir duruma işaret etmektedir.

Tehlikeli durumdan kaçınılmadığı takdirde, söz konusu durum hafif veya orta şiddetli yaralanmalara yol açabilir.

► Kişisel yaralanma tehlikesinden kaçınmak için bu uyarı notundaki talimatları gözetiniz.

NOT

Bu türde bir uyarı notu, makinenin idaresini basitleştirecek ilave bilgileri göstermektedir.

Usulüne Uygun Kullanım

Bu cihaz sadece pizza, pizza ekmeği, tarte flambée vb. pişirmek için kapalı odalarda ev kullanımı için tasarlanmıştır.

Bu cihaz, evde ve aşağıda belirtilen yerlerde kullanılmak üzere tasarlanmıştır:

- mağazalarda, ofislerde ve diğer ticari alanlarda çalışanlar için mutfaklarda;
- çiftliklerde;
- otel, motel ve diğer konut tesislerindeki müşteriler tarafından;
- oda ve kahvaltı yerlerinde.

Cihaz, farklı veya bu amacın dışında kullanıldığında, ön görüldüğü şekilde kullanılmamış olacaktır.

⚠ UYARI**Uygunsuz Kullanıma Bağlı Yaşanabilecek Tehlikeler!**

Bu cihazın uygunsuz ve/veya amacı dışında kullanılması halinde, cihaz tehlikeli hale gelebilir.

- Bu cihaz sadece amacına uygun kullanılmalıdır.
- Bu Kullanım Kılavuzunda açıklanan kullanım talimatlarına uyulmalıdır.

Uygunsuz kullanım nedeni ile meydana gelecek hiçbir hasar için sorumluluk kabul edilmeyecektir. Risk tamamen kullanıcıya aittir.

Genel Güvenlik Açıklamaları

NOT

Bu cihazı güvenli bir şekilde kullanmak için aşağıda belirtilen Genel Güvenlik Açıklamalarını dikkate alınız:

- ▶ Yanlış kullanımdan kaynaklanabilecek olası yaralanmaları önlemek için lütfen cihaz kullanım talimatlarına uyunuz.
- ▶ Bu cihazın 8 yaş üzerindeki çocuklar ile zihinsel, duyuşsal ya da fiziksel engeli bulunan kişiler tarafından kullanılabilmesi için, bu kişilerin cihazın güvenliğini kullanımlarını öğrenmiş ve cihaz nedeni ile yaşanabilecek tehlikeleri anlamış olmaları gerekmektedir.
- ▶ Kullanıcı tarafından yapılan temizlik ve bakımlar çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- ▶ Çocukların bu cihaz ile oynamalarına izin verilmemelidir.
- ▶ Cihazı ve kabloları 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği yerlerde saklayınız.
- ▶ Cihaz çalışır durumdayken, lütfen cihazı gözetimsiz bırakmayınız.
- ▶ Aşağıdaki durumlar söz konusu olduğunda, bu cihaz kullanılmamalıdır:
 - Eğer cihazın kendisi veya parçaları hasar görmüşse,
 - elektrik kablosu veya fiş hasarlıysa,
 - cihaz düşürülmüşse.
- ▶ Cihazı kullanmadan önce güç kablosunu tamamen gevşetiniz. Güç kablosunun keskin kenarlardan veya sıcak nesnelerden zarar görmediğinden emin olunuz.
- ▶ Aşağıdaki durumlarda fiş prizden çekiniz :
 - Eğer cihazı kullanmıyorsanız,
 - her kullanımdan sonra,
 - cihazı temizlemeden veya saklamadan önce,
 - çalışma sırasında bir arıza varsa,
 - gök gürültülü fırtınalar sırasında.
- ▶ Bu cihaz, harici bir zaman ayarlayıcı ya da ayrı bir uzaktan kumanda ile kullanılmak için uygun değildir.
- ▶ Bu cihaz yalnızca üretici firmanın eğittiği kalifiye kişiler tarafından tamir edilmelidir. Usulüne uygun olmayan cihaz tamiratlarına bağılı olarak, kullanıcı açısından çok tehlikeli durumlar meydana gelebilir.

NOT

- ▶ Cihazı yalnızca orijinal aksesuarlarıyla kullanınız.
- ▶ Cihazı sabit ve düz bir yüzeye yerleştirin. Soba kapakları, ısıtma boruları vb. gibi güçlü ısı kaynaklarından yeterince uzakta olduğunuzdan emin olun.
- ▶ Cihazı çelik yünü veya benzeri sert, çizici veya aşındırıcı temizlik maddeleri ile temizlemeyin.
- ▶ Arızalı cihaz parçaları yalnızca orijinal yedek parçalar ile değiştirilmelidir. Sadece orijinal yedek parçaları kullandığınız takdirde, cihazın güvenlik koşulları yerine getirilmiş olacaktır.

Yanma Tehlikesi

UYARI

Cihaz, cihazın kapısı ve pizza taşı çok ısınır. Aşağıdaki güvenlik talimatlarına uyunuz. Böylece kendinizi veya diğer insanları yakmaktan kaçınabilirsiniz:

- ▶ Cihaz çalışırken sıcak yüzeye, pizza taşına ve pizza fırınının kapısına (sap hariç) dokunmayınız.
- ▶ Cihazın ve pizza taşının soğumasını bekleyiniz. Bundan sonra pizza taşını çıkarabilirsiniz.
- ▶ Cihazın yüzeyine herhangi bir nesne veya yanıcı madde koymayınız.
- ▶ Havalandırma deliklerini kapatmayınız. Yanlarda minimum 5 cm mesafe ve cihazın üzerinde 10 cm mesafe olduğundan emin olunuz.
- ▶ Cihazı sadece tamamen soğuduğunda kapatınız.
- ▶ Cihaza pizza koymak için her zaman pizza iticiyi kullanınız.
- ▶ Ellerinizi koruyabilmeniz için eldiven kullanınız.
- ▶ UYARI: Kömür veya benzeri yakıtlar bu cihazla birlikte kullanılmamalıdır.
- ▶ Isıtma elemanına metalik nesneler veya yiyeceklerle dokunulmamalıdır.

Elektrik Akımına Bağlı Tehlikeler

TEHLİKE

Elektrik Akımına Bağlı Hayati Tehlikeler! Elektrik akımına bağlı kablo ya da parçalar ile temas edilmesi halinde, hayati tehlike meydana gelebilir! Elektrik çarpmasına maruz kalmamak için lütfen aşağıda belirtilen güvenlik açıklamalarına uyunuz:

TEHLİKE

- ▶ Elektrik çarpmasına karşı korunmak için bağlantı kablosunu, cihazı veya fişi suya veya diğer sıvılara batırmayın.
- ▶ Hasar gören bağlantı kablosu, üretici firmanın onayladığı yetkili servis tarafından değiştirilmelidir.
- ▶ Cihazınızı suya batırmayın!
- ▶ DİKKAT! Elektrik çarpma riski! Cihazın konektörüne hiçbir sıvı taşamaz.
- ▶ Cihaz gövdesini hiçbir suretle açmayınız. Elektrik bağlantısına temas edilmesi ve elektrikli ve mekanik parçalarının değiştirilmesi halinde, elektrik çarpma tehlikesi ile karşı karşıya kalırsınız. Ayrıca cihazın fonksiyonlarında arıza da meydana gelebilir.

Nakliye muayenesi

UYARI

- ▶ Lütfen çocukların ambalaj malzemeleri ile oyun oynamalarına izin vermeyiniz. Boğulma tehlikesi söz konusudur.

NOT

- ▶ Ürün teslimatı sırasında herhangi bir eksiklik ve görünür bir hasar olup olmadığını lütfen kontrol ediniz.
- ▶ Uygunsuz paketlenme nedeni ile yapılan eksik teslimat ya da nakliye sırasında oluşan hasar tespit etmeniz halinde, lütfen bu durumu bildiriniz.

Cihazın Yerleştirileceği Yerin Koşulları

Cihazın güvenli ve hatasız çalışmasını sağlamak için cihazın yerleştirileceği yer aşağıda belirtilen koşullarda olmalıdır:

- Cihaz, cihazı taşımak için yeterli yük taşıma kapasitesine sahip, sabit, düz ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirilmelidir.
- Cihazı kumaş kaplı bir yüzeyde veya perdelerin yakınında kullanmayınız.
- UYARI: Cihaz gövdesindeki havalandırma deliklerini kapatmayın.
- Cihazı sıcak gaz veya sıcak fırının yakınında çalıştırmayın.
- Kurulum konumunu çocukların cihaza erişemeyeceği şekilde seçin.
- Cihaz, duvara veya gömme dolaba monte edilmek üzere tasarlanmamıştır.
- Cihazı sıcak, ıslak veya çok nemli bir ortama veya yanıcı maddelerin yakınına koymayın.
- Gerekirse elektrik fişini kolayca çıkarılabilmesi için cihazın soketine her zaman kolayca erişilebilmelidir.
- Bu cihazın sabit olmayan yerlere (örneğin gemiler) montajı, yalnızca bu cihazın güvenli kullanımı için koşulları sağlamaları durumunda uzman şirketler/uzmanlar tarafından gerçekleştirilebilir.

Elektrik Bağlantısı

Cihazın güvenli ve hatasız çalışmasını sağlamak için cihazın elektrik bağlantısı aşağıda belirtilen koşullarda olmalıdır:

- Cihazı elektriğe bağlamadan önce, lütfen model etiketi üzerinde cihazın elektrik bağlantı bilgileri (gerilim ve frekans) ile elektrik şebeke bilgilerini karşılaştırınız. Cihazınızda herhangi bir arızanın meydana gelmemesi için bu bilgilerin örtüşmesi gerekmektedir. Emin olmadığınız durumlarda, lütfen elektrik tesisat uzmanlarına danışınız.
- Cihazın bağlanacağı elektrik priz emniyeti, 16 amperlik devre kesici anahtar ile sağlanmış olmalıdır.
- Cihaz, en fazla 3 metre uzunlukta, sarılmamış, 1,5 mm² enine kesiti olan bir uzatma kablosu ile elektrik şebekesine bağlanmalıdır. Yangın tehlikesi nedeni ile çoklu elektrik fiş kullanımı ya da çoklu elektrik priz pano kullanımı kesinlikle yasaktır.
- Elektrik kablosunun sağlamlığını ve fırının altında kalmadığını ya da sıcak bölümler veya keskin köşeler ile temas etmediğinden emin olunuz.
- Bu cihaz topraklama yapılmamış prizlerde kullanılmamalıdır. Elektrik akımın ilâve bir hat üzerinden yürütülmesi sebebi ile herhangi bir kısa devre durumunda topraklama sayesinde elektrik çarpması önlenmiş olacaktır. Bu cihaz, topraklama sistemli bir kablo ve bir emniyet sigorta fişi ile donatılmıştır. Cihazın elektrik fişi, usulüne uygun bir şekilde kurulumu yapılmış ve topraklama yapılmış bir elektrik prizine takılmalıdır.
- Cihazın elektrik güvenliğinin sağlanabilmesi için, cihazın usulüne uygun olarak kurulmuş bir topraklama sistemine bağlanmış olması gerekmektedir Cihazın topraklama sistemine bağlanmamış bir elektrik prizine bağlanarak çalıştırılması yasaktır. Emin olmadığınız durumlarda, tesisatınızı lütfen elektrik tesisat uzmanlarına kontrol ettiriniz. Üretici firma, eksik ya da kesilen topraklama sistemi nedeni ile ortaya çıkacak hasar nedeni ile hiçbir sorumluluk kabul etmeyecektir.

Inhaltsverzeichnis

1	Allgemeines.....	47
1.1	Informationen zu dieser Anleitung	48
1.2	Haftungsbeschränkung	48
1.3	Urheberschutz	48
1.4	Lieferumfang	48
1.5	Auspacken	48
2	Aufbau und Funktion.....	49
2.1	Gesamtübersicht	49
2.2	Bedienelemente	50
2.3	Zusammenbau.....	50
2.3.1	Zusammenbau Pizzaschieber	50
2.4	Automatik-Programme.....	50
2.5	Typenschild	51
3	Bedienung und Betrieb	51
3.1	Vor dem Erstgebrauch	51
3.2	Betrieb des Gerätes	52
3.3	Memory-Funktion	53
3.4	Tipps für die Zubereitung.....	53
4	Reinigung und Pflege	54
4.1	Sicherheitshinweise.....	54
4.2	Gerät	54
4.3	Pizzastein.....	55
4.4	Pizzaschieber	55
5	Störungsbehebung.....	55
5.1	Sicherheitshinweise.....	55
5.2	Störungsanzeigen.....	55
6	Entsorgung des Altgerätes.....	56
6.1	Entsorgung der Verpackung	56
7	Garantie	56

1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können. Ihr Gerät dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie es sachgerecht behandeln und pflegen. Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.1 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des elektrischen Pizzaoofen CASO PizzaChef 430° (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes. Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein.

Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme, • Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder • Reinigung des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.2 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen. Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen, Modifikationen des Gerätes
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt. Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.3 Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die CASO GmbH vor. Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

1.4 Lieferumfang

Die Artikel werden standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- CASO PizzaChef 430° • Bedienungsanleitung
- Pizzaschieber:
 - 1x Schiebefläche
 - 1x Kunststoffgriff
 - 4x Schrauben

1.5 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial. Entfernen Sie die Schutzfolien von dem Gerät und Zubehör.

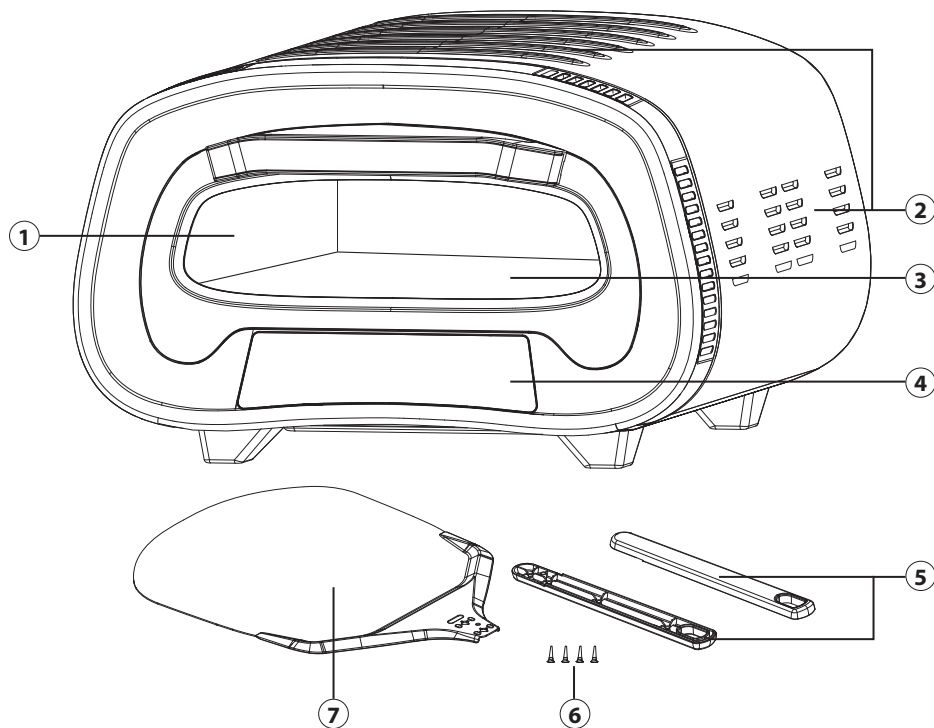
HINWEIS

- Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.

2 Aufbau und Funktion

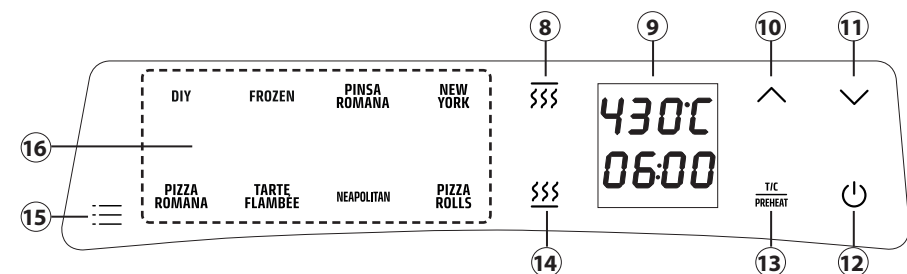
In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und zur Funktion des Gerätes.

2.1 Gesamtübersicht



- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| ① Pizzaofen-Tür mit Griff | ⑤ Pizzaschieber-Griff |
| ② Lüftungsschlitze | ⑥ Schrauben |
| ③ Cordierit Pizzastein | ⑦ Pizzaschieber-Schiebefläche |
| ④ Bedienpanel | |

2.2 Bedienelemente

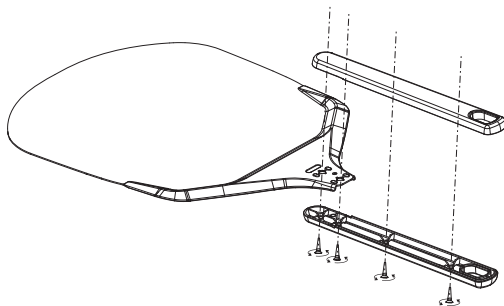


- ⑧ Oberhitze
- ⑨ Anzeige der Temperatur/Zeit
- ⑩ Zeit/Temperatur erhöhen
- ⑪ Zeit/Temperatur verringern
- ⑫ An/Aus-Taste + Start/Stop-Taste
- ⑬ Vorheizen/Zeit/Temperatur auswählen
- ⑭ Unterhitze
- ⑮ Automatik-Programme auswählen
- ⑯ Automatik-Programm übersicht

2.3 Zusammenbau

2.3.1 Zusammenbau Pizzaschieber

1. Führen Sie die Schiebefläche zwischen die beiden Seiten des Kunststoffgriffs.
2. Schrauben Sie den Kunststoffgriff mithilfe der vier Schrauben fest (siehe Abbildung).



2.4 Automatik-Programme

Programm	Temp. in °C voreingestellt (Spanne)*	Zeit in Min. voreingestellt (Spanne)*	
DIY	430 (80-430)	2 (1 - 60)	(Eigenprogramm) Programm nach eigenen Wünschen einstellen
FROZEN	245 (80-430)	9 (1 - 20)	Tiefkühlpizza oder Tiefkühlflammkuchen
PINSA ROMANA	340 (80-430)	3 (1 - 30)	Sauerteig, wird oft nach dem Backen belegt, herzhafter oder süßer Belag

NEW YORK	330 (80-430)	2 (1 - 10)	Hoher fluffiger Rand, viel Belag, Sauce bis an den Rand, knuspriger Boden
PIZZA ROMANA	430 (80-430)	3 (1 - 60)	knuspriger, dünner Teig, niedriger Rand
TARTE FLAMBÉE	270 (80-430)	5 (1 - 20)	Flammkuchen mit sehr dünnem Teig, herzhafter oder süßer Belag
NEAPOLITAN	430 (200-430)	2 (1 - 10)	(Klassische Pizza nach Holzofen-Art) weicher, dünner Boden, luftiger Rand
PIZZA ROLLS	430 (80-430)	2 (1 - 60)	Pizzaschnecken oder Pizzabrotchen, ungefüllt oder gefüllt mit Belag

*in 1 Minuten Schritten / *in 5°C Schritten

2.5 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Rückseite des Gerätes.

3 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

WARNUNG

- ▶ Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahr schnell eingreifen zu können.
- ▶ **WARNUNG!** Die Oberflächen des Geräts können während des Gebrauchs heiß werden. Achten Sie besonders darauf, das Gehäuse und den Pizzastein nicht zu berühren, bevor sie vollständig abgekühlt sind. Berühren Sie die Pizzaofen-Tür nur an dem Griff.
- ▶ Der Stein ist stoßempfindlich und kann brechen, wenn er herunterfällt.
- ▶ Wenn Sie das Gerät transportieren wollen, nehmen Sie den Pizzastein aus dem Inneren des Ofens und verpacken Sie ihn separat, um einen Bruch zu vermeiden.



3.1 Vor dem Erstgebrauch

Um eventuelle Schutzstoffe von den Heizelementen zu entfernen, muss das Gerät für etwa 10 Minuten leer betrieben werden. Stellen Sie sicher, dass der Aufstellort gut belüftet ist, da das Gerät Rauch abgeben kann. Dieser Rauch ist normal.

1. Prüfen Sie, ob Sie das gesamte Verpackungsmaterial entfernt haben.
2. Stellen Sie den Ofen auf eine ebene, trockene, hitzebeständige Oberfläche.

3. Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
4. Wischen Sie den Pizzastein mit einem angefeuchteten Tuch ab.
5. Trocknen Sie den Pizzastein gründlich ab und legen Sie ihn in das Gerät.
6. Schließen Sie das Gerät.
7. Ein Signalton ertönt und das Bedienpanel leuchtet einmal auf. Das Gerät befindet sich im Standby-Modus und die -Taste blinkt.
8. Starten Sie das Gerät indem Sie die -Taste drücken. Durch drücken der $\frac{TIC}{PREHEAT}$ -Taste können Sie zwischen der Zeiteingabe und der Temperatureingabe wechseln. Stellen Sie mit der $\wedge$ - und $\vee$ -Taste 430°C ein und bestätigen Sie die Eingabe mit der -Taste. Das Gerät heizt automatisch vor und bestätigt das Erreichen der eingegebenen Temperatur durch ein akustisches Signal.
9. Lassen Sie das Gerät für ca. 10 Minuten mit voller Leistung laufen.
10. Das Gerät ist jetzt einsatzbereit.

3.2 Betrieb des Gerätes

WARNUNG

- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht ohne eingesetzten Pizzastein.
- ▶ Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial von Tiefkühlpizzen und anderen Speisen, bevor Sie diese in dem Pizzaofen zubereiten.
- ▶ Der Pizzastein verträgt keine extremen Temperaturschwankungen. Lassen Sie tiefgekühlte Lebensmittel kurz antauen, bevor Sie sie auf den heißen Stein geben.
- ▶ Decken Sie ihre Lebensmittel nicht mit Aluminiumfolie ab, wenn Sie sie in den Ofen geben. Verwenden Sie kein Backpapier, keine Antihalt-Pfannen oder Silikonformen.
- ▶ Legen Sie keine Aluminiumfolie und Kunststoffgefäße auf die heißen Oberflächen.
- ▶ Während des Gebrauchs wird der Stein sehr heiß und bleibt auch nach Gebrauch lange Zeit heiß. Kühlen Sie den heißen Stein NICHT mit Wasser ab.
- ▶ Es entsteht eine Rauchentwicklung, vor allem wenn Sie die Pizzaofen-Tür öffnen. Benutzen Sie den Ofen an einem gut belüfteten Ort.
- ▶ Achten Sie beim Herausnehmen der Pizza darauf, den Pizzaschieber gerade zu halten damit Sie die Heizstäbe nicht mit der Pizza berühren.
- ▶ Verwenden Sie nur den hitzebeständigen Pizzaschieber im Gerät. Die Schiebefläche kann nach dem Garvorgang heiß sein.

1. Bereiten Sie das Gerät wie im Kapitel „Vor dem Erstgebrauch“ beschrieben vor.
2. Starten Sie das Gerät indem Sie die -Taste drücken.
3. Wählen Sie durch tippen der $\equiv$ -Taste eines der 8 Automatik-Programme aus.
4. Das Symbol des Programms leuchtet auf und im Display erscheinen die voreingestellte Temperaturangabe und Zeitangabe.
5. Sie können sowohl die Temperatur als auch die Zeit individuell anpassen.
6. Wählen Sie die $\frac{TIC}{PREHEAT}$ -Taste, um die Zeit anschließend mit der $\vee$ oder $\wedge$ -Taste zu ändern.
7. Wählen Sie erneut die $\frac{TIC}{PREHEAT}$ -Taste um die Temperatur anschließend mit der $\vee$ oder $\wedge$ -Taste anzupassen.
8. Drücken Sie die -Taste, um den Vorgang zu starten.
9. Bereiten Sie Ihre Pizza vor.

10. Sobald das Gerät die gewünschte Temperatur erreicht hat (Vorheizzeit beträgt in der Regel 15-20 min), piept das Gerät 5-mal und die Temperaturanzeige blinkt.
11. Bestäuben Sie den Schieber mit etwas Pizzamehl, um ein Anhaften des Teiges am Schieber und am Stein zu verhindern. Verwenden Sie den Pizzaschieber, um die Pizza auf den Pizzastein in den Ofen zu schieben.
12. Schließen Sie die Pizzaofen-Tür.
13. Verschiedene Teige benötigen unterschiedliche Temperaturen und Zubereitungszeiten. Beginnen Sie am Besten mit einer kleinen Pizza mit wenig Belag, um den Ofen kennenzulernen.
14. Falls Sie eine Zeit eingestellt haben, drücken Sie nach dem Vorheizen erneut die  -Taste um das Herabzählen der Zeit zu bestätigen.
15. Achten Sie während des Backens auf die Pizza. Die Backzeit beträgt etwa 2-4 Minuten.
16. Drehen Sie die Pizza ggf., um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig gebacken ist.
17. Entnehmen Sie die Pizza mit dem Pizzaschieber aus dem Gerät.
18. Bereiten Sie ggf. weitere Pizen zu.
19. Passen Sie die Temperatur des Gerätes bei Bedarf an.
20. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet sich automatisch in den Standby-Modus oder schalten Sie das Gerät durch langes Drücken der  -Taste ab und lassen es im geöffneten Zustand vollständig abkühlen. Der Lüfter läuft einen Moment nach.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie ein Programm gestartet haben, können Sie jederzeit über die entsprechenden Tasten die Zeit und Temperatur ändern.
- ▶ Bei der Programmeinstellung „DIY“ können Sie durch Drücken der  -Taste und der  -Taste die Oberhitze und die Unterhitze ein- und ausschalten.
- ▶ Wenn Sie die  oder die  -Taste gedrückt halten, steigt/sinkt der Wert schneller.

3.3 Memory-Funktion

Das Gerät verfügt über eine Memory-Funktion. Sobald Sie ein Automatik-Programm nach Ihren Wünschen angepasst haben, speichert das Gerät diese Einstellungen. Auch nach Herausziehen und erneutem Einstecken des Netzkabels zeigt das Gerät Ihre angepassten Einstellungen an.

Sie können die Automatik-Programme auf die Werkseinstellung zurücksetzen:

1. Schalten Sie das Gerät in den Standby-Modus.
2. Drücken Sie die  -Taste für ca. 3 Sekunden. Das Gerät bestätigt das Zurücksetzen der Automatik-Programme mit einem akustischen Signal.

3.4 Tipps für die Zubereitung

- Je höher der Anteil vom Wasser im Teig ist, desto weicher und luftiger wird der Teig. Das richtige Mehl ist wichtig, um einen hohen Wasseranteil im Teig aufnehmen zu können.
- Benutzen Sie Pizzamehle mit dem Typ 00, diese sind etwas gröber und enthalten mehr Eiweißgehalt.
- Kneten Sie den Teig ausgiebig, sodass er elastisch wird und nicht einreißt.

- Achten Sie beim Kneten mit einer Küchenmaschine (niedrige Stufe für ca. 10 Min.) auf die Temperatur des Teiges. Dieser darf dabei nicht zu warm werden, damit die Hefe nicht zu früh arbeitet.
- Portionieren Sie den Teig in kleinere Teiglinge und lassen Sie diese ausreichend lang gehen (ca. 12-24 Stunden).
- Um einen fluffigen Teig zu bekommen, benutzen Sie kein Nudelholz, um den Teig auszubreiten, da Sie sonst die Luft, die sich über die Zeit gebildet hat, aus dem Teig drücken. Legen Sie stattdessen den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche und drücken Sie den Teig mit den Fingern platt.

Empfehlung für Einstellungen bei Pizza mit wenig Belag und viel Belag

	Temp. (°C)	Zeit (min.)	Hinweis
Pizza mit keinem/wenig Belag (z. B. Margarita)	400	ca. 2	Durch die hohe Temperatur wird der Teig schnell gebacken.
Pizza mit viel Belag (z. B. Capricciosa)	350	4-5	Durch den Belag, benötigt die Pizza etwas länger und sollte nicht bei zu hoher Temperatur gebacken werden damit der Belag nicht anbrennt.

4 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Artikels. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Artikels zu vermeiden und den störungsfreien Betrieb sicherzustellen.

4.1 Sicherheitshinweise

VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ▶ Ziehen Sie den Netzstecker des Gerätes vor der Reinigung und wenn es nicht in Gebrauch ist, aus der Steckdose.
- ▶ Gerät, Kabel und Stecker nicht in Wasser und andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.
- ▶ Verwenden Sie zur Reinigung keine Metallbürste oder andere scharfen, scheuern den Gegenstände.
- ▶ Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung, sobald es vollständig abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.

4.2 Gerät

Wischen Sie die Außenseiten des Geräts und der Ofen-Tür mit einem feuchten Tuch ab.

4.3 Pizzastein

HINWEIS

- ▶ Der Pizzastein wird sich nach der Verwendung verfärben. Dies ist normal und nicht zu verhindern.
- ▶ Weichen Sie den Stein nicht in Wasser ein, benutzen Sie keine Reinigungsmittel und geben Sie ihn nicht in die Spülmaschine.
- ▶ Lassen Sie den Stein unbedingt komplett trocknen bevor Sie ihn erneut benutzen.

Nehmen Sie den Pizzastein zur Reinigung aus dem Gerät. Gehen Sie vorsichtig mit dem Stein um. Wischen Sie den Pizzastein nach jeder Verwendung mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Bei starken Verfärbungen, können Sie aus Backpulver und Wasser eine dickflüssige Paste anmischen und Mithilfe eines Schwammes diese in den Stein einarbeiten. Wischen Sie den Stein anschließend mit einem sauberen feuchten Tuch ab.

4.4 Pizzaschieber

Reinigen Sie die Schiebefläche in warmem Seifenwasser mit einem weichen Schwamm. Trocknen Sie die Fläche gut ab.

5 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise, um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

5.1 Sicherheitshinweise

⚠ VORSICHT

- ▶ Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.
- ▶ Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

5.2 Störungsanzeigen

Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

Problem	Lösung
Das Gerät lässt sich nicht einschalten.	Überprüfen Sie, ob der Netzstecker richtig in der Steckdose steckt.
Rauch kommt aus dem Gerät.	Aufgrund der extrem hohen Temperaturen entsteht eine Rauchentwicklung. Benutzen Sie den Ofen an einem gut belüfteten Ort.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
- ▶ **Reinigen Sie das Gerät bevor Sie es an den Kundendienst senden.**

6 Entsorgung des Altgerätes

Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

**HINWEIS**

- ▶ Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- ▶ Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

6.1 Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

7 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind. Unsere Garantie gilt für Deutschland, Österreich und die Niederlande. Für alle anderen Länder kontaktieren Sie uns bitte.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §437 ff. BGB bleiben hiervon unberührt. Die Inanspruchnahme Ihrer gesetzlichen Mängelrechte ist für Sie unentgeltlich. In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt. Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit

unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen. Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung. Unsere Kontaktdaten („Garantiegeber“) finden Sie am Beginn dieser Bedienungsanleitung.

Table of contents - Operation

1	General	58
1.1	Information on this manual	59
1.2	Limitation of liability	59
1.3	Copyright protection.....	59
1.4	Delivery scope	59
1.5	Unpacking	59
2	Design and Function.....	60
2.1	Overview.....	60
2.2	Control Panel	61
2.3	Assembly	61
2.3.1	Assembly of the pizza paddle	61
2.4	Automatic programs	61
2.5	Rating plate	62
3	Operation and Handling	62
3.1	Before first use.....	62
3.2	Operation	63
3.3	Memory function	64
3.4	Tips for preparation	64
4	Cleaning and Maintenance	65
4.1	Safety information	65
4.2	Device.....	65
4.3	Pizza stone.....	65
4.4	Pizza paddle	66
5	Troubleshooting	66
5.1	Safety notices	66
5.2	Troubleshooting table	66
6	Disposal of the Old Device	66
6.1	Disposal of the packaging.....	67
7	Guarantee	67

1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions. Your appliance will serve you for many years if you handle it and care for it properly. We wish you a lot of pleasure in using it!

1.1 Information on this manual

These operating instructions are a component of the electric pizza oven CASO PizzaChef 430° (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device. The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning,
- Operation,
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

1.2 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration. No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual. The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations, modifications of the device
- Use of unauthorized spare parts

Modifications of the device are not recommended and are not covered by the guarantee. All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

1.3 Copyright protection

This document is copyright protected. CASO GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially. Subject to content and technical changes.

1.4 Delivery scope

As a rule, the articles are delivered with the following components:

- CASO PizzaChef 430°
- Operation Manual
- **Pizza paddle:**
 - 1x paddle
 - 1x plastic handle
 - 4x screws

1.5 Unpacking

To unpack the device, proceed as follows: Remove the device out of the carton and remove the packaging material. Remove the protective film from the device and accessories.

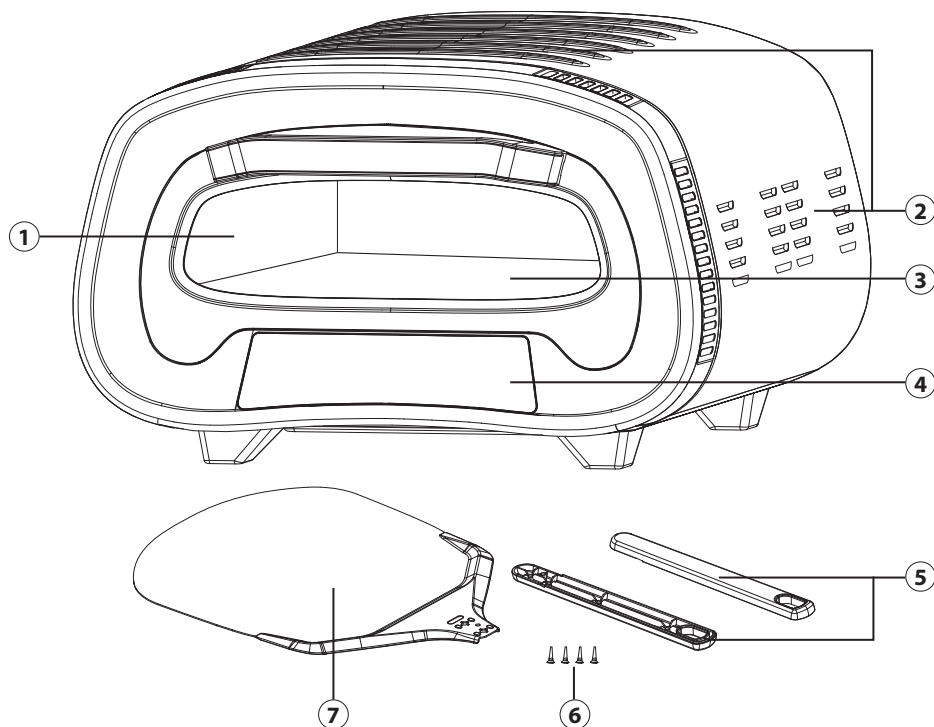
PLEASE NOTE

- If possible, keep the original packaging for the duration of the guarantee period in the event a return is necessary.

2 Design and Function

This chapter provides you with important information of the design and function of the device.

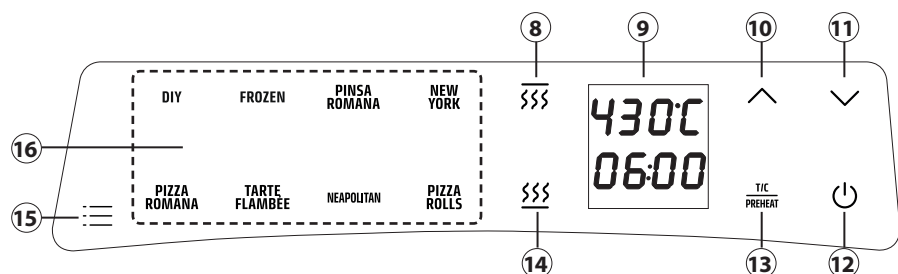
2.1 Overview



- ① Pizza oven door with handle
- ② Ventilation slots
- ③ Cordierite pizza stone
- ④ Control panel

- ⑤ Pizza slide handle
- ⑥ Screws
- ⑦ Pizza slide sliding surface

2.2 Control Panel

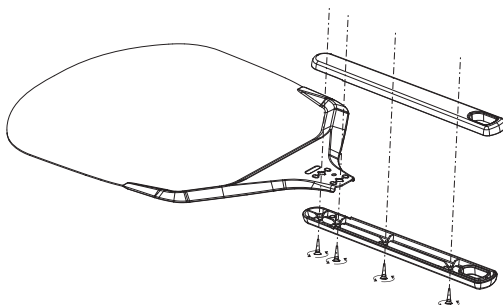


- 8** Top heat
- 9** Indication of temperature/time
- 10** Increase time/temperature
- 11** Decrease time/temperature
- 12** On/Off button + Start/Stop button
- 13** Preheat/time/temperature selection
- 14** Bottom heat
- 15** Select automatic programmes
- 16** Automatic programme overview

2.3 Assembly

2.3.1 Assembly of the pizza paddle

1. Insert the sliding surface between the two sides of the plastic handle.
2. Screw the plastic handle tight using the four screws (see illustration).



2.4 Automatic programs

Program	Temp. in °C preset (range)*	Time in min. preset (range)*	
DIY	430 (80-430)	2 (1 - 60)	(Personal programme) Set the programme according to your own preferences
FROZEN	245 (80-430)	9 (1 - 20)	Frozen pizza or frozen tarte flambée
PINSÀ ROMANA	340 (80-430)	3 (1 - 30)	Sourdough, often topped after baking, savoury or sweet topping

NEW YORK	330 (80-430)	2 (1 - 10)	High, fluffy edge, lots of topping, sauce up to the edge, crispy base
PIZZA ROMANA	430 (80-430)	3 (1 - 60)	crispy, thin dough, low edge
TARTE FLAMBÉE	270 (80-430)	5 (1 - 20)	Tarte flambée with a very thin base, savoury or sweet topping
NEAPOLITAN	430 (200-430)	2 (1 - 10)	(Classic pizza baked in a wood-fired oven) soft, thin base, fluffy edge
PIZZA ROLLS	430 (80-430)	2 (1 - 60)	Pizza rolls or pizza buns, unfilled or filled with toppings

*in 1 minute steps / *in 5 °C steps

2.5 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data is located on the back of the device.

3 Operation and Handling

This chapter provides you with important information and notes on the operation and basic settings of the appliance.

 WARNING

- ▶ Do not leave the device unsupervised during operation.
- ▶ **WARNING!** The device's surfaces can become hot during use. Make sure not to touch the housing or the pizza stone until they have cooled down completely. Only touch the pizza oven door handle, not the door itself.
- ▶ The stone is impact sensitive and may break if dropped.
- ▶ If you want to transport the device, take the pizza stone out of the oven and pack it separately to avoid breakage.



3.1 Before first use

The device must be operated empty for approximately 10 minutes to remove any possible protective substances from the heating elements. Make sure that the location where you are using the oven is well-ventilated, as the oven may give off smoke. This smoke is normal.

1. Check that you have removed all the packaging.
2. Place the oven on a flat, dry, heat-resistant surface.
3. Completely unwind the power cord and insert the plug into an earthed power socket.
4. Use a damp cloth to wipe the pizza stone.
5. Dry the pizza stone thoroughly and put it into the device.

6. Close the device.
7. An audible signal will sound and the control panel will light up once. The appliance is in standby mode and the  button flashes.
8. Start the appliance by pressing the  button. Press the  button to switch between time and temperature settings. Use the  and  buttons to set 430 °C and confirm the entry by pressing the  button. The appliance automatically preheats and confirms when the set temperature has been reached with an audible signal.
9. Let the device run at full power for approx. 10 minutes.
10. The device is now ready for use.

3.2 Operation

WARNING

- ▶ Only use the device when the pizza stone is in it!
 - ▶ Remove all packaging from frozen pizzas and other food items before you put them in the pizza oven.
 - ▶ The pizza stone cannot withstand extreme temperature fluctuations. Allow frozen food to thaw slightly before you put it on the hot stone.
 - ▶ Do not cover food with aluminium foil before you put it in the oven. Do not use baking paper, non-stick pans or silicone moulds.
 - ▶ Do not put aluminium foil or plastic containers on the hot surfaces.
 - ▶ The stone gets very hot during use and stays hot for a long time after use. Do NOT use water to cool down the stone.
 - ▶ Smoke is produced, especially when you open the pizza oven door. Use the oven in a well-ventilated area.
 - ▶ When removing the pizza, make sure you hold the pizza peel straight so that you do not touch the heating elements with the pizza.
 - ▶ Only use the heat-resistant pizza slide in the appliance. The sliding surface may be hot after cooking.
1. Proceed as described in the “Before first use” section.
 2. Start the appliance by pressing the  button.
 3. Select one of the 8 automatic programmes by tapping the  button.
 4. The programme symbol lights up and the pre-set temperature and time appear on the display.
 5. You can adjust both the temperature and the time individually.
 6. Select the  - button to then change the time using the  or  button.
 7. Select the  - button again to adjust the temperature using the  or  button.
 8. Press the -button to start the process.
 9. Prepare your pizza.
 10. As soon as the appliance has reached the desired temperature (preheating time is usually 15-20 minutes), the appliance beeps 5 times and the temperature display flashes.
 11. Sprinkle the paddle with a small amount of pizzaflour to prevent dough from sticking to the paddle and the stone. Use the pizza paddle to put pizzas on the pizza stone inside the oven.
 12. Close the pizza oven door.

13. Different types of dough will require different temperatures and preparation times. When first using the oven, we recommend that you start with a small pizza without too many toppings.
14. If you have set a time, press the  button again after preheating to confirm the countdown.
15. Watch the pizza while it is in the oven. The baking time will be around 2-4 minutes.
16. Turn the pizza if necessary to ensure that it is evenly baked.
17. Use the pizza paddle to remove the pizza from the device.
18. Prepare additional pizzas if applicable.
19. Adjust the temperature of the appliance if necessary.
20. When the time has elapsed, an acoustic signal will sound and the appliance will automatically switch to standby mode or switch off the appliance by pressing and holding the , and leave it open to cool down completely. The fan will continue to run for a moment.

PLEASE NOTE

- ▶ If you have started a programme, you can change the time and temperature at any time using the corresponding buttons.
- ▶ When the “DIY” programme is set, you can switch the top and bottom heat on and off by pressing the  button and the  button.
- ▶ If you keep the  or the  button pressed, the value increases/decreases faster.

3.3 Memory function

The device has a memory function. As soon as you have customised an automatic programme to your preferences, the appliance stores these settings. Even after unplugging and re-plugging the power cable, the appliance will display your customised settings.

You can reset the automatic programmes to the factory settings:

1. Switch the appliance to standby mode.
2. Press the  button for about 3 seconds. The appliance confirms that the automatic programmes have been reset with an audible signal.

3.4 Tips for preparation

- The higher the water content in the dough, the softer and airier the dough will be. The right flour is important for absorbing a high water content in the dough.
- Use pizza flours with the type 00; these are a bit coarser and contain more protein.
- Knead the dough thoroughly so that it becomes elastic and does not tear.
- When kneading with a food processor (low speed for about 10 minutes), pay attention to the temperature of the dough. It must not get too warm, so that the yeast does not work too early.
- Portion the dough into smaller pieces and allow them to rise for a sufficient length of time (approx. 12-24 hours).
- To get a fluffy dough, do not use a rolling pin to spread the dough, as this will cause you to push the air that has formed over time out of the dough. Instead, place the dough on a floured work surface and press the dough flat with your fingers.

Recommended settings for pizzas with little and with much topping

	Temp. (°C)	Time (min.)	Note
Pizza with no/few toppings (e.g. a plain margarita)	400	ca. 2	The high temperature ensures that the dough is baked quickly.
Pizza with lots of toppings (e.g. Capricciosa)	350	4-5	Due to the toppings, the pizza takes a little longer and should not be baked at too high a temperature so that the toppings do not burn.

4 Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

4.1 Safety information

ATTENTION

Please observe the safety instructions, before cleaning your device:

- ▶ Unplug the device when not in use and before any cleaning.
- ▶ Never immerse the device, cord or plug in water or other liquids and do not place in the dishwasher.
- ▶ Do not use iron brush, abradant, kitchen cleaner, or sharp cleaning tool for cleaning.
- ▶ Clean the device after use as soon as it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.

4.2 Device

Wipe the outside of the device and the oven door with a damp cloth.

4.3 Pizza stone

PLEASE NOTE

- ▶ The pizza stone will change colour after it has been used. This is normal and cannot be prevented.
- ▶ Do not soak the stone in water; do not use cleaning agents and do not put it in a dishwasher.
- ▶ It is essential that the stone is completely dry before you use it again.

Remove the pizza stone from the oven to clean it. Handle the stone carefully. Wipe the pizza stone with a soft, damp cloth after every use. If the stone is very discoloured, you can clean it by mixing a bicarbonate of soda and water paste and applying it to the stone with a sponge. Following this, wipe the stone with a clean, damp cloth.

4.4 Pizza paddle

Use warm soapy water and a soft sponge to clean the paddle surface, then dry it thoroughly.

5 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

5.1 Safety notices

⚠ ATTENTION

- ▶ Repairs of electrical appliances must be carried out by qualified person who are trained by the manufacturer.
- ▶ Repairs performed by untrained persons may result in considerable hazards for the user and damage the machine.

5.2 Troubleshooting table

The table below will help you to locate and solve small problems.

Problem	Solution
The device cannot be turned on.	Check if the plug has been properly inserted into the power socket.
Smoke is coming out of the device.	The extremely high temperatures may cause smoke to develop. Use the oven in a well-ventilated location.

PLEASE NOTE

- ▶ If you cannot solve the problem by carrying out the steps described above, our Customer Service will help you free of charge.
- ▶ Clean the device before you send it to customer service.

6 Disposal of the Old Device

Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety. If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.



PLEASE NOTE

- ▶ Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.
- ▶ Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.

6.1 Disposal of the packaging

The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled. Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to "Green Dot" recycling collection points for disposal.

**7 Guarantee**

We provide a 24-month guarantee for defects caused by production or material faults, beginning on the date of purchase. Our guarantee is valid for Germany, Austria and the Netherlands. For all other countries, please contact us.

Your legal guarantee claims as per Art. 437 ff. German Civil Code (BGB) will remain unaffected by this. You may exercise your statutory guarantee rights free of charge. The guarantee does not cover damage caused by improper handling or use of the product or defects which have only a minor impact on the product's functionality or value. In addition to this, the guarantee also excludes parts which are subject to wear and tear; transport damages insofar as we are not responsible for them and damages caused by repairs which were not carried out by us.

This product has been constructed for non-commercial use (domestic use) and its performance is designed to meet the corresponding needs. The guarantee only covers commercial use insofar as it is comparable to domestic use. The product is not intended for any other type of commercial use.

In the case of legitimate complaints we may either repair the defective product or replace it with a defect-free product at our discretion. Obvious defects must be notified to us within 14 days of the product's delivery. Any further claims are excluded.

When making a guarantee claim please contact us before you return the product (always with the purchase receipt!). Our contact details ("Guarantor") are provided at the beginning of this instruction manual.

Inhoud van de gebruiksaanwijzing

1	Algemeen	68
1.1	Informatie over deze gebruiksaanwijzing	69
1.2	Aansprakelijkheid	69
1.3	Auteurswet.....	69
1.4	Leveringsomvang	69
1.5	Uitpakken	69
2	Opbouw en functie	70
2.1	Overzicht	70
2.2	Bedieningselementen.....	71
2.3	Assemblage.....	71
2.3.1	Assemblage van de pizzaschep.....	71
2.4	Automatische programma's	71
2.5	Typeplaatje.....	72
3	Bediening en werking.....	72
3.1	Voor het eerste gebruik	72
3.2	Bediening van het apparaat	73
3.3	Geheugenfunctie	74
3.4	Tips voor voorbereiding	74
4	Reiniging en onderhoud	75
4.1	Veiligheidsvoorschriften	75
4.2	Apparaat	75
4.3	Pizzasteen.....	76
4.4	Pizzaschep	76
5	Storingen verhelpen.....	76
5.1	Veiligheidsvoorschriften	76
5.2	Oorzaken van de storingen en het verhelpen.....	76
6	Afvoer van het oude apparaat.....	77
6.1	Verwijderen van de verpakking	77
7	Garantie	77

1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken. U heeft jaren lang plezier van uw snelwaterkoker als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt. Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

1.1 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing hoort bij de elektrische pizzaoven CASO PizzaChef 430° (vanaf hier 'apparaat' genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de:

- Ingebruikname,
- bediening,
- oplossing van een storing en/of
- reiniging

van het apparaat belast is. Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

1.2 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten. Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade op grond van.

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Ondeskundige reparaties
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Technische veranderingen, modificaties van het apparaat
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

Modificaties van het apparaat worden niet aanbevolen en vallen niet onder de garantie.

Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

1.3 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd. Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma CASO GmbH voorbehouden. Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

1.4 Leveringsomvang

Het apparaat wordt standaard geleverd met de volgende componenten:

- CASO PizzaChef 430°
- Bedieningshandleiding
- Pizzaschep:
 - 1x duwvlak
 - 1x plastic handvat
 - 4x schroeven

1.5 Uitpakken

Bij het uitpakken van het apparaat gaat u als volgt te werk: Neem het apparaat uit de doos en verwijder het verpakkingsmateriaal. Verwijder de beschermfolies van het apparaat en van de accessoires van het apparaat.

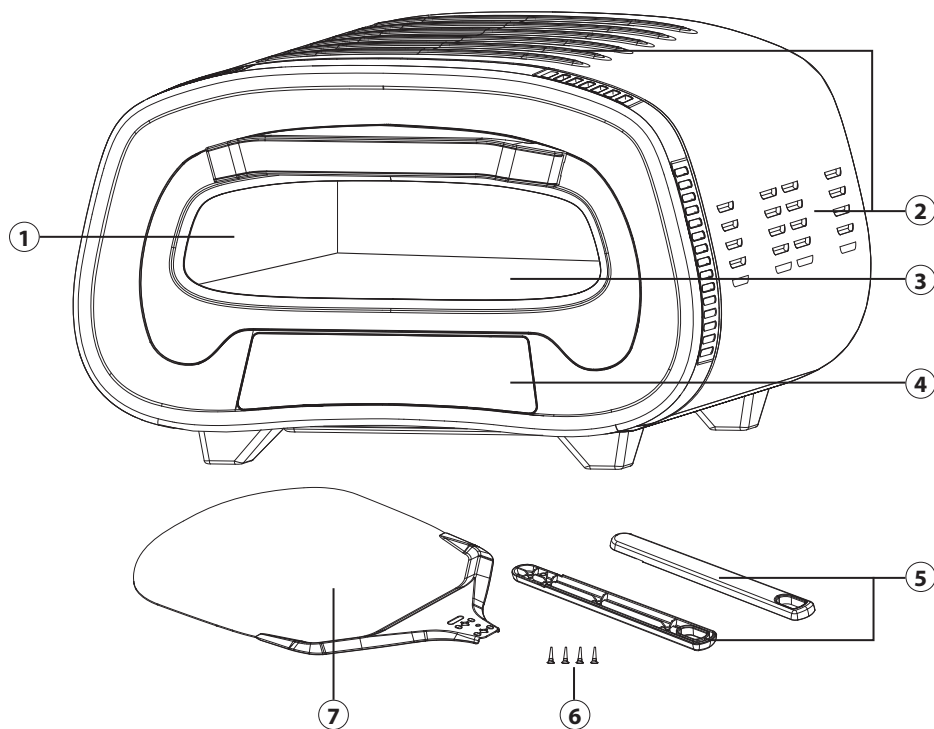
TIP

- Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

2 Opbouw en functie

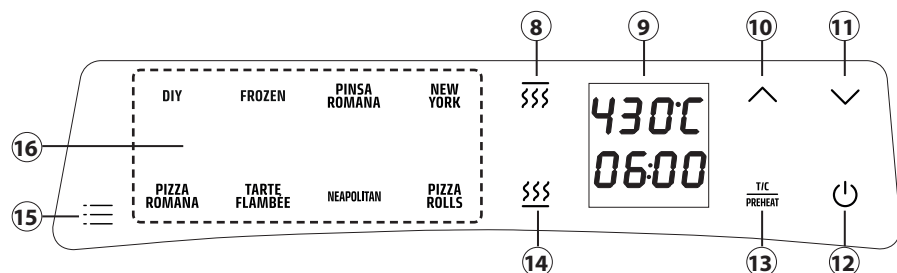
In dit hoofdstuk vindt u belangrijke informatie over het ontwerp en de werking van de machine.

2.1 Overzicht



- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| ① Pizzaovendeur met handvat | ⑤ Handvat voor pizzaschil |
| ② Ventilatioorosters | ⑥ Schroeven |
| ③ Pizzasteen van cordieriet | ⑦ Pizzaschil glijvlak |
| ④ Bedieningspaneel | |

2.2 Bedieningselementen

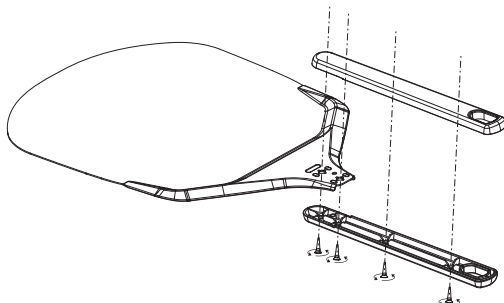


- ⑧ Topwarmte
- ⑨ Temperatuur-/tijdweergave
- ⑩ Tijd/temperatuur verhogen
- ⑪ Tijd/temperatuur verlagen
- ⑫ Aan/uit-knop + Start/Stop-knop
- ⑬ Selecteer voorverwarming/tijd/temperatuur
- ⑭ Bodemwarmte
- ⑮ Selecteer automatische programma's
- ⑯ Automatisch programmaoverzicht

2.3 Assemblage

2.3.1 Assemblage van de pizzaschep

1. Leid het glijvlak tussen de twee zijden van de kunststof handgreep.
2. Schroef de kunststof handgreep vast met de vier schroeven (zie illustratie).



2.4 Automatische programma's

Programma	Temp. in °C voorinstelling (spanwijdte)*	Tijd in min. voorinstelling (spanwijdte)*	
DIY	430 (80-430)	2 (1 - 60)	(Eigen programma) Stel het programma in volgens uw eigen wensen
FROZEN	245 (80-430)	9 (1 - 20)	Diepvriespizza of diepvries tarte flambée
Pinsa Romana	340 (80-430)	3 (1 - 30)	Zuurdeeg, vaak belegd na het bakken, hartig of zoet beleg

NEW YORK	330 (80-430)	2 (1 - 10)	Hoge pluizige rand, veel topping, saus tot aan de rand, krokante bodem
PIZZA ROMANA	430 (80-430)	3 (1 - 60)	knapperig, dun deeg, lage rand
TARTE FLAMBÉE	270 (80-430)	5 (1 - 20)	Tarte flambée met zeer dun deeg, hartige of zoete topping
NEAPOLITAN	430 (200-430)	2 (1 - 10)	(Klassieke houtovenpizza) Zachte, dunne bodem, luchtige korst
PIZZA ROLLS	430 (80-430)	2 (1 - 60)	Pizzaplakken of pizzabroodjes, ongevuld of belegd met toppings

*in stappen van 1 minuut / *in stappen van 5°C

2.5 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluitings- en prestatiegegevens bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

3 Bediening en werking

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

WAARSCHUWING

- ▶ Het apparaat tijdens gebruik niet uit het oog verliezen, zodat er bij gevaren snel ingegrepen kan worden.
- ▶ **WAARSCHUWING!** De oppervlakken van het apparaat kunnen heet worden tijdens het gebruik van het apparaat. Zorg er vooral voor dat je de behuizing niet aanraakt en de pizzasteen niet aanraakt voordat ze beide volledig zijn afgekoeld. Raak de deur van de pizzaoven alleen aan door de hendel aan te raken.
- ▶ De steen is gevoelig voor schokken. Als de steen valt, kan hij breken.
- ▶ Als je het apparaat wilt vervoeren, moet je de pizzasteen uit het interne deel van de oven verwijderen. Dan moet je het apparaat apart inpakken om te voorkomen dat het apparaat kapot gaat.



3.1 Voor het eerste gebruik

Om eventuele beschermende stoffen uit de verwarmingselementen te verwijderen, moet je het apparaat ongeveer 10 minuten gebruiken wanneer het leeg is. In dit kader dient je te garanderen dat de plaats van installatie is goed geventileerd omdat het apparaat dampen kan uitstoten. Deze dampen zijn normaal.

1. Je moet controleren of je al het verpakkingsmateriaal hebt verwijderd.
2. Plaats je oven op een vlak, droog en hittebestendig oppervlak.
3. Rol het netsnoer volledig af. Steek de stekker van het netsnoer in een geaard stop-contact.
4. Veeg de pizzasteen schoon met een vochtige doek.
5. Droog de pizzasteen goed af. Plaats daarna de pizzasteen in het apparaat.
6. Sluit het apparaat.
7. Er klinkt een signaaltoon en het bedieningspaneel licht eenmaal op. Het apparaat staat in stand-by en de toets  knippert.
8. Start het apparaat door op de  knop te drukken. Door op de toets ^{TIC}_{PREHEAT} te drukken, kunt u schakelen tussen het invoeren van de tijd en het invoeren van de temperatuur. Gebruik de knoppen  en  om 430°C in te stellen en bevestig de invoer met de knop . Het apparaat verwarmt automatisch voor en bevestigt met een geluidssignaal dat de ingestelde temperatuur is bereikt.
9. Laat het apparaat ongeveer 10 minuten op vol vermogen werken.
10. Het apparaat is nu klaar voor gebruik.

3.2 Bediening van het apparaat



WAARSCHUWING

- ▶ Gebruik het apparaat niet wanneer de pizzasteen zich niet in het apparaat bevindt.
- ▶ Verwijder verpakkingsmateriaal van bevroren pizza's en ander voedsel voordat je het voedsel in de pizzaoven bereidt.
- ▶ De pizzasteen verdraagt geen extreme temperatuurschommelingen. Laat bevroren voedsel kort ontdooien voordat je dit voedsel op de hete steen legt.
- ▶ Bedek uw voedsel niet met aluminiumfolie wanneer je je voedsel in de oven legt. Gebruik geen bakpapier, antiaanbakpannen of siliconenvormen.
- ▶ Plaats geen aluminiumfolie en plastic containers op de hete oppervlakken.
- ▶ Tijdens het gebruik van het apparaat wordt de steen erg heet. Het blijft dan ook na gebruik nog lang warm. Koel de hete steen NIET met water.
- ▶ Er ontstaat rook, vooral als je de deur van de pizzaoven opent. Gebruik de oven op een goed geventileerde plaats.
- ▶ Let er bij het verwijderen van de pizza op dat u de pizzaschep recht houdt, zodat u de verwarmingselementen niet aanraakt met de pizza.
- ▶ Gebruik alleen de hittebestendige pizzaschep in het apparaat. Het glijvlak kan heet zijn na het kookproces.

1. Ga verder volgens de beschrijving in het hoofdstuk „Voor het eerste gebruik“.
2. Start het apparaat door op de toets  te drukken.
3. Selecteer een van de 8 automatische programma's door op de  knop te tikken.
4. Het programmasymbool licht op en de ingestelde temperatuur en tijd verschijnen op het display.
5. Je kunt zowel de temperatuur als de tijd afzonderlijk instellen.
6. Selecteer de ^{TIC}_{PREHEAT} -toets om de tijd te wijzigen met de  of  toets.
7. Druk nogmaals op de ^{TIC}_{PREHEAT} -toets om de temperatuur aan te passen met de  of  toets.

DE

EN

NL

ES

FR

SV

IT

PT

TR

8. Druk op de -knop om de werking te pauzeren.
9. Bereid je pizza voor.
10. Zodra het apparaat de gewenste temperatuur heeft bereikt (de voorverwarmingstijd is meestal 15-20 minuten), geeft het apparaat 5 pieptonen en knippert het temperatuurdisplay.
11. Bestuif de pusher met wat pizzameel. Zo voorkom je dat het deeg aan de schep en de steen blijft plakken. Gebruik de pizzaschep om de pizza boven op de pizzasteen in de oven te duwen.
12. Sluit het apparaat.
13. Verschillende deegsoorten vereisen verschillende temperaturen en verschillende bereidingstijden. Het is ideaal om te beginnen met een kleine pizza met weinig topping om de werking van de oven te controleren.
14. Als u een tijd hebt ingesteld, drukt u na het voorverwarmen nogmaals op de knop  om het aftellen van de tijd te bevestigen.
15. Let tijdens het bakken op de pizza. De baktijd is ongeveer 2-4 minuten.
16. Keer de pizza indien nodig om zodat hij gelijkmatig wordt gebakken.
17. Verwijder de pizza uit het apparaat met behulp van de pizzaschep.
18. Bereid indien nodig meer pizza's.
19. Pas indien nodig de temperatuur van het apparaat aan.
20. Nadat de tijd is verstreken, klinkt er een geluidssignaal en schakelt het apparaat automatisch over naar de stand-bymodus of schakel het apparaat uit door de toets  ingedrukt te houden en laat het apparaat in geopende toestand volledig afkoelen. De ventilator blijft even draaien.

TIP

- ▶ Zodra je een programma gestart hebt, kun je de tijd en temperatuur op elk moment wijzigen met de overeenkomstige knoppen.
- ▶ Met de „DIY“ programma-instelling kun je de bovenwarmte en onderwarmte in- en uitschakelen door op de  knop en de  knop te drukken.
- ▶ Als je de  of de  knop ingedrukt houdt, neemt de waarde sneller toe/af.

3.3 Geheugenfunctie

Het apparaat heeft een geheugenfunctie. Zodra je een automatisch programma naar wens hebt ingesteld, slaat het apparaat deze instellingen op. Zelfs na het loskoppelen en opnieuw aansluiten van de voedingskabel geeft het apparaat je aangepaste instellingen weer.

Je kunt de automatische programma's terugzetten naar de fabrieksinstellingen:

1. Zet het apparaat in stand-bymodus.
2. Druk ongeveer 3 seconden op de knop . Het apparaat bevestigt het resetten van de automatische programma's met een geluidssignaal.

3.4 Tips voor voorbereiding

- Hoe hoger het aandeel water in het deeg, hoe zachter en luchtiger het deeg zal zijn. De juiste bloem is belangrijk om een groot deel van het water in het deeg te kunnen opnemen.
- Gebruik pizzabloem type 00, dat iets grover is en meer eiwitten bevat.

- Kneed het deeg goed door zodat het elastisch wordt en niet scheurt.
- Let op de temperatuur van het deeg als je kneedt met een keukenmachine (lage stand voor ongeveer 10 minuten). Dit mag niet te warm worden zodat de gist niet te vroeg werkt.
- Verdeel het deeg in kleinere stukken en laat ze voldoende lang rijzen (ongeveer 12-24 uur).
- Om een luchtig deeg te krijgen, gebruik je geen deegroller om het deeg uit te spreiden, anders duw je de lucht die zich in de loop van de tijd heeft gevormd uit het deeg. Leg het deeg in plaats daarvan op een met bloem bestoven werkvlak en druk het deeg plat met je vingers.

Aanbeveling voor instellingen voor pizza met weinig beleg en veel beleg

	Temp. (°C)	Tijd (min.)	Tip
Pizza met geen/weinig topping (bijv. Margaritha)	400	ongeveer 2	Het deeg wordt snel gebakken door de hoge temperatuur.
Pizza met veel beleg (bijv. Capricciosa)	350	4-5	Door de topping duurt de pizza iets langer en moet hij niet op een te hoge temperatuur worden gebakken, zodat de topping niet verbrandt.

4 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

4.1 Veiligheidsvoorschriften

VORZICHTIG

Schenkt u eerst aandacht aan de volgende veiligheidsvoorschriften voordat u met de reiniging van het apparaat begint:

- Trek het netsnoer van het apparaat voor de reiniging, en wanneer het niet wordt gebruikt, uit het stopcontact.
- Het apparaat, het snoer en de stekker niet in contact brengen met water en andere vloeistoffen en niet in de afwasmachine plaatsen.
- Gebruik voor de reiniging geen metalen borstel of andere scherpe, schurende voorwerpen.
- Reinigt u de binnenkant na gebruik, zodra hij is afgekoeld. Te lang wachten verzwakt de reiniging onnodig en maakt het in extreme gevallen onmogelijk. Te sterke verontreinigingen kunnen onder omstandigheden het apparaat beschadigen.

4.2 Apparaat

Veeg de externe delen van het apparaat en de deur van de oven schoon met een vochtige doek.

4.3 Pizzasteen

TIP

- ▶ De pizzasteen zal na gebruik verkleuren. Dit is een normale toestand die niet kan worden voorkomen.
- ▶ Dompel de steen niet onder in water. Gebruik geen reinigingsmiddelen om de steen schoon te maken en doe de steen niet in de vaatwasser.
- ▶ Je moet garanderen dat de steen volledig droog is voordat je de steen opnieuw gebruikt.

Verwijder de pizzasteen van het apparaat om het schoon te maken. Ga voorzichtig met de steen om. Veeg de pizzasteen na elk gebruik af met een zachte en vochtige doek. In het geval van een ernstige verkleuring, kun je een dikke pasta uit bakpoeder en water mengen en met een spons in de steen werken. Veeg de steen vervolgens schoon met een schone, vochtige doek.

4.4 Pizzaschep

Reinig het duwoppervlak met warm zeepsop met een zachte spons. Droog het oppervlak.

5 Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

5.1 Veiligheidsvoorschriften

 **VOORZICHTIG**

- ▶ Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold.
- ▶ Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan, evenals schade aan het apparaat.

5.2 Oorzaken van de storingen en het verhelpen

De volgende tabel helpt bij het lokaliseren en het verhelpen van kleinere storingen.

Probleem	Oplossing
Het apparaat kan niet worden ingeschakeld.	Controleer of de netstekker juist in het stopcontact is gestoken.
Er komt rook Van het apparaat.	Door de extreem hoge temperaturen is er een ontwikkeling van rook. Gebruik de oven door deze op een goed geventileerde plaats te zetten.

TIP

- ▶ Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kunt oplossen, neem dan gratis contact op met de klantenservice.
- ▶ **Reinig het apparaat voordat u het naar de klantenservice stuurt.**

6 Afvoer van het oude apparaat

Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardevolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren. In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.



TIP

- ▶ Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor terugname en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.
- ▶ Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.

6.1 Verwijderen van de verpakking

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingstechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar. Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.



7 Garantie

Voor dit product geven wij beginnend op de koopdatum 24 maanden garantie voor gebreken die terug te voeren zijn op productie- of materiaalfouten. Onze garantie geldt voor Duitsland, Oostenrijk en Nederland. Neem voor alle andere landen a.u.b. contact met ons op. Uw wettelijke aanspraken op waarborg volgens §437 ff. BGB (= Duitse Burgerlijk Wetboek) blijven hiervan onaangeroerd. De gebruikmaking van uw wettelijke rechten bij gebreken is voor u kosteloos.

Niet in de garantie inbegrepen zijn schaden, die ontstaan zijn door een ondeskundige behandeling of inzet, evenals gebreken, die de functie of de waarde van het apparaat slechts weinig beïnvloeden. Verder zijn slijtageonderdelen, transportschaden, voor zover deze niet door ons te verantwoorden zijn, evenals schaden, die ontstaan zijn door niet door ons uitgevoerde reparaties, uitgesloten van de aanspraak op garantie.

Dit apparaat is geconstrueerd voor het gebruik in de particuliere sfeer (huishoudelijk gebruik) en komt overeen met de te leveren prestaties.

Een eventueel gebruik in de commerciële inzet valt alleen voor zover onder de garantie, als het in de omvang te vergelijken is met de belasting van een particulier gebruik.

Het is niet bestemd voor een verdergaand, commercieel gebruik. Bij terechte klachten zullen wij het gebrekkige apparaat naar onze keuze repareren of omruilen voor een apparaat zonder gebreken. Open gebreken moeten binnen 14 dagen na de levering aangegeven worden. Andere aanspraken zijn uitgesloten. Neem voor het indienen van een aanspraak op garantie a.u.b. voor het terugzenden van het apparaat (altijd met bewijs van aankoop) contact met ons op. Onze contactgegevens („garantiegever”) vindt u aan het begin van deze bedieningshandleiding.

Índice de uso

1	Generalidades	78
1.1	Información acerca de este manual	79
1.2	Limitación de responsabilidad	79
1.3	Derechos de autor (copyright)	79
1.4	Ámbito de suministro	79
1.5	Desembalaje	79
2	Estructura y funciones	80
2.1	Visión general	80
2.2	Elementos operativos	81
2.3	Montaje	81
2.3.1	Montaje de la pala para pizza	81
2.4	Programas automáticos	81
2.5	Placa de especificaciones	82
3	Operación y funcionamiento	82
3.1	Antes del primer uso	82
3.2	Funcionamiento del aparato	83
3.3	Función de memoria	84
3.4	Consejos de preparación	84
4	Limpieza y conservación	85
4.1	Instrucciones de seguridad	85
4.2	Aparato	85
4.3	Piedra para pizza	85
4.4	Pala para pizza	86
5	Resolución de fallas	86
5.1	Instrucciones de seguridad	86
5.2	Indicaciones de avería	86
6	Eliminación del aparato usado	87
6.1	Eliminación del embalaje	87
7	Garantía	87

1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.

Su aparato le servirá durante muchos años si lo trata y lo cuida adecuadamente. Esperamos que disfrute de su uso.

1.1 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del Horno eléctrico para pizza CASO PizzaChef 430° (en lo sucesivo denominado aparato) y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato. El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

- la puesta en marcha, • operación,
- resolución de fallas y/o • limpieza

del aparato. Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

1.2 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento. Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario. El fabricante no se hace responsable de los daños causados por

- desobedecimiento de las instrucciones
- uso indebido
- reparaciones indebidas
- modificaciones técnicas, modificaciones del aparato
- uso de piezas de repuesto no autorizadas

No se recomienda realizar modificaciones en el aparato y no están cubiertas por la garantía. Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

1.3 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor. CASO GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte. Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas.

1.4 Ámbito de suministro

Estos productos vienen de fábrica con los siguientes componentes:

- CASO PizzaChef 430°
- Manual del usuario
- Pala para pizza:
 - 1x superficie de pala
 - 1x mango de plástico
 - 4x tornillos

1.5 Desembalaje

Para desembalar el aparato, sáquelo de la caja y retire el material de embalaje. Retire la película protectora del aparato y los accesorios.

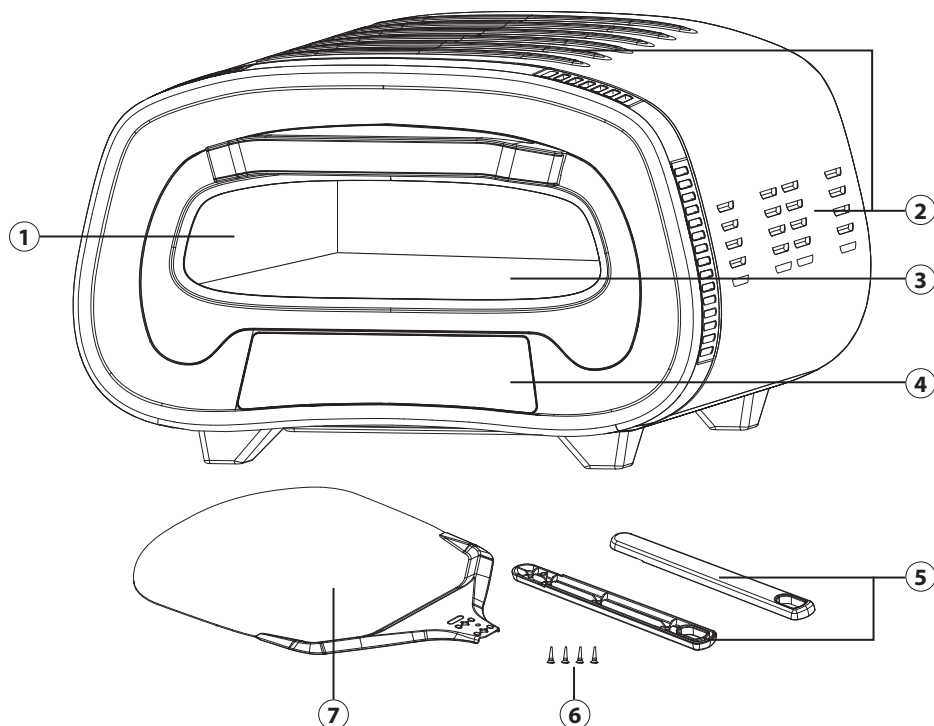
NOTA

- Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el período de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.

2 Estructura y funciones

En este capítulo obtendrá importantes indicaciones de seguridad sobre la estructura y el funcionamiento del aparato.

2.1 Visión general



- | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|
| ① Puerta de horno para pizza con asa | ⑤ Mango de la pala para pizza |
| ② Ranuras de ventilación | ⑥ Tornillos |
| ③ Piedra para pizza de cordierita | ⑦ Superficie de la pala para pizza |
| ④ Panel de mando | |

2.2 Elementos operativos

The diagram shows the control panel of the PizzaChef 430° oven. It features a digital display showing '430°C' and '06:00'. To the left of the display is a menu grid with eight automatic programs: DIY, FROZEN, PINSA ROMANA, NEW YORK, PIZZA ROMANA, TARTE FLAMBÉE, NEAPOLITAN, and PIZZA ROLLS. To the right of the display are four buttons: a top button with a wavy line icon (8), a temperature/time indicator button (9), an up arrow button (10), and a down arrow button (11). Below the display are two more buttons: a bottom button with a wavy line icon (14) and a 'T/C PREHEAT' button (13). At the bottom right is a power button (12). On the left side of the panel, there is a menu icon button (15) and a summary button (16) that displays the program names in a dashed box.

8 Calor superior

9 Indicación de temperatura/tiempo

10 Aumentar tiempo/temperatura

11 Reducir tiempo/temperatura

12 Tecla Encendido/Apagado + tecla Inicio/Parada

13 Seleccionar Precalentamiento/ Tiempo/Temperatura

14 Calor inferior

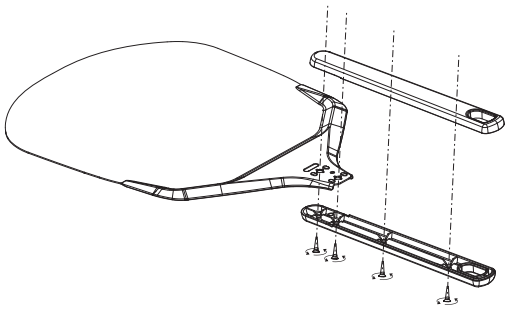
15 Seleccionar programas automáticos

16 Cuadro resumen de los programas automáticos

2.3 Montaje

2.3.1 Montaje de la pala para pizza

1. Introduzca la superficie de la pala entre los dos lados del mango de plástico.
2. Fije el mango de plástico utilizando los cuatro tornillos (ver la imagen).



2.4 Programas automáticos

Programa	Temperatura en °C (Duración)	Tiempo en min. (Duración)	
DIY	430 (80-430)	2 (1 - 60)	(Programa propio) Ajustar un programa según las preferencias personales
FROZEN	245 (80-430)	9 (1 - 20)	Pizza congelada o «flammkuchen» congelado
PINSA ROMANA	340 (80-430)	3 (1 - 30)	Masa madre, generalmente se rellena con ingredientes dulces o salados después de cocerla

DE
EN
NL
ES
FR
SV
IT
PT
TR

NEW YORK	330 (80-430)	2 (1 - 10)	Borde alto y esponjoso, mucho relleno, salsa hasta el borde, base crujiente
PIZZA ROMANA	430 (80-430)	3 (1 - 60)	Masa fina y crujiente, borde bajo
TARTE FLAMBÉE	270 (80-430)	5 (1 - 20)	«Flammkuchen» con masa muy fina, ingredientes dulces o salados
NEAPOLITAN	430 (200-430)	2 (1 - 10)	(Pizza clásica al estilo de horno de leña) base fina y suave, borde ligero
PIZZA ROLLS	430 (80-430)	2 (1 - 60)	Caracolas de pizza o panecillos de pizza, con o sin relleno

*en pasos de 1 minuto / *en pasos de 5°C

2.5 Placa de especificaciones

La placa de características con los datos de conexión y rendimiento se encuentra en la parte posterior del aparato.

3 Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

ADVERTENCIA

- ▶ No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.
- ▶ ¡ADVERTENCIA! Las superficies del aparato se pueden calentar durante el uso. Preste especial atención a no tocar la carcasa y la piedra para pizza hasta que se hayan enfriado completamente. Toque la puerta del horno para pizza únicamente por el asa.
- ▶ La piedra es sensible a los golpes y se puede romper al caerse.
- ▶ Si desea transportar el aparato, retire la piedra para pizza del interior del horno y embálela por separado para evitar una rotura.



3.1 Antes del primer uso

El aparato deberá hacerse funcionar en vacío unos 10 minutos para eliminar eventuales materiales de protección de las resistencias. Cerciérese de que el lugar de colocación esté bien ventilado, puesto que el aparato puede desprender vapores. Estos vapores son normales.

1. Verifique que haya retirado todo el material de embalaje.
2. Coloque el horno sobre una superficie nivelada, seca y resistente al calor.
3. Desenrolle completamente el cable de alimentación e inserte el enchufe de red en una toma de tierra.

4. Limpie la piedra para pizza con un paño húmedo.
5. Seque a fondo la piedra para pizza y colóquela en el aparato.
6. Cierra el dispositivo.
7. Suena una señal acústica y el panel de manejo se enciende una vez. El aparato se encuentra en el modo de espera y la tecla  parpadea.
8. Encienda el aparato pulsando la tecla . Con la tecla  puede cambiar entre la introducción del tiempo y la introducción de la temperatura. Ajuste 430 °C con las teclas  y  y confirme la entrada con la tecla . El aparato se precalienta automáticamente y, cuando alcanza la temperatura introducida, lo confirma con una señal acústica.
9. Deje funcionar el aparato a plena potencia durante unos 10 minutos.
10. El aparato está ahora listo para el uso.

3.2 Funcionamiento del aparato

ADVERTENCIA

- ▶ No utilice el aparato sin que la piedra para pizza esté colocada.
- ▶ Retire cualquier material de envasado de las pizzas congeladas y otros alimentos, antes de prepararlos en el horno para pizza.
- ▶ La piedra para pizza no tolera cambios bruscos de temperatura. Deje descongelar brevemente los alimentos congelados antes de colocarlos sobre la piedra caliente.
- ▶ No cubra los alimentos con papel de aluminio cuando los introduzca en el horno. No utilice papel para hornear, sartenes antiadherentes o moldes de silicona.
- ▶ No coloque papel de aluminio o recipientes de plástico sobre las superficies calientes.
- ▶ La piedra se calienta mucho durante el uso y después del uso también se mantiene caliente durante mucho tiempo. NO enfríe la piedra caliente con agua.
- ▶ Se produce humo, especialmente al abrir la puerta del horno de pizza. Utilice el horno en un lugar bien ventilado.
- ▶ Al retirar la pizza, asegúrese de sujetar la pala recta para no tocar los elementos calefactores con la pizza.
- ▶ Utilice únicamente la pala para pizza resistente al calor en el aparato. La superficie de la pala puede estar caliente después del proceso de cocción.

1. Proceda en la forma descrita en el capítulo «Antes del primer uso».
2. Encienda el aparato pulsando la tecla .
3. Seleccione tocando la tecla  uno de los 8 programas automáticos.
4. El símbolo del programa se enciende y en la pantalla aparecen los ajustes de temperatura y tiempo preconfigurados.
5. Puede ajustar individualmente tanto la temperatura como el tiempo.
6. Seleccione la tecla  para modificar seguidamente el tiempo con la tecla  o .
7. Seleccione de nuevo la tecla  para ajustar seguidamente la temperatura con la tecla  o .
8. Pulse la tecla  para iniciar el proceso.
9. Prepare la pizza.
10. En cuanto el aparato haya alcanzado la temperatura deseada (el tiempo de precalentamiento suele ser de 15-20 minutos), el aparato emite 5 pitidos y la indicación de temperatura parpadea.

11. Espolvoree algo de harina para evitar que la masa de adhiera a la pala y la piedra. Utilice la pala para pizza para colocar la pizza sobre la piedra para pizza en el horno.
12. Cierra el dispositivo.
13. Las distintas masas necesitan distintas temperaturas y tiempos de preparación. Para familiarizarse con el horno, lo mejor es que empiece por una pizza pequeña con pocos ingredientes.
14. En case de que haya ajustado el tiempo, después del precalentamiento pulse de nuevo la tecla  para confirmar la cuenta atrás del tiempo.
15. Vigile la pizza durante el horneado. El tiempo de horneado es de aprox. 2-4 minutos.
16. En caso necesario, gire la pizza para asegurarse de que se ha cocinado uniformemente.
17. Retire la pizza del aparato con la pala para pizza.
18. Dado el caso, prepare más pizzas.
19. Adapte la temperatura del aparato si fuese necesario.
20. Una vez transcurrido el tiempo, sonará una señal acústica y el aparato pasará automáticamente al modo de espera o mantenga pulsada la tecla  para apagarlo y déjelo abierto para que se enfríe completamente. El ventilador seguirá funcionando durante un rato.

NOTA

- Si ha iniciado un programa, puede modificar en cualquier momento el tiempo y la temperatura con las teclas correspondientes.
- Con el ajuste del programa «DIY» puede conectar y desconectar el calor superior e inferior pulsando las teclas  y .
- Si mantiene pulsada la tecla  o  el valor aumenta/disminuye más rápido.

3.3 Función de memoria

El aparato tiene una función de memoria. Cuando haya adaptado un programa automático según sus preferencias, el aparato guardará dichos ajustes.

El aparato mostrará los ajustes modificados, incluso después de desenchufar y volver a enchufar el cable de alimentación.

Puede restablecer la configuración de fábrica de los programas automáticos:

1. Conmute el aparato al modo de espera.
2. Mantenga pulsada la tecla  durante aprox. 3 segundos. El aparato emitirá una señal acústica para confirmar el restablecimiento de los programas automáticos.

3.4 Consejos de preparación

- Cuanto mayor sea la proporción de agua, más suave y ligera será la masa. Es importante utilizar el tipo de harina adecuado para que la masa pueda absorber una elevada proporción de agua.
- Utilice harinas para pizza del tipo 00, ya que son un poco más gruesas y tienen un mayor contenido proteico.
- Amase bien la masa para que adquiera elasticidad y no se rompa.
- Si utiliza un robot de cocina para amasar (a nivel bajo durante aprox. 10 min.), preste atención a la temperatura de la masa. No debe calentarse excesivamente para que la levadura no actúe demasiado pronto.
- Divida la masa en porciones pequeñas y deje suficiente tiempo para que suba (aprox. 12-24 horas).

- Para obtener una masa esponjosa, no use un rodillo de madera para extenderla, ya que con ello se expulsaría de la masa el aire que se ha formado con el tiempo. En lugar de ello, coloque la masa sobre una superficie enharinada y aplánela con los dedos.

Ajustes recomendados para pizza con pocos ingredientes y con muchos ingredientes

	Temp. (°C)	Tiempo (min.)	Observaciones
Pizza con pocos o sin ingredientes (por ejemplo, Margarita)	400	aprox. 2	Debido a la elevada temperatura, la masa se cuece deprisa.
Pizza con muchos ingredientes (por ejemplo, Caprichosa)	350	4-5	Los ingredientes hacen que la pizza requiera algo más de tiempo y no debe cocinarse a una temperatura demasiado alta para que los mismos no se quemen.

4 Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funciona sin errores.

4.1 Instrucciones de seguridad

PRECAUCIÓN

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato:

- ▶ Antes de limpiar el aparato, desconéctelo de la red de alimentación eléctrica y si no está siendo utilizado, desconéctelo de la toma igualmente.
- ▶ No sumerja el aparato, el cable ni el enchufe en agua ni otros líquidos ni los meta en el lavavajillas.
- ▶ No emplee objetos cortantes como cepillos de metal u otros para la limpieza.
- ▶ Limpie el aparato después de utilizarlo en cuanto se haya enfriado completamente. Esperar demasiado dificulta innecesariamente la limpieza y, en casos extremos, la hace imposible. La suciedad excesiva puede dañar el aparato en determinadas circunstancias.

4.2 Aparato

Limpie el exterior del aparato y de la puerta del horno con un paño húmedo.

4.3 Piedra para pizza

NOTA

- ▶ La piedra para pizza cambiará de color después del uso. Esto es normal y no se puede evitar.

NOTA

- ▶ No ponga la piedra en remojo en agua, no utilice detergentes y no la lave en el lavavajillas.
- ▶ Deje secar completamente la piedra sin falta antes de volverla a utilizar.

Retire del aparato la piedra para pizza para su limpieza. Trate con cuidado la piedra. Limpie la piedra para pizza después de cada uso con un paño suave húmedo. En el caso de fuerte decoloración, podrá mezclar una pasta espesa a base de agua y levadura en polvo y aplicarla con ayuda de una esponja sobre la piedra. Limpie seguidamente la piedra con un paño limpio húmedo.

4.4 Pala para pizza

Lave la superficie de la pala con una esponja suave en agua jabonosa caliente. Seque bien la superficie.

5 Resolución de fallas

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la localización y resolución de fallas del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

5.1 Instrucciones de seguridad

**PRECAUCIÓN**

- ▶ Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos sólo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante.
- ▶ Una reparación indebida podría poner en grave peligro al usuario y causar daños en el aparato.

5.2 Indicaciones de avería

La siguiente tabla ayuda a localizar y rectificar averías menores.

Problema	Solución
El aparato no se enciende.	Compruebe que el enchufe de red está insertado en la toma de corriente.
Sale humo del aparato.	A causa de las extremadamente altas temperaturas se produce humo. Utilice el horno en un lugar bien ventilado.

NOTA

- ▶ Si los pasos anteriores no resuelven el problema, póngase en contacto con el servicio de atención al cliente gratuito.
- ▶ **Limpie el aparato antes de enviarlo al servicio al cliente.**

6 Eliminación del aparato usado

Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad. En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica.



NOTA

- Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.
- Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación.

6.1 Eliminación del embalaje

El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables. La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida „punto verde“.



7 Garantía

Para este producto, ofrecemos a partir de la fecha de compra una garantía de 24 meses por defectos atribuibles a errores de fabricación o materiales. Nuestra garantía tiene validez en Alemania, Austria y los Países Bajos. Para todos los demás países, por favor contáctenos.

Sus derechos de garantía legales según el art. 437 ss. CC no se verán afectados. La reclamación de sus derechos legales por defectos no entraña costes para usted. La garantía no incluye daños causados por manejo o uso inadecuado del dispositivo, o defectos que solo afecten levemente la función o el valor del mismo. Además, quedan excluidos de la garantía las piezas de desgaste, los daños de transporte, en la medida en que no seamos responsables de ellos, así como los daños causados por reparaciones no realizadas por nosotros.

En términos de rendimiento, este dispositivo está diseñado y concebido para uso no profesional (uso doméstico). Cualquier uso profesional solo está cubierto por la garantía en la medida en que sea equiparable a un uso no profesional. No está destinado a un uso profesional más amplio.

En el caso de reclamaciones justificadas, a nuestra discreción, repararemos el dispositivo defectuoso o lo cambiaremos por uno nuevo. Los defectos evidentes deben comunicarse dentro de los 14 días posteriores a la entrega. Queda excluido cualquier otro tipo de reclamación. Para hacer uso de su derecho de garantía, le rogamos que nos contacte antes de devolver el dispositivo (¡siempre con el comprobante de compra!). Encontrará nuestros datos de contacto („garantes“) al principio de estas instrucciones de uso.

Table des matières Utilisation

1	Généralités	88
1.1	Informations relatives à ce manuel	89
1.2	Limite de responsabilités	89
1.3	Protection intellectuelle	89
1.4	Inventaire	89
1.5	Déballage	89
2	Structure et fonctionnement	90
2.1	Vue d'ensemble	90
2.2	Panneau de commande	91
2.3	Assemblage	91
2.3.1	Assemblage de la pelle à pizza	91
2.4	Menus automatique	91
2.5	Plaque signalétique	92
3	Commande et fonctionnement.....	92
3.1	Avant la première utilisation	92
3.2	Fonctionnement de l'appareil	93
3.3	Fonction mémoire	94
3.4	Conseils pour la préparation.....	94
4	Nettoyage et entretien	95
4.1	Consignes de sécurité	95
4.2	Appareil	95
4.3	Pierre à pizza	96
4.4	Pelle à pizza	96
5	Réparation des pannes.....	96
5.1	Consignes de sécurité	96
5.2	Résolution des problèmes.....	96
6	Elimination des appareils usés.....	97
6.1	Elimination des emballages.....	97
7	Garantie	97

1 Généralités

Veuillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions. Votre l'appareil sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément. Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

1.1 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient à la Four à pizza électrique PizzaChef 430° (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,
- son utilisation,
- sa réparation
- et/ou son entretien

Veuillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

1.2 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi. Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques, modifications de l'appareil
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les modifications de l'appareil ne sont pas recommandées et ne sont pas couvertes par la garantie. Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

1.3 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. CASO GmbH.

Modifications techniques et de contenu réservées.

1.4 Inventaire

L'appareil est livré de façon standard avec les composants suivants:

- CASO PizzaChef 430°
- Mode d'emploi
- Pelle à pizza :
 - 1 surface coulissante
 - 1 poignée en plastique
 - 4 vis

1.5 Déballage

Pour déballer l'appareil procédez comme suit :

- Retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.

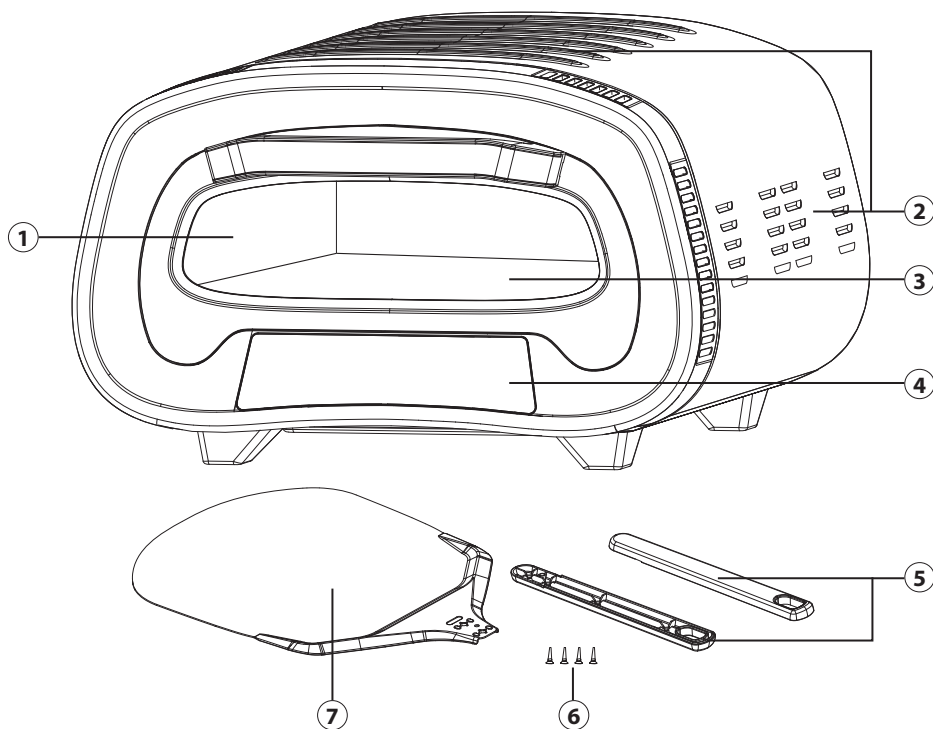
REMARQUE

- Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.

2 Structure et fonctionnement

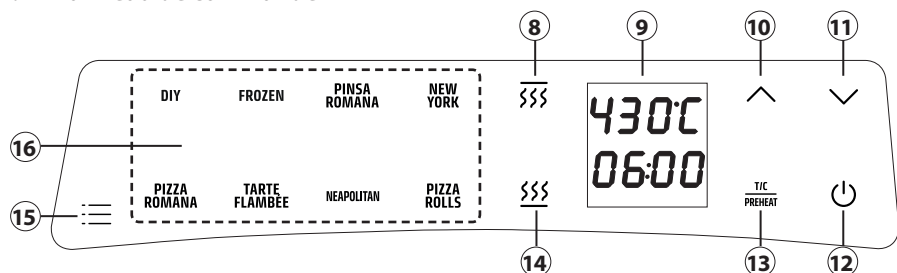
Dans ce chapitre, vous trouverez des informations importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

2.1 Vue d'ensemble



- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| ① Porte de four à pizza avec poignée | ⑤ Poignée de la pelle à pizza |
| ② Fentes d'aération | ⑥ Vis |
| ③ Pierre à pizza en cordiélite | ⑦ Surface de la pelle à pizza |
| ④ Panneau de commande | |

2.2 Panneau de commande

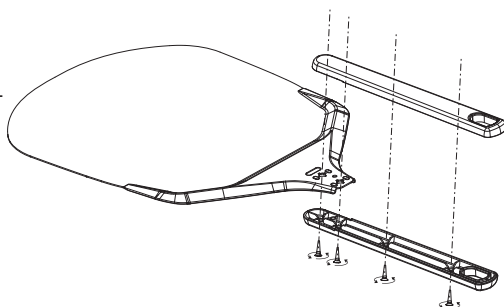


- ⑧ Chauffage par le haut
- ⑨ Affichage de la température/du temps
- ⑩ Augmenter le temps/la température
- ⑪ Diminuer le temps/la température
- ⑫ Touche Marche/Arrêt + touche Start/Stop
- ⑬ Sélectionner Préchauffage/Temps/Température
- ⑭ Chauffage par le bas
- ⑮ Sélectionner les programmes automatiques
- ⑯ Vue générale du programme automatique

2.3 Assemblage

2.3.1 Assemblage de la pelle à pizza

1. Insérez la surface coulissante entre les deux côtés de la poignée en plastique.
2. Vissez la poignée en plastique à l'aide des quatre vis (voir illustration).



2.4 Menus automatique

Programme	Temp. en °C Réglage préalable (Plage)*	Temps en min. Réglage préalable (Plage)*	
DIY	430 (80-430)	2 (1 - 60)	(programme personnalisé) Régler le programme selon ses propres souhaits
FROZEN	245 (80-430)	9 (1 - 20)	Pizza ou tarte flambée surgelée
PINSAROMANA	340 (80-430)	3 (1 - 30)	Pâte au levain, souvent garni après la cuisson, garniture salée ou sucrée

NEW YORK	330 (80-430)	2 (1 - 10)	Bord élevé et moelleux, beaucoup de garniture, sauce jusqu'au bord, fond croustillant
PIZZA ROMANA	430 (80-430)	3 (1 - 60)	Pâte croustillante et fine, bord bas
TARTE FLAMBÉE	270 (80-430)	5 (1 - 20)	Tarte flambée à pâte très fine, garniture salée ou sucrée
NEAPOLITAN	430 (200-430)	2 (1 - 10)	(Pizza classique façon four à bois) fond souple et fin, bord aéré
PIZZA ROLLS	430 (80-430)	2 (1 - 60)	Pizza en escargot ou petits pains à pizza, non fourrés ou fourrés avec garniture

*Par pas de 1 minute / *par pas de 5°C

2.5 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve sous l'appareil.

3 Commande et fonctionnement

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations et des indications importantes sur l'utilisation et les réglages de base de l'appareil.


ATTENTION

- ▶ Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement afin de pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.
- ▶ **AVERTISSEMENT !** Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Veillez tout particulièrement à ne pas toucher le boîtier et la pierre à pizza avant qu'ils ne soient complètement refroidis. Ne touchez la porte du four à pizza que par la poignée.
- ▶ La pierre est sensible aux chocs et peut se briser si elle tombe.
- ▶ Si vous souhaitez transporter l'appareil, retirez la pierre à pizza de l'intérieur du four et emballez-la séparément afin d'éviter qu'elle ne se brise.



3.1 Avant la première utilisation

Afin d'éliminer les éventuelles substances de protection des éléments chauffants, l'appareil doit fonctionner à vide pendant environ 10 minutes. Assurez-vous que le lieu d'installation soit bien aéré, car l'appareil peut dégager de la fumée. Cette fumée est normale.

1. Vérifiez que vous avez bien retiré tout le matériel d'emballage.
2. Placez le four sur une surface plane, sèche et résistante à la chaleur.

3. Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez la fiche d'alimentation dans une prise de courant reliée à la terre.
4. Essuyez la pierre à pizza avec un chiffon humidifié.
5. Séchez soigneusement la pierre à pizza et placez-la dans l'appareil.
6. Fermez l'appareil.
7. Un signal sonore retentit et le panneau de commande s'allume une fois. L'appareil est en mode veille et la touche  clignote.
8. Démarrez l'appareil en appuyant sur la touche - . En appuyant sur la touche , vous pouvez passer de la saisie de l'heure à celle de la température. Réglez 430 °C avec les touches  et  et confirmez la saisie avec la touche . L'appareil préchauffe automatiquement et confirme que la température saisie est atteinte en émettant un signal sonore.
9. Laissez l'appareil fonctionner à pleine puissance pendant environ 10 minutes.
10. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

3.2 Fonctionnement de l'appareil

ATTENTION

- ▶ N'utilisez pas l'appareil sans avoir inséré la pierre à pizza.
 - ▶ Retirez tout matériau d'emballage des pizzas surgelées et autres aliments avant de les préparer dans le four à pizza.
 - ▶ La pierre à pizza ne supporte pas les variations extrêmes de température. Laissez décongeler brièvement les aliments surgelés avant de les placer sur la pierre chaude.
 - ▶ Ne couvrez pas vos aliments avec du papier aluminium lorsque vous les mettez au four. N'utilisez pas de papier sulfurisé, de poêles antiadhésives ou de moules en silicone.
 - ▶ Ne placez pas de papier aluminium ou de récipients en plastique sur les surfaces chaudes.
 - ▶ Pendant l'utilisation, la pierre devient très chaude et reste chaude longtemps après l'utilisation. NE refroidissez PAS la pierre chaude avec de l'eau.
 - ▶ Il en résultera un dégagement de fumée, surtout si vous ouvrez la porte du four à pizza. Utilisez le four dans un endroit bien ventilé.
 - ▶ Lorsque vous retirez la pizza, veillez à tenir la pelle à pizza droite afin de ne pas toucher les éléments chauffants avec la pizza.
 - ▶ Utilisez uniquement la pelle à pizza résistante à la chaleur dans l'appareil. La surface de la glissière peut être chaude après la cuisson.
1. Préparez l'appareil comme décrit dans le chapitre « Avant la première utilisation ».
 2. Démarrez l'appareil en appuyant sur la touche .
 3. Sélectionnez l'un des 8 programmes automatiques en appuyant sur la touche .
 4. Le symbole du programme s'allume et l'écran affiche la température et la durée préréglées.
 5. Vous pouvez adapter individuellement la température et la durée.
 6. Sélectionnez la touche  pour modifier ensuite la durée à l'aide de la touche  ou .
 7. Sélectionnez à nouveau la touche  pour ajuster ensuite la température à l'aide de la touche  ou .
 8. Appuyez sur la touche  pour démarrer le processus.

DE

EN

NL

ES

FR

SV

IT

PT

TR

9. Préparez votre pizza.

10. Dès que l'appareil a atteint la température souhaitée (le temps de préchauffage est généralement de 15-20 min), l'appareil émet 5 bips et l'affichage de la température clignote.

11. Saupoudrez la pelle d'un peu de farine à pizza afin d'éviter que la pâte n'adhère à la pelle et à la pierre. Utilisez la pelle à pizza pour faire glisser la pizza sur la pierre à pizza dans le four.

12. Fermez la porte du four à pizza.

13. Les différentes pâtes nécessitent des températures et des temps de préparation différents. Commencez de préférence par une petite pizza avec peu de garniture afin de vous familiariser avec le four.

14. Si vous avez réglé une durée, appuyez à nouveau sur la touche  après le préchauffage pour confirmer le décompte du temps.

15. Surveillez la pizza pendant la cuisson. Le temps de cuisson est d'environ 2 à 4 minutes.

16. Retournez la pizza si nécessaire pour vous assurer qu'elle est cuite uniformément.

17. Retirez la pizza de l'appareil à l'aide de la pelle à pizza.

18. Préparez d'autres pizzas si nécessaire.

19. Ajustez la température de l'appareil si nécessaire.

20. Une fois le temps écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil se met automatiquement en mode veille ou éteignez l'appareil en appuyant longuement sur la touche  et laissez-le refroidir complètement lorsqu'il est ouvert. Le ventilateur continue de fonctionner un moment.

REMARQUE

- ▶ Une fois que vous avez lancé un programme, vous pouvez à tout moment modifier la durée et la température à l'aide des touches correspondantes.
- ▶ Lorsque le programme est réglé sur « **DIY** », vous pouvez activer ou désactiver la chaleur supérieure et la chaleur inférieure en appuyant sur la touche  et sur la touche .
- ▶ Si vous maintenez la touche  ou la touche  enfoncée, la valeur augmente/diminue plus rapidement.

3.3 Fonction mémoire

L'appareil dispose d'une fonction de mémoire. Dès que vous avez adapté un programme automatique à vos souhaits, l'appareil enregistre ces réglages.

Même après avoir débranché et rebranché le cordon d'alimentation, l'appareil affiche les réglages que vous avez saisis.

Vous pouvez réinitialiser les programmes automatiques sur les réglages d'usine :

1. Mettez l'appareil en mode veille.
2. Appuyez sur la touche  pendant environ 3 secondes. L'appareil confirme la réinitialisation des programmes automatiques par un signal sonore.

3.4 Conseils pour la préparation

- Plus la proportion d'eau dans la pâte est élevée, plus la pâte sera moelleuse et aérée. Il est important d'utiliser la bonne farine pour pouvoir absorber une grande quantité d'eau dans la pâte.

- Utilisez des farines pour pizza de type 00, elles sont un peu plus grossières et contiennent plus de protéines.
- Pétrissez abondamment la pâte pour qu'elle devienne élastique et ne se déchire pas.
- Faites attention à la température de la pâte lorsque vous la pétrissez avec un robot ménager (vitesse basse pendant environ 10 minutes). Celle-ci ne doit pas être trop chaude pour que la levure ne travaille pas trop tôt.
- Divisez la pâte en petits pâtons et laissez-les lever suffisamment longtemps (environ 12 à 24 heures).
- Pour obtenir une pâte moelleuse, n'utilisez pas de rouleau à pâtisserie pour étaler la pâte, car vous risqueriez d'expulser l'air qui s'est formé au fil du temps. Placez plutôt la pâte sur un plan de travail fariné et aplatissez la pâte avec les doigts.

Recommandation de réglages pour les pizzas avec peu ou beaucoup de garniture

	Temp. (°C)	Temps (min.)	Remarque
Pizza avec aucune/peu de garniture (p. ex. Margaritha)	400	env. 2	Grâce à la température élevée, la pâte cuit rapidement.
Pizza avec beaucoup de garniture (p. ex. Capricciosa)	350	4-5	En raison de la garniture, la pizza prend un peu plus de temps et ne doit pas être cuite à une température trop élevée pour que la garniture ne brûle pas.

4 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

4.1 Consignes de sécurité

PRUDENCE

Veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes avant de nettoyer l'appareil:

- ▶ Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- ▶ Débranchez l'appareil du secteur avant de le nettoyer, en cas de dysfonctionnement et lorsqu'il n'est pas utilisé.
- ▶ Ne plongez pas l'appareil ou le câble ou la prise dans l'eau ou dans un autre liquide et ne mettez pas au lave-vaisselle.
- ▶ N'utilisez pas de brosse métallique ou autres objets tranchants abrasifs pour le nettoyage.
- ▶ Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant. Ne vaporisez jamais de détergent directement sur le grille-pain.

4.2 Appareil

Essayez l'extérieur de l'appareil et la porte du four avec un chiffon humide.

4.3 Pierre à pizza

REMARQUE

- ▶ La pierre à pizza va se décolorer après utilisation. Ceci est normal et ne peut pas être évité.
- ▶ Ne faites pas tremper la pierre dans l'eau, n'utilisez pas de produits de nettoyage et ne la mettez pas au lave-vaisselle.
- ▶ Laissez impérativement la pierre sécher complètement avant de la réutiliser.

Retirez la pierre à pizza de l'appareil pour la nettoyer. Manipulez la pierre avec précaution. Essuyez la pierre à pizza après chaque utilisation avec un chiffon doux et humide. En cas de forte décoloration, vous pouvez préparer une pâte épaisse avec du bicarbonate de soude et de l'eau et la faire pénétrer dans la pierre à l'aide d'une éponge. Essuyez ensuite la pierre avec un chiffon propre et humide.

4.4 Pelle à pizza

Nettoyez la surface de la pelle dans de l'eau chaude savonneuse avec une éponge douce. Séchez bien la surface.

5 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

5.1 Consignes de sécurité

 PRUDENCE

- ▶ Pour éviter les accidents, les réparations des parties électriques ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié formé par le constructeur.
- ▶ Toute réparation non conforme peut représenter un danger pour l'utilisateur et pourrait endommager la machine.

5.2 Résolution des problèmes

En cas d'incident l'écran affiche un code d'erreur qui décrit l'origine de l'incident.

Problème	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	Vérifiez que la fiche d'alimentation est bien branchée dans la prise.
De la fumée s'échappe de l'appareil.	En raison des températures extrêmement élevées, il y a un dégagement de fumée. Utilisez le four dans un endroit bien ventilé.

REMARQUE

- ▶ Si les étapes ci-dessus ne permettent pas de résoudre le problème, veuillez contacter gratuitement le service client.
- ▶ **Nettoyez l'appareil avant de l'envoyer au service clients.**

6 Elimination des appareils usés

Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect.

Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.



REMARQUE

- ▶ Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.
- ▶ Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.

6.1 Elimination des emballages

L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables. Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets. Éliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».



7 Garantie

Pour ce produit, nous accordons une garantie de 24 mois, à compter de la date d'achat, pour les défauts provenant d'erreurs de fabrication ou de matériel. Notre garantie s'applique à l'Allemagne, l'Autriche et les Pays-Bas. Pour tous les autres pays, veuillez nous contacter. Vos droits de garantie légaux selon §437 ss BGB (Code civil allemand) restent inchangés. En cas de défaut de produit, le recours à vos droits légaux est gratuit pour vous. La garantie n'inclut pas les dommages causés par une mauvaise manipulation ou utilisation ni les défauts qui n'affectent que légèrement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. De plus, les pièces d'usure, les dommages de transport, dans la mesure où nous n'en sommes pas responsables, ainsi que les dommages causés par des réparations que nous n'avons pas effectuées, sont exclus de la garantie.

Cet appareil est destiné à un usage privé (usage domestique) et conçu pour un bon fonctionnement. Toute utilisation commerciale n'est couverte par la garantie que dans la mesure où elle peut être assimilée à une utilisation privée. Cet appareil n'est pas destiné à un usage commercial plus intensif.

En cas de réclamations justifiées, nous réparerons, à notre discrétion, l'appareil défectueux ou l'échangerons contre un appareil exempt de défauts. Les défauts apparents doivent être signalés dans les 14 jours suivant la livraison. D'autres réclamations sont exclues.

Pour faire valoir une demande de garantie, veuillez nous contacter avant de retourner l'appareil (toujours avec une preuve d'achat !). Vous trouverez nos coordonnées (« émetteurs de la garantie ») au début de ce mode d'emploi.

Innehållsförteckning användning

1	Allmänt	98
1.1	Information om denna bruksanvisning	99
1.2	Ansvarsbegränsning	99
1.3	Upphovsmannarättsskydd.....	99
1.4	Leveransomfattning och transportinspektion	99
1.5	Uppackning	99
2	Konstruktion och funktion	100
2.1	Översikt.....	100
2.2	Operativa element	101
2.3	Hopmontering	101
2.3.1	Montering av pizzaspaden	101
2.4	Automatikprogram	101
2.5	Märkskylt	102
3	Användning och drift	102
3.1	Innan första användning	102
3.2	Ugnens drift	103
3.3	Memory-funktion.....	104
3.4	Tips om förberedelser	104
4	Rengöring och skötsel	105
4.1	Säkerhetsanvisningar	105
4.2	Pizzaugn	105
4.3	Pizzasten	105
4.4	Pizzaspade.....	106
5	Åtgärdande av störningar	106
5.1	Säkerhetsanvisningar	106
5.2	Störningsorsaker och åtgärder	106
6	Avfallshantering av uttjänt apparat	106
6.1	Avfallshantering av emballaget	107
7	Garanti	107

1 Allmänt

Läs informationen i denna text, så att du snabbt lär känna din apparat och kan utnyttja dess funktioner i full utsträckning. Du kommer att ha nytta av din apparat under många år, om du hanterar och sköter den på rätt sätt. Vi önskar mycket nöje vid användningen.

1.1 Information om denna bruksanvisning

Denna bruksanvisning är beståndsdel av elektrisk pizzaugn CASO PizzaChef 430° (här nedan kallad apparaten) och ger dig viktiga anvisningar för drift, säkerhet, avsedd användning och skötsel av apparaten. Bruksanvisningen måste alltid finnas till hands vid apparaten och ska läsas och tillämpas av alla som arbetar med:

- idrifttagning, • manövrering,
 - åtgärdande av störningar och/eller • rengöring
- av apparaten. Förvara denna bruksanvisning väl och lämna den vidare till nästa ägare tillsammans med apparaten.

1.2 Ansvarsbegränsning

All teknisk information i denna bruksanvisning, liksom data och anvisningar för installation, drift och skötsel svarar mot aktuell nivå vid pressläggningen och lämnas mot bakgrund av våra hittillsvarande erfarenheter och kunskaper.

Inga anspråk kan ställas med anledning av uppgifterna, bilderna och beskrivningarna i denna anvisning. Tillverkaren påtar sig inget ansvar för skador till följd av:

- att anvisningarna inte följs
- att användning sker på icke avsett sätt
- icke fackmässiga reparationer
- användning av otillåtna reservdelar
- tekniska förändringar, Modifieringar av apparaten

Modifieringar av apparaten rekommenderas inte och omfattas inte av garantin.

Översättningar görs i god tro. Vi tar inget ansvar för översättningsfel, även när översättningen är gjord av oss eller för vår räkning. Bindande återstår bara den tyska originaltexten.

1.3 Upphovsmannarättsskydd

Denna dokumentation är upphovsmannarättsligt skyddad.

Alla rättigheter, även avseende fotomekanisk reproduktion, mångfaldigande och spridning via speciella metoder (t.ex. databearbetning, datamedium och datanät), även delvis, är förbehållna CASO GmbH. Med reservation för innehållsmässiga och tekniska ändringar.

1.4 Leveransomfattning och transportinspektion

Produkterna levereras som standard med följande komponenter:

- CASO PizzaChef 430° • Bruksanvisning
- Pizzaspade:
 - 1x inläggsyta
 - 1x plasthandtag
 - 4x skruvar

1.5 Uppackning

För att packa upp apparaten, ska den tas ur kartongen och förpackningsmaterialet avlägsnas. Ta bort skyddsfolien från enheten och tillbehör.

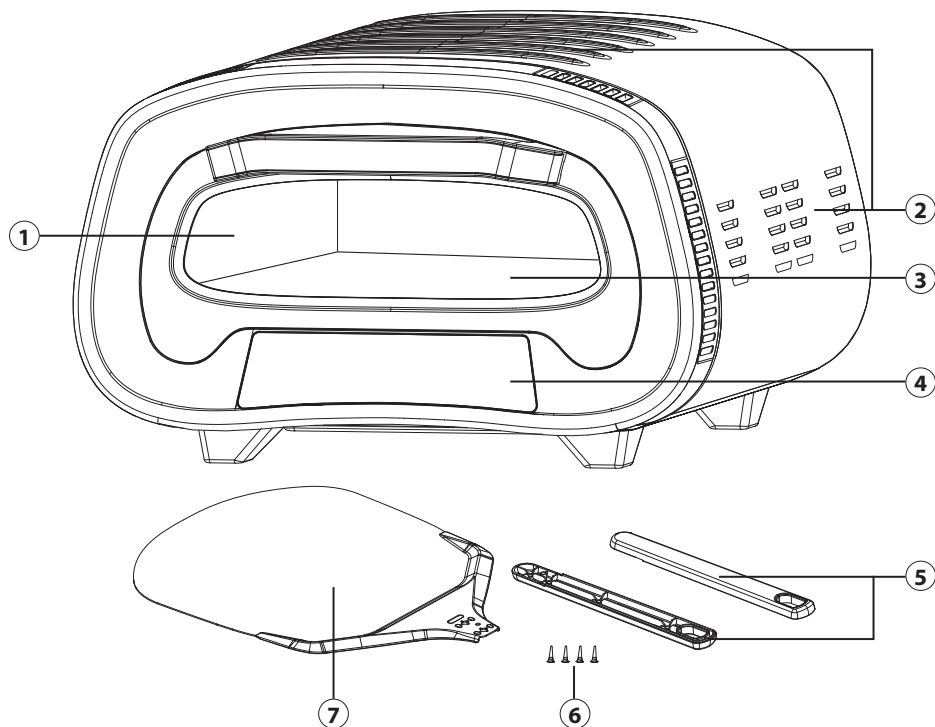
OBS

- Behåll om möjligt originalförpackningen under apparatens garantitid, för att vid ett garantifall på föreskrivet sätt åter kunna förpacka apparaten.

2 Konstruktion och funktion

I detta kapitel får du viktiga anvisningar gällande apparatens uppbyggnad och funktion.

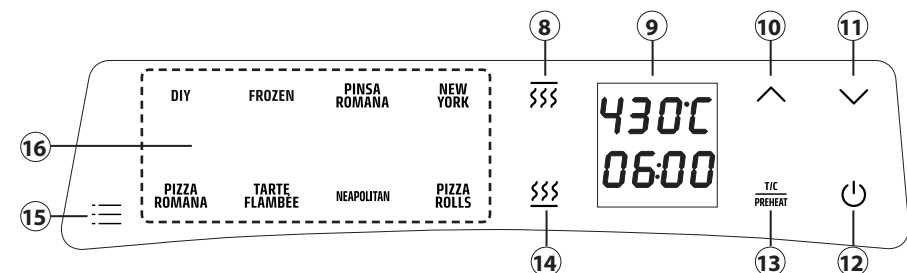
2.1 Översikt



- ① Pizzaugnslucka med handtag
- ② Ventilationsöppning
- ③ Kordierit pizzasten
- ④ Kontrollpanel

- ⑤ Handtag till pizzaspade
- ⑥ Skruvar
- ⑦ Pizzaspadens glidyta

2.2 Operativa element

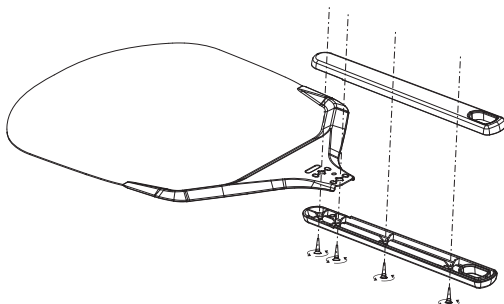


- 8** Övervärme
- 9** Visning av temperatur/tid
- 10** Öka tid/temperatur
- 11** Minska tid/temperatur
- 12** På/Av-knapp + Start/Stopp-knapp
- 13** Välj förvärmning/tid/temperatur
- 14** Undervärme
- 15** Välj automatiska program
- 16** Automatikprogram översikt

2.3 Hopmontering

2.3.1 Montering av pizzaspaden

1. Lägg in glidytan mellan båda sidorna av plasthandtaget.
2. Skruva fast plasthandtaget med hjälp av de fyra skruvarna (se bilden).



2.4 Automatikprogram

Program	Temp. i °C förinställd (intervall)*	tid i minuter förinställd (intervall)*	
DIY	430 (80-430)	2 (1 - 60)	(individuellt program) programinställning enligt egna önskemål
FROZEN	245 (80-430)	9 (1 - 20)	djupfryst pizza eller djupfryst paj
PINSÀ ROMANA	340 (80-430)	3 (1 - 30)	surdeg, ofta med beläggning efter bakning, kryddig eller söt beläggning

NEW YORK	330 (80-430)	2 (1 - 10)	hög och fluffig kant, mycket pålägg, sås till kanten, knaprig botten
PIZZA ROMANA	430 (80-430)	3 (1 - 60)	knaprig och tunn deg, låg kant
TARTE FLAMBÉE	270 (80-430)	5 (1 - 20)	paj med väldigt tunn deg, kryddig eller söt beläggning
NEAPOLITAN	430 (200-430)	2 (1 - 10)	(klassisk pizza enligt vedugnstyp) mjuk och tunn botten, fluffig kant
PIZZA ROLLS	430 (80-430)	2 (1 - 60)	pizzasnurror eller pizzabröd, ofyllda eller fyllda med pålägg

*i 1-minutsteg / *i 5°C-steg

2.5 Märkskylt

Typskylten med anslutnings- och effektdata sitter på apparatens baksida.

3 Användning och drift

Detta kapitel innehåller viktig information om hur ni använder enheten. Följ anvisningarna för att undvika faror och skador.

VARNING

- ▶ Lämna inte enheten obevakad under drift, för att snabbt kunna gripa in i händelse av fara.
- ▶ **VARNING!** Ugnens ytor kan bli väldigt heta under användning. Akta särskilt på att undvika kontakt med höljet och pizzastenen innan de har svalnat av komplett. Ta endast tag i ugnsluckan via handtaget.
- ▶ Stenen är stötkänslig och kan brytas i delar om den faller ner på golvet.
- ▶ Om du vill transportera hela enheten ska du först ta ut pizzastenen från ugnens insida och packa in den separat för att förhindra att den brytas isär.



3.1 Innan första användning

För att få bort eventuella ångor från värmeelementen ska du köra ugnen i ca 10 minuter helt tömd, dvs. utan innehåll. Se till att uppställningsplatsen är väl ventilerad eftersom ugnen kan avge ångor. Ångbildningen är normal.

1. Kontrollera att du har tagit bort allt förpackningsmaterial.
2. Ställ ugnen på en plan, torr och värmefast yta.
3. Rulla ut elsladden fullständigt och sätt in stickkontakten i ett jordanslutet eluttag.
4. Torka av pizzastenen med en fuktad trasa.
5. Torka pizzastenen grundligt och lägg in den i ugnen.
6. Stäng apparaten.

7. En signalton ljuder och kontrollpanelen lyser upp en gång. Enheten befinner sig i standby-läge och -knappen blinkar.
8. Starta enheten genom att trycka på -knappen. När du trycker på -knappen kan du gå från tids- till temperaturinställning och tvärtom. Ställ in 430°C med - och -knappen och bekräfta inställningen med -knappen. Enheten värmer upp automatiskt och bekräftar med en ljudsignal när den angivna temperaturen har uppnåtts.
9. Kör nu ugnen i ca 10 minuter med full effekt.
10. Enheten är nu redo för drift.

3.2 Ugnens drift

VARNING

- ▶ Använd inte enheten utan ilagd pizzasten.
 - ▶ Ta bort allt förpackningsmaterial från djupfrysta pizzor och andra livsmedel innan du gräddar dessa i pizzaugnen.
 - ▶ Pizzastenen tål inga extrema temperaturändringar. Tina kort upp djupfrysta livsmedel innan du lägger dem på den heta stenen.
 - ▶ Täck inte över livsmedel med aluminiumfolie när du lägger in dem i ugnen. Använd inte bakplåtspapper, inga pannor med antistick-beläggning eller silikonformar.
 - ▶ Lägg inte aluminiumfolie eller plastkärl på de heta ytorna.
 - ▶ Stenen blir väldigt het under användning och fortsätter att vara varm även länge efter användningen. Kyl INTE ner stenen med vatten.
 - ▶ Det uppstår rök, särskilt när du öppnar pizzaugnens dörr. Använd ugnen på en väl ventilerad plats.
 - ▶ När du tar ut pizzan, se till att hålla pizzaspaden rakt så att du inte vidrör värmeelementen med pizzan.
 - ▶ Använd endast den värmefasta pizzaspaden i enheten. Glidytan kan fortfarande vara mycket varm efter tillagningen.
1. Gå tillväga enligt beskrivningen i kapitel "Innan första användning".
 2. Starta enheten genom att trycka på -knappen.
 3. Välj ett av de 8 automatiska programmen genom att trycka på -knappen.
 4. Programsymbolen lyser upp och på displayen visas den förinställda temperaturen och tiden.
 5. Du kan anpassa både temperatur och tid individuellt.
 6. Välj knappen  för att ändra tiden med knappen  eller .
 7. Tryck på knappen  igen för att ställa in temperaturen med knappen  eller .
 8. För att pausa driften trycker du på -knappen.
 9. Förbered din pizza.
 10. Så snart apparaten har uppnått önskad temperatur (förvärmningstiden är vanligtvis 15-20 minuter), piper apparaten 5 gånger och temperaturdisplayen blinkar.
 11. Pudra spaden med lite mjöl för att förhindra att degen fastnar på spaden eller stenen. Använd pizzaspaden för att skjuta pizzan på pizzastenen i ugnen.
 12. Stäng apparaten.
 13. Olika degsorter behöver olika temperaturer och gräddningstider. Börja helst med en liten pizza med lite beläggning för att lära känna ugnen.

14. Om du har ställt in en tid ska du efter uppnådd förvärmning trycka en gång till på -knappen för att bekräfta tidsnedräkningen.
15. Håll ett öga på pizzan under gräddningen. Gräddningen tar ungefär 2-4 minuter.
16. Vrid pizzan eventuellt för att säkerställa en jämn gräddning av pizzan.
17. Ta ut pizzan med pizzaspaden från ugnen.
18. Förbered eventuellt ytterligare pizzor.
19. Anpassa enhetens temperatur vid behov.
20. När tiden har gått ut hörs en ljudsignal och enheten går automatiskt till standby-läge och stäng av enheten genom att trycka lite längre på -knappen och låt enheten svalna fullständigt med öppen lucka. Fläkten fortsätter att snurra ett litet tag till.

OBS

- ▶ När du har startat ett program kan du när som helst ändra tid och temperatur med motsvarande knappar.
- ▶ Med programinställningen „DIY“ kan du slå på och stänga av över- och undervärmen genom att trycka på -knappen och -knappen.
- ▶ När du håller knappen  eller  intryckt, stiger eller sjunker värdet snabbare.

3.3 Memory-funktion

Enheten förfogar över en minnesfunktion. Så snart du har anpassat ett automatikprogram enligt dina önskemål, sparar du dessa inställningar.

Även efter du har dragit ur eller anslutit nätsladden igen visar enheten fortfarande de anpassade inställningarna.

Du kan återställa automatikprogram till den ursprungliga fabriksinställningen:

1. Koppla enheten till standby-läge.
2. Tryck på -knappen i ca 3 sekunder. Enheten bekräftar återställandet av automatikprogrammen med en ljudsignal.

3.4 Tips om förberedelser

- Ju högre vattenhalten är i degen, desto mjukare och fluffigare blir den. Rätt mjöl är viktigt för degen ska kunna absorbera en hög andel vatten.
- Använd pizzamjöl av typ 00 som är lite grövre och har en större äggvitehalt.
- Knåda degen ordentligt tills den blir elastisk och inte slits sönder.
- När du använder en matberedare för att knåda degen (låg hastighet i ca 10 min.) ska du hålla ett öga på degens temperatur. Degen får inte bli för varm, annars börjar jästen sin jäsningsprocess för tidigt.
- Dela upp degen i mindre portioner och låt dem vila tillräckligt länge (ca 12-24 timmar).
- För att få en fluffig deg bör du inte använda en brödkavel. Annars pressar du ut luften som har bildats under tiden ur degen. Lagg degen istället på en mjölad arbetsyta och platta ut degen med fingrarna.

Inställningsrekommendation för pizzor med lite eller mycket pålägg

	Temp. (°C)	Tid (min.)	Anvisning
Pizza utan/med lite pålägg (t.ex. margaritha)	400	ca 2	Pga. den höga temperaturen gräddas degen snabbt.
Pizza med många pålägg (t.ex. capricciosa)	350	4-5	Med flera pålägg måste pizzan gräddas lite längre och med lägre temperatur för att förhindra vidbrända pålägg.

4 Rengöring och skötsel

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om rengöring och skötsel av apparaten. Följ anvisningarna för att undvika skador på apparaten till följd av felaktig rengöring.

4.1 Säkerhetsanvisningar

FÖRSIKTIGHET

Tänk på följande säkerhetsanvisningar innan du påbörjar rengöring av apparaten:

- ▶ Dra ur stickkontakten från elnätet före rengöring och när den inte används.
- ▶ Doppa inte enheten, kabeln och stickkontakten i vatten eller andra vätskor och placera dem inte i diskmaskinen.
- ▶ Använd inte någon metallborste eller andra skarpa, slipande föremål för rengöring.
- ▶ Rengör apparaten efter användning, så snart som den har svalnat. Väntar du för länge försvåras rengöringen i onödan och kan i extrema fall bli omöjlig. Alltför kraftig nedsmutsning kan i vissa fall skada apparaten.

4.2 Pizzaugn

Torka av ugnens utsidor och ugnsluckan med en fuktig trasa.

4.3 Pizzasten

OBS

- ▶ Pizzastenen kommer att ändra färg efter användning. Det är normalt och oundvikligt.
- ▶ Blötlägg inte stenen i vatten, använd inga rengöringsmedel och lägg den inte i diskmaskinen.
- ▶ Låt stenen alltid torka komplett innan du använder den igen.

Ta utpizzastenen från ugnen för att rengöra den. Var försiktig med stenen. Torka av stenen efter varje användning med en mjuk och fuktig trasa. Vid stark missfärgning av stenen kan du göra en smetblandning av bakpulver och vatten och gnugga in denna blandning i stenen med hjälp av en svamp. Torka därefter av stenen med en ren och fuktig trasa.

4.4 Pizzaspade

Rengör inläggsytan med varmt tvålatten och en mjuk svamp. Torka av ytan ordentligt.

5 Åtgärdande av störningar

I detta avsnitt får du viktiga anvisningar om lokalisering och åtgärdande av störningar. Följ anvisningarna för att undvika risker och skador.

5.1 Säkerhetsanvisningar

FÖRSIKTIGHET

- ▶ Elektriska apparater får enbart repareras av fackpersonal, som utbildats av tillverkaren.
- ▶ Genom felaktiga reparationer kan betydande risker uppstå för användaren och för skador på apparaten.

5.2 Störningsorsaker och åtgärder

Följande tabell hjälper dig att lokalisera och åtgärda mindre fel.

Problem	Lösning
Enheten kan inte startas.	Kontrollera att stickkontakten sitter ordentligt i eluttaget.
Det kommer ut rök från enheten.	Det uppstår rök pga. de extremt höga temperaturerna. Använd ugnen på en väl ventilerad plats.

OBS

- ▶ Om du inte kan lösa problemet med hjälp av ovanstående steg, kontakta vår kundtjänst.
- ▶ Rengör maskinen innan du skickar den till serviceverkstaden.

6 Avfallshantering av uttjänt apparat

Uttjänta elektriska och elektroniska apparater innehåller ofta alltjämt värdefulla material. De innehåller emellertid också skadliga ämnen, vilka varit nödvändiga för apparaternas funktion och säkerhet. I hushållssoporna eller felaktigt hanterade kan dessa skada såväl den mänskliga hälsan som miljön. Under inga förhållanden får du kasta din uttjänta apparat i hushållssoporna.



OBS

- ▶ Vänd dig till på din bostadsort anordnat uppsamlingsställe för återlämning och återvinning av uttjänt elektrisk och elektronisk apparatur. Information finns hos din kommun eller din handlare.
- ▶ Se till att din uttjänta apparat förvaras barnsäkert tills den forslas bort.



6.1 Avfallshantering av emballaget

Emballaget skyddar apparaten mot transportskador. Förpackningsmaterialen har valts efter miljövänliga och avfallshanteringstekniska aspekter och är därför återvinningsbara. Återvinning av förpackningen i materialkretsloppet sparar råmaterial och minskar avfallsberget. Lämna förpackningsmaterial som inte längre behövs till ett uppsamlingsställe på din ort.

7 Garanti

Från och med försäljningsdagen ger vi för denna produkt en garanti på 24 månader för brister som kan härledas till tillverknings- eller materialfel. Vår garanti gäller för Tyskland, Österrike och Nederländerna. Vänligen kontakta oss när det gäller ett annat land.

Dina lagstadgade garantianspråk enligt tysk civilrättslag (§437 ff. BGB) påverkas inte. Inspråktagandet av dina lagstadgade garantirättigheter är kostnadsfritt. Garantin omfattas inte av skador som har uppstått på grund av felaktig behandling eller användning samt brister som endast påverkar enhetens funktion eller värde marginellt. Dessutom är slitage, transportskador, såvida vi inte kan hållas ansvariga för dessa, samt skador som har orsakats av reparationer som inte har genomförts av oss, uteslagna från garantin.

Denna enhet är konstruerad och prestandamässigt utformad för användning i privata områden (hushållsanvändning). En eventuell användning för kommersiella syften omfattas endast i den mån av garantin i vilken den kan likställas med en privat användning. Den är inte avsedd för en mer omfattande kommersiell användning.

Vid berättigade reklamationer kommer vi efter vår egen bedömning att antingen reparera den bristfälliga enheten eller byta ut den mot en felfri enhet. Uppenbara defekter skall reklameras inom 14 dagar efter leverans. Ytterligare anspråk är uteslagna.

För att kunna göra anspråk på garantin ber vi dig att kontakta oss innan du återsänder enheten till oss (alltid med kvitto resp. köpebevis!). Våra kontaktuppgifter ("garantigivare") finns i början på denna bruksanvisning.

Contenuto delle istruzioni per l'uso

1	In generale.....	108
1.1	Informazioni su queste istruzioni d'uso	109
1.2	Limitazione della responsabilità	109
1.3	Tutela dei diritti d'autore.....	109
1.4	Insieme della fornitura.....	109
1.5	Disimballaggio	109
2	Costruzione e funzione.....	110
2.1	Panoramica complessiva	110
2.2	Elementi di comando	111
2.3	Montaggio.....	111
2.3.1	Montaggio della pala per pizza	111
2.4	Programmi automatici	111
2.5	Targhetta di omologazione.....	112
3	Utilizzo e funzionamento	112
3.1	Prima del primo utilizzo.....	112
3.2	Funzionamento dell'apparecchio	113
3.3	Funzione Memory	114
3.4	Consigli per la preparazione	114
4	Pulizia e cura	115
4.1	Indicazioni di sicurezza	115
4.2	Apparecchio	115
4.3	Pietra refrattaria	115
4.4	Pala per pizza	116
5	Eliminazione guasti	116
5.1	Avvertenze di sicurezza	116
5.2	Cause malfunzionamenti e risoluzione	116
6	Smaltimento dell'apparecchio obsoleto.....	116
6.1	Smaltimento dell'involucro.....	117
7	Garanzia.....	117

1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.
Il Suo forno a fornello a Induzione le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato. Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

1.1 Informazioni su queste istruzioni d'uso

Le presenti istruzioni d'uso fanno parte integrante dell' forno elettrico per pizza CASO PizzaChef 430° (di seguito chiamato l'apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell'apparecchio. Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell'apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
 - l'utilizzo,
 - l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
 - la pulizia
- dell'apparecchio. Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all'apparecchio al successivo proprietario.

1.2 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l'installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d'uso, corrispondono all'ultimo stato dell'arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.

Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d'uso non possono derivare pretese di nessun tipo. Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
- A riparazioni inadeguate
- All'utilizzo non conforme alle disposizioni
- A modifiche tecniche, modifiche dell'apparecchio
- All'utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Non è consigliabile apportare modifiche dell'apparecchio, le quali non sono coperte da garanzia. Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

1.3 Tutela dei diritti d'autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d'autore. La CASO GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale. Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

1.4 Insieme della fornitura

Il bollitore viene fornito standard con le seguenti componenti:

- CASO PizzaChef 430°
- Istruzioni d'uso
- Pala per pizza:
 - 1 superficie della pala
 - 1 maniglia di plastica
 - 4 viti

1.5 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell'apparecchio, proceda come segue: Estragga l'apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio. Estrarre la pellicola protettiva dall'apparecchio e dagli accessori.

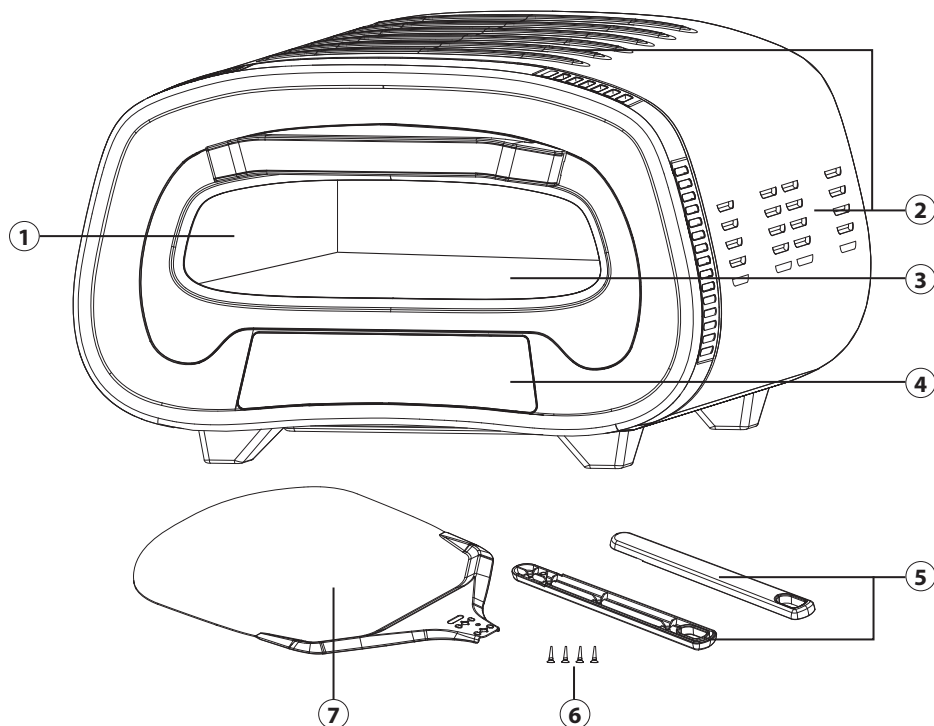
INDICAZIONE

- Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l'apparecchio, in caso di necessità.

2 Costruzione e funzione

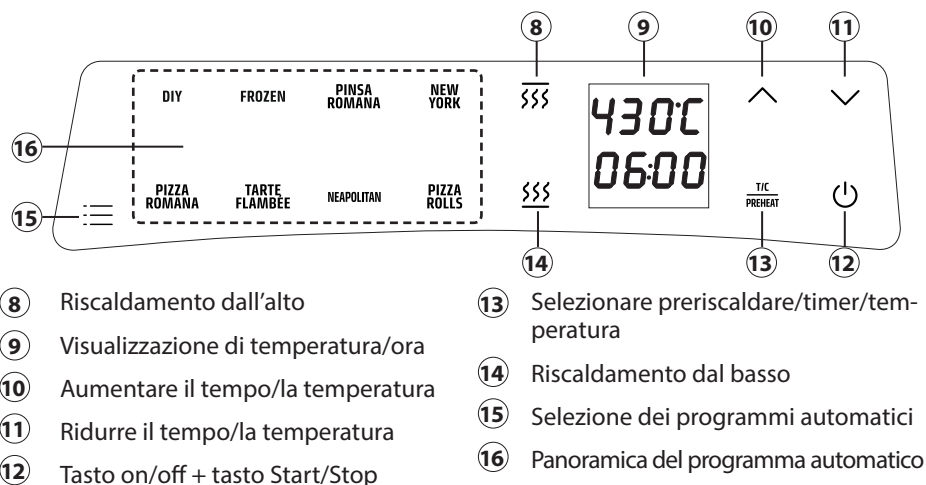
Questo capitolo fornisce importanti informazioni sulla struttura e sul funzionamento della macchina.

2.1 Panoramica complessiva



- | | |
|------------------------------------|-----------------------------------|
| ① Porta forno pizza con maniglia | ⑤ Maniglia della pala per pizza |
| ② Aperture di ventilazione | ⑥ Viti |
| ③ Pietra refrattaria in cordierite | ⑦ Superficie della pala per pizza |
| ④ Pannello di comando | |

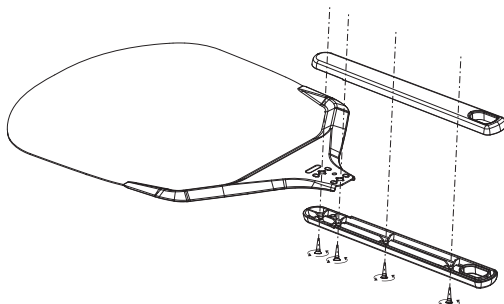
2.2 Elementi di comando



2.3 Montaggio

2.3.1 Montaggio della pala per pizza

1. Introdurre la superficie della pala tra i due lati della maniglia di plastica.
2. Avvitare la maniglia di plastica tramite le quattro viti (vedi immagine).



2.4 Programmi automatici

Programma	Temperatura in °C preimpostata (Intervallo)*	Tempo in min preimpostata (Intervallo)*	
DIY	430 (80-430)	2 (1 - 60)	(Programma personalizzato) Impostazione di un programma secondo le proprie esigenze
FROZEN	245 (80-430)	9 (1 - 20)	Pizza surgelata o tarte flambée surgelata
PINSA ROMANA	340 (80-430)	3 (1 - 30)	Pasta madre, farcita spesso dopo la cottura, con farcitura dolce o salata

NEW YORK	330 (80-430)	2 (1 - 10)	Bordo alto e morbido, molto farcita, salsa fino al bordo, base croccante
PIZZA ROMANA	430 (80-430)	3 (1 - 60)	Impasto croccante e sottile, bordo basso
TARTE FLAMBÉE	270 (80-430)	5 (1 - 20)	Tarte flambée con impasto molto sottile, farcitura salata o dolce
NEAPOLITAN	430 (200-430)	2 (1 - 10)	(Pizza classica come nel forno a legna) base morbida e sottile, bordo soffice
PIZZA ROLLS	430 (80-430)	2 (1 - 60)	Salatini o fagottini al gusto di pizza, farciti o non farciti

*in intervalli da 1 minuto / *in intervalli da 5°C

2.5 Targhetta di omologazione

La targhetta con i dati di collegamento e le prestazioni si trova sul retro dell'apparecchio.

3 Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull'utilizzo dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

⚠ AVVISO

- ▶ Non lasci l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento, per poter agire rapidamente, in caso di pericoli.
- ▶ **AVVERTENZA!** Le superfici dell'apparecchio potrebbero riscaldarsi durante l'uso. Non toccare il corpo esterno del forno e la pietra refrattaria prima che si siano completamente raffreddati. Per aprire lo sportello servirsi sempre della maniglia.
- ▶ La pietra è sensibile agli urti e può rompersi quando cade.
- ▶ Se si desidera trasportare l'apparecchio, estrarre la pietra refrattaria e imballarla separatamente per evitare che si rompa.



3.1 Prima del primo utilizzo

Per rimuovere eventuali sostanze protettive dagli elementi riscaldanti, l'apparecchio deve funzionare a vuoto per circa 10 minuti. Accertarsi che sia assicurata una sufficiente ventilazione, dal momento che l'apparecchio, durante il normale funzionamento, può rilasciare vapori.

1. Verificare di aver eliminato interamente l'imballaggio.
2. Posizionare il forno su una superficie piana, asciutta e resistente al calore.
3. Svolgere completamente il cavo elettrico e inserire il connettore in una presa con messa a terra.

4. Ripulire la pietra refrattaria con un panno morbido.
5. Asciugare bene la pietra refrattaria e inserirla nell'apparecchio.
6. Chiudere il dispositivo.
7. Si avverte un segnale acustico e il pannello di controllo si illumina per qualche istante. L'apparecchio si trova in modalità standby e il tasto  lampeggia.
8. Avviare l'apparecchio, premendo il tasto - . Premendo il tasto  è possibile impostare il timer e la temperatura. Con il tasto  e  impostare la temperatura a 430°C e confermare con il tasto . L'apparecchio si riscalda automaticamente e conferma il raggiungimento di una determinata temperatura tramite un segnale acustico.
9. Lasciar funzionare l'apparecchio per 10 minuti alla massima potenza.
10. L'apparecchio è ora pronto per essere utilizzato.

3.2 Funzionamento dell'apparecchio

AVVISO

- ▶ Non usare mai l'apparecchio senza la pietra refrattaria!
 - ▶ Eliminare l'imballaggio dalle pizze surgelate e da altri alimenti, prima di prepararli nel forno.
 - ▶ La pietra refrattaria non tollera oscillazioni termiche estreme. Lasciar scongelare leggermente gli alimenti prima di sistamarli sulla pietra refrattaria calda.
 - ▶ Non coprire gli alimenti con fogli di alluminio prima di infornarli. Non utilizzare carta da forno, padelle antiaderenti o stampi in silicone.
 - ▶ Non posizionare fogli di alluminio e recipienti di plastica sulle superfici calde.
 - ▶ Durante l'utilizzo la pietra diventa molto calda e conserva il calore per diverso tempo. NON raffreddare la pietra con acqua.
 - ▶ Si produce fumo, soprattutto quando si apre lo sportello del forno per pizza. Utilizzare il forno in un luogo ben ventilato.
 - ▶ Quando si rimuove la pizza, assicurarsi di tenere la buccia della pizza dritta in modo da non toccare gli elementi riscaldanti con la pizza.
 - ▶ Utilizzare solo la pala per pizza resistente al calore in dotazione. La superficie della pala dopo la cottura può essere calda.
1. Procedere come descritto nel capitolo "Prima del primo utilizzo".
 2. Avviare l'apparecchio, premendo il tasto .
 3. Selezionare uno degli 8 programmi automatici toccando il tasto .
 4. Il simbolo del programma si illumina e sul display compare la temperatura impostata e l'indicazione del timer.
 5. È possibile regolare individualmente la temperatura e il tempo.
 6. Selezionare il tasto  per modificare l'ora con i tasti  o .
 7. Selezionare nuovamente il tasto  per regolare la temperatura con i tasti  o .
 8. Premere il -tasto, per iniziare la cottura.
 9. Preparare la pizza.
 10. Dopo che l'apparecchio ha raggiunto la temperatura desiderata (il tempo di preriscaldamento è in genere di 15-20 minuti), l'apparecchio emette 5 segnali acustici e il display della temperatura lampeggia.

11. Cospargere sulla pala un po' di farina al fine di evitare che l'impasto si attacchi alla pala e alla pietra. Utilizzare la pala per infornare la pizza.
12. Chiudere il dispositivo.
13. A seconda dell'impasto, i tempi di preparazione e le temperature potrebbero differire. Iniziare con una pizza piccola poco farcita per prendere familiarità con il forno.
14. Se è stato impostato il timer, dopo il preriscaldamento premere di nuovo il tasto  per iniziare il conto alla rovescia.
15. Durante la preparazione controllare la cottura della pizza. La cottura richiede circa 2-4 minuti.
16. Eventualmente girare la pizza per assicurarsi che sia cotta uniformemente.
17. Estrarre la pizza servendosi della pala.
18. Preparare eventualmente altre pizze.
19. Reimpostare all'occorrenza la temperatura dell'apparecchio.
20. Una volta scaduto il timer, si avverte un segnale acustico e l'apparecchio passa automaticamente in modalità standby o spegnerlo tenendo premuto per alcuni istanti il tasto . Lasciarlo raffreddare con il coperchio completamente aperto. La ventola è ancora in funzione per qualche istante.

INDICAZIONE

- Una volta avviato il programma, è possibile modificare il timer e la temperatura in ogni momento mediante i relativi tasti.
- All'impostazione dei programmi "DIY", premendo il tasto  e il tasto , è possibile attivare e disattivare il calore dall'alto e dal basso.
- Tenendo premuto il tasto  o , è possibile aumentare/diminuire il valore più rapidamente.

3.3 Funzione Memory

L'apparecchio dispone di una funzione Memory. Una volta adeguato il programma automatico alle proprie esigenze, l'apparecchio salva queste impostazioni.

Dopo aver estratto e collegato nuovamente il cavo di rete, l'apparecchio mostra le impostazioni stabilite.

È possibile resettare i programmi automatici alle impostazioni di fabbrica:

1. Accendere l'apparecchio in modalità standby.
2. Tenere premuto il tasto  per ca. 3 secondi. L'apparecchio conferma il reset dei programmi automatici con un segnale acustico.

3.4 Consigli per la preparazione

- Tanto maggiore è la percentuale di acqua nell'impasto, quanto più esso sarà morbido e soffice. Per l'assorbimento di un'elevata percentuale di acqua nell'impasto, è importante usare la farina corretta.
- Utilizzare la farina per pizza di tipo 00, ad alto contenuto proteico e macinata grossolanamente.
- Lavorare gli ingredienti fino a ottenere un impasto compatto e dalla consistenza elastica.
- Se si utilizza un robot da cucina (velocità bassa per ca. 10 min), prestare attenzione alla temperatura dell'impasto. L'impasto non dovrà riscaldarsi per non iniziare troppo presto la lievitazione.

- Tagliare l'impasto in piccole porzioni e lasciarle riposare (ca. 12-24 ore).
- Per ottenere un impasto soffice, non utilizzare un mattarello di legno. Questo strumento ha l'effetto di far uscire l'aria incorporata dall'impasto stesso. Collocare invece l'impasto su una superficie infarinata e lavorarla con le dita.

Consigli per la preparazione di una pizza con meno e più farcitura

	Temp. (°C)	Timer (min.)	Indicazione
Pizza non farcita/poco farcita (ad es. Margherita)	400	ca. 2	La temperatura elevata garantisce una cottura rapida.
Pizza molto farcita (ad es. Capricciosa)	350	4-5	Una pizza molto farcita richiede più tempo per la cottura. È necessario evitare temperature troppo elevate che potrebbero bruciare la farcitura.

4 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

4.1 Indicazioni di sicurezza

ATTENZIONE

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio:

- ▶ Staccare la spina dell'apparecchio dalla presa elettrica, quando l'apparecchio non è in funzione e prima di eseguire la pulizia.
- ▶ Non immergere l'apparecchio, il cavo e la spina nell'acqua e in altri liquidi e non metterli nella lavastoviglie.
- ▶ Per pulire lo spremifrutta non utilizzi una spazzola di metallo e non usi neppure degli altri oggetti acuti e aggressivi.
- ▶ Pulisca la cottura dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di sporcizia può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio.

4.2 Apparecchio

Pulire l'esterno dell'apparecchio e lo sportello del forno con un panno umido.

4.3 Pietra refrattaria

INDICAZIONE

- ▶ La pietra refrattaria tende a decolorarsi dopo l'utilizzo. È un fatto normale e inevitabile.
- ▶ Non immergere la pietra in acqua, non utilizzare detersivi e non lavarla in lavastoviglie.
- ▶ Lasciar asciugare completamente la pietra prima di usarla di nuovo.

Estrarre la pietra dall'apparecchio per la pulizia. Trattare la pietra refrattaria con cautela. Dopo ogni utilizzo pulirla con un panno morbido e umido. In caso di forte decolorazione, è possibile mescolare un po' di lievito e acqua e passarla sulla pietra con una spugna. In seguito, strofinare la pietra con un panno pulito dopo averlo inumidito.

4.4 Pala per pizza

Pulire la superficie dalla pala con acqua calda e sapone, servendosi di una spugna umida. Asciugare accuratamente la superficie.

5 Eliminazione guasti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di guasti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

5.1 Avvertenze di sicurezza

ATTENZIONE

- ▶ Le riparazioni sugli apparecchi elettrici possono essere eseguite solo da personale specializzato che è stato addestrato dal fabbricante.
- ▶ Attraverso riparazioni eseguite non a regola d'arte potrebbero crearsi notevoli pericoli per l'utente e danni dell'apparecchio.

5.2 Cause malfunzionamenti e risoluzione

La seguente tabella aiuta a localizzare e a risolvere malfunzionamenti più lievi.

Problema	Soluzione
Non è possibile accendere l'apparecchio.	Verificare che il connettore sia inserito correttamente nella presa.
Dall'apparecchio fuoriesce fumo.	In seguito alle estreme temperature potrebbe formarsi fumo. Utilizzare il forno in un ambiente ben ventilato.

INDICAZIONE

- ▶ Se con i suggerimenti sopra indicati non è possibile risolvere il problema, è possibile contattare gratuitamente la nostra Assistenza Clienti.
- ▶ Pulire l'apparecchio prima di spedirlo al Servizio clienti.

6 Smaltimento dell'apparecchio obsoleto

Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza. Questi possono nuocere alla salute umana o all'ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.



INDICAZIONE

- ▶ Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.
- ▶ Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.

6.1 Smaltimento dell'involucro

L'involucro protegge l'apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili. Ricondere l'imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più necessari, nei punti di raccolta presso le "aree ecologiche" per il sistema di riciclo.

**7 Garanzia**

Per questo prodotto può contare su una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di acquisto per vizi relativi a errori di produzione o difetti del materiale. La nostra garanzia è valida per la Germania, l'Austria e l'Olanda. Per tutti gli altri Paesi la invitiamo a contattarci.

È fatto salvo il suo diritto di avvalersi della garanzia ai sensi del §437 e seguenti del codice civile (BGB). Per l'esercizio dei diritti di garanzia previsti per legge lei non dovrà sostenere alcun costo. La garanzia non copre i danni derivanti dal trattamento o dall'utilizzo non appropriato e vizi che influiscono in modo minimo sul funzionamento o sul valore dell'apparecchio. Inoltre, sono esclusi dalla garanzia le parti soggette a usura, i danni dovuti al trasporto, nella misura in cui non siamo chiamati a risponderne, e i danni derivanti da riparazioni non da noi effettuate. Questo apparecchio è costruito ed è idoneo, anche dal punto di vista delle prestazioni, all'uso privato (domestico). L'utilizzo a scopo commerciale è contemplato ai termini di garanzia, se per entità è paragonabile all'utilizzo a scopo privato. Non è altrimenti destinato all'uso commerciale.

Una volta accolto il reclamo, decideremo a nostra scelta se riparare l'apparecchio oppure sostituirlo. I vizi devono essere segnalati entro 14 giorni dalla consegna. Sono escluse ulteriori pretese.

Per far valere il suo diritto a usufruire della garanzia, la invitiamo a contattarci prima di rispedito l'apparecchio (sempre con lo scontrino di acquisto). I nostri dati di contatto ("Garante") sono indicati all'inizio delle istruzioni d'uso.

Índice Utilização

1	Informações gerais	118
1.1	Informações sobre este manual	119
1.2	Limitação de responsabilidade	119
1.3	Direitos de autor (copyright)	119
1.4	Escopo de fornecimento	119
1.5	Desembalar	119
2	Estrutura e funções	120
2.1	Panorâmica do aparelho	120
2.2	Painel de controle	121
2.3	Montagem	121
2.3.1	Montagem da pá de pizza	121
2.4	Programas automáticos	121
2.5	Placa de identificação	122
3	Funcionamento e utilização	122
3.1	Antes da primeira utilização	122
3.2	Utilização do aparelho	123
3.3	Função de memória	124
3.4	Conselhos para a preparação	124
4	Limpeza e conservação	125
4.1	Instruções de segurança	125
4.2	Aparelho	125
4.3	Pedra para pizza	126
4.4	Pá de pizza	126
5	Resolução de falhas	126
5.1	Instruções de segurança	126
5.2	Sinais de avaria	126
6	Eliminação do aparelho usado	127
6.1	Descarte da embalagem	127
7	Garantia	127

1 Informações gerais

Por favor, leia atentamente as informações contidas neste manual para rapidamente, familiarize-se com o aparelho e usar suas funções em plena capacidade.

O seu aparelho irá atendê-lo por muitos anos se usar correta e o conservar devidamente. Desejamos-lhe muita satisfação durante o uso.

1.1 Informações sobre este manual

Este manual de instruções faz parte do forno de pizza elétrico CASO PizzaChef 430° (adiante designando por aparelho) ele fornece instruções importantes para a montagem, segurança, uso adequado e a conservação do aparelho. Manual do usuário deve ser mantido sempre à mão perto do aparelho. Deve ser lido e usado pela pessoa responsável:

- Ligar,
- Operação,
- resolução de falhas e / ou
- limpeza do aparelho

da unidade é colocada em funcionamento.

Guarde estas instruções em lugar seguro e disponibilize aos terceiros que irão usá-lo no futuro.

1.2 Limitação de responsabilidade

As informações técnicas contidas e as indicações de dados deste manual para a instalação, operação e conservação correspondem com os últimos avanços técnicos no momento da impressão e está publicado tendo em conta a nossa experiência e conhecimento na época. Por este motivo nós não somos responsáveis pelos sinais, ilustrações ou descrições contidas neste manual do usuário. O fabricante não é responsável pelos danos causados por:

- Descumprimento das regras
- Uso indevido
- Reparações indevidas
- Modificações técnicas na unidade
- Uso de peças de reposição não autorizadas
- Utilização de acessórios não autorizados

Não é recomendado fazer modificações no aparelho, elas não são cobertos pela garantia.

As traduções são feitas para o nosso know-how e compreensão. Não nos responsabilizamos por quaisquer erros de tradução, mesmo que a tradução seja feita por nós ou por nossa ordem. Portanto, apenas o texto original em alemão terá carácter vinculativo.

1.3 Direitos de autor (copyright)

Esta documentação é protegida por direitos de autor. CASO GmbH reserva-se todos os direitos, incluindo a reprodução fotomecânica, publicação e distribuição por meio de procedimentos especiais (por exemplo, processamento de dados, dados e suporte a redes de dados), no todo ou em parte. Válido exceto erros de conteúdo e modificações técnicas.

1.4 Escopo de fornecimento

Os artigos são fornecidos com os seguintes componentes como padrão:

- CASO PizzaChef 430°
- Manual do usuário
- **Pá de pizza:**
 - 1x superfície para a pizza
 - 1x pega de plástico
 - 4x parafuso

1.5 Desembalar

Para desembalar o aparelho, retire-o da caixa e remova o material de embalagem. Retire a película protetora do aparelho e dos acessórios.

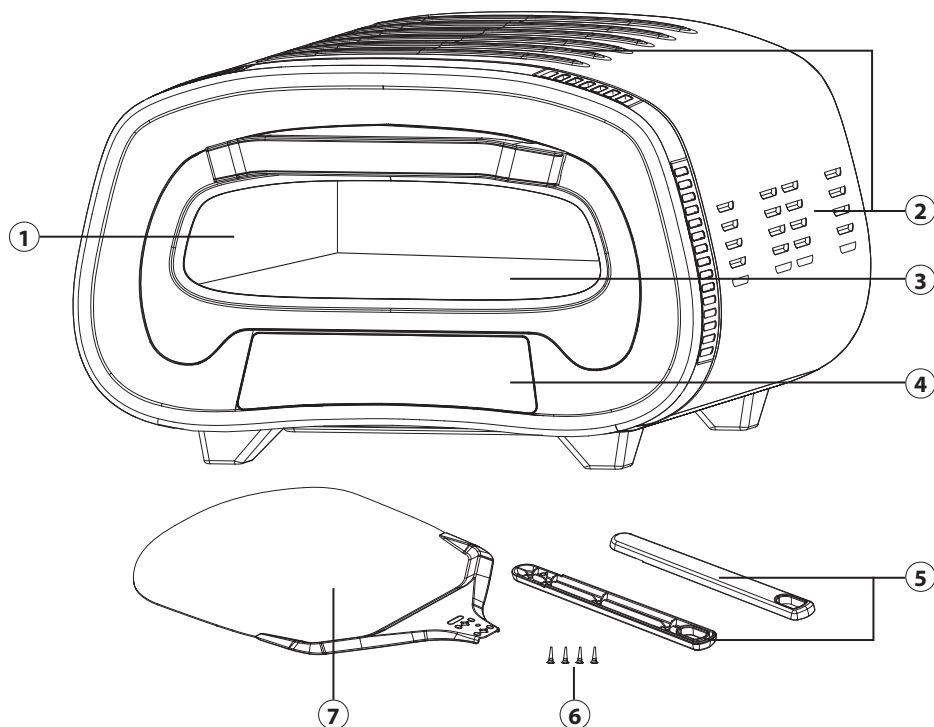
NOTA

- Se possível, mantenha a embalagem original durante o período de garantia do aparelho, para poder voltar a embalar corretamente o aparelho em caso de reclamação da garantia.

2 Estrutura e funções

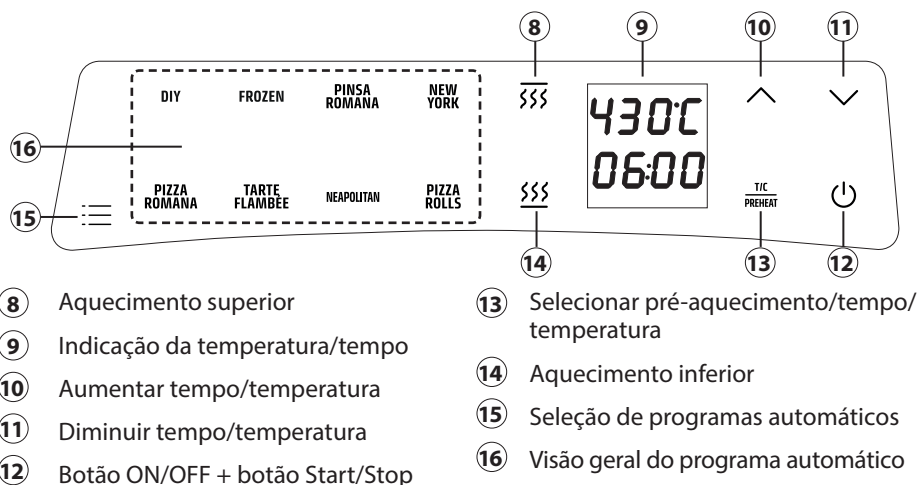
Este capítulo inclui algumas dicas importantes sobre a estrutura e o funcionamento do aparelho.

2.1 Panorâmica do aparelho



- | | |
|-----------------------------------|--|
| ① Porta do forno de pizza com asa | ⑤ Pega da pá de pizza |
| ② Ranhuras de ventilação | ⑥ Parafusos |
| ③ Pedra para pizza de cordierite | ⑦ Superfície para a pizza da pá de pizza |
| ④ Painel de comando | |

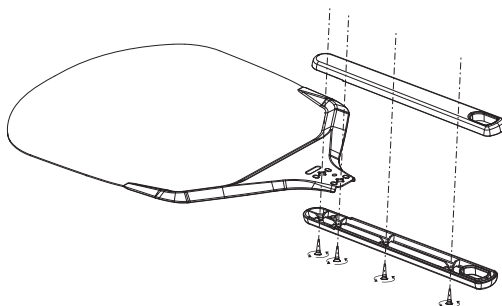
2.2 Painel de controle



2.3 Montagem

2.3.1 Montagem da pá de pizza

1. Insira a superfície para a pizza entre os dois lados da pega de plástico.
2. Aperte a pega de plástico com os quatro parafusos (ver figura).



2.4 Programas automáticos

Programa	Temp. em °C pré-definida (intervalo)*	Tempo em min. pré-definida (intervalo)*	
DIY	430 (80-430)	2 (1 - 60)	(Programa próprio) Defina o programa de acordo com os seus desejos
FROZEN	245 (80-430)	9 (1 - 20)	Pizza congelada ou tarte flambée congelada
PINSA ROMANA	340 (80-430)	3 (1 - 30)	Massa fermentada, muitas vezes recheada após a cozedura, recheio salgado ou doce

NEW YORK	330 (80-430)	2 (1 - 10)	Rebordo alto e fofo, muito recheio, molho até ao bordo, base estaladiça
PIZZA ROMANA	430 (80-430)	3 (1 - 60)	Massa fina e estaladiça, rebordo baixo
TARTE FLAMBÉE	270 (80-430)	5 (1 - 20)	Tarte flambée com massa muito fina, recheio salgado ou doce
NEAPOLITAN	430 (200-430)	2 (1 - 10)	(Pizza clássica tipo forno de lenha) Base macia e fina, rebordo macio
PIZZA ROLLS	430 (80-430)	2 (1 - 60)	Rolinhos de pizza ou pãezinhos de pizza, sem recheio ou com recheio

*em incrementos de 1 minuto / *em incrementos de 5°C

2.5 Placa de identificação

A placa de características com os dados de ligação e de desempenho encontra-se na parte de trás do aparelho.

3 Funcionamento e utilização

Este capítulo inclui algumas dicas importantes sobre o funcionamento e a operação do dispositivo. Observar essas dicas para evitar danos e perigos.



AVISO

- ▶ Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento, para que possa intervir rapidamente em caso de perigo.
- ▶ AVISO! As superfícies do aparelho podem ficar quentes durante a utilização. Tenha um cuidado especial para não tocar no corpo do aparelho e na pedra para pizza até arrefecerem completamente. Mexa na porta do forno de pizza apenas pela pega.
- ▶ A pedra é sensível ao impacto e pode partir-se em caso de queda.
- ▶ Se quiser transportar o aparelho, retire a pedra para pizza do interior do forno e embale-a separadamente para evitar que se parta.



3.1 Antes da primeira utilização

Para remover eventuais substâncias protetoras dos elementos de aquecimento, o aparelho precisa de funcionar vazio durante cerca de 10 minutos. Certifique-se de que o local de instalação é bem ventilado, pois o aparelho pode libertar vapores. Estes vapores são normais.

1. Verifique se retirou todo o material de embalagem.
2. Coloque o forno numa superfície plana, seca e resistente ao calor.

3. Desenrole completamente o cabo de alimentação e insira a ficha de alimentação numa tomada com ligação à terra.
4. Limpe a pedra para pizza com um pano húmido.
5. Seque bem a pedra para pizza e coloque-a no aparelho.
6. Fechar o aparelho.
7. É emitido um sinal sonoro e o painel de comando acende-se uma vez. O aparelho está no modo de espera e o botão  pisca.
8. Prima o botão  para ligar o aparelho. Ao pressionar o botão  pode alternar entre a introdução do tempo e a introdução da temperatura. Utilize os botões  e  para definir 430°C e confirme a introdução com o botão . O aparelho pré-aquece automaticamente e confirma que a temperatura definida foi atingida através de um sinal acústico.
9. Deixe o aparelho funcionar à potência máxima durante cerca de 10 minutos.
10. O aparelho está pronto a ser utilizado.

3.2 Utilização do aparelho



AVISO

- ▶ Não use o aparelho sem a pedra para pizza inserida.
 - ▶ Retire todo o material de embalagem de pizzas congeladas e de outros alimentos antes de os preparar no forno de pizza.
 - ▶ A pedra para pizza não tolera mudanças extremas de temperatura. Deixe os alimentos congelados descongelar um pouco antes de os colocar na pedra quente.
 - ▶ Não cubra os seus alimentos com película de alumínio quando os coloca no forno. Não utilize papel vegetal, frigideiras antiaderentes ou formas de silicone.
 - ▶ Não coloque folhas de alumínio ou recipientes de plástico sobre as superfícies quentes.
 - ▶ A pedra fica muito quente durante a utilização e mantém-se quente durante muito tempo após a utilização. NÃO arrefeça a pedra quente com água.
 - ▶ É produzido fumo, especialmente quando se abre a porta do forno para pizzas. Utilizar o forno num local bem ventilado.
 - ▶ Ao retirar a piza, certifique-se de que segura a casca da piza a direito para não tocar nos elementos de aquecimento com a piza.
 - ▶ Utilize apenas a pá para pizza resistente ao calor no aparelho. A superfície para pizza pode estar quente após o processo de cozedura.
1. Proceda como descrito no capítulo “Antes da primeira utilização”.
 2. Prima o botão  para ligar o aparelho.
 3. Seleccionar um dos 8 programas automáticos tocando na botão .
 4. O símbolo do programa acende-se e a temperatura e o tempo predefinidos aparecem no display.
 5. É possível regular a temperatura e o tempo individualmente.
 6. Seleccionar a botão  para alterar a hora com a botão  ou .
 7. Seleccionar novamente o botão  para ajustar a temperatura com o botão  ou .
 8. Prima o botão  para iniciar o processo.
 9. Prepare a sua pizza.
 10. Assim que o aparelho atingir a temperatura desejada (o tempo de pré-aquecimento é geralmente de 15 a 20 minutos), o aparelho emite 5 bips e a indicação da temperatura fica intermitente.

11. Polvilhe a pá com um pouco de farinha para evitar que a massa se cole à pá e à pedra. Utilize a pá de pizza para colocar a pizza na pedra para pizza no forno.
12. Feche a abertura do forno com a porta do forno de pizza.
13. Massas diferentes requerem temperaturas e tempos de preparação diferentes. É melhor começar com uma pizza pequena com pouco recheio para se familiarizar com o forno.
14. Se tiver definido um tempo, prima novamente o botão  após o pré-aquecimento para confirmar a contagem decrescente do tempo.
15. Vigie a pizza enquanto está a cozer. O tempo de cozedura é de cerca de 2-4 minutos.
16. Rode eventualmente a pizza para garantir que está uniformemente cozida.
17. Retire a pizza do aparelho com a pá de pizza.
18. Se for esse o caso, prepare mais pizzas.
19. Ajuste a temperatura do aparelho, se necessário.
20. Quando o tempo tiver decorrido, um sinal acústico soa e o aparelho muda automaticamente para o modo de espera ou desligue-o premindo e mantendo premido o botão  e deixe-o arrefecer completamente no estado aberto. A ventoinha continua a funcionar durante um momento.

NOTA

- ▶ Se tiver iniciado um programa, pode alterar o tempo e a temperatura em qualquer momento, utilizando os botões correspondentes.
- ▶ Com a definição de programa “DIY” pode ligar e desligar o aquecimento superior e o aquecimento inferior premindo o botão  e o botão .
- ▶ Se mantiver premido o botão  ou , o valor aumenta/diminui mais rapidamente.

3.3 Função de memória

O aparelho tem uma função de memória. Assim que tiver ajustado um programa automático às suas necessidades, o aparelho guarda essas definições.

Mesmo depois de desligar e voltar a ligar o cabo de alimentação, o aparelho apresenta as suas definições personalizadas.

É possível repor os programas automáticos nas definições de fábrica:

1. Coloque o aparelho no modo de espera.
2. Prima o botão  durante cerca de 3 segundos. O aparelho confirma a reposição dos programas automáticos através de um sinal acústico.

3.4 Conselhos para a preparação

- Quanto maior for a proporção de água na massa, tanto mais macia e fofa será a massa. A farinha correta é importante para poder absorver um elevado teor de água na massa.
- Utilize farinha para pizza tipo 00, que é ligeiramente mais grossa e contém mais proteínas.
- Amasse bem a massa para que fique elástica e não se rasgue.
- Preste atenção à temperatura da massa quando a amassar com um robô de cozinha (nível baixo durante cerca de 10 min.). Não deve ficar demasiado quente para que o fermento não trabalhe demasiado cedo.

- Divida a massa em pedaços mais pequenos e deixe-os levedar durante tempo suficiente (cerca de 12-24 horas).
- Para obter uma massa fofa, não use um rolo de massa para espalhar a massa, a fim de não empurrar para fora da massa o ar que se formou ao longo do tempo. Em vez disso, coloque a massa numa superfície de trabalho enfarinhada e alise a massa com os dedos.

Recomendação de definições para pizzas com pouco e muito recheio

	Temp. (°C)	Tempo (min.)	Indicação
Pizza sem/com pouco recheio (p. ex. Margherita)	400	aprox. 2	A massa é cozida rapidamente devido à temperatura elevada.
Pizza com muito recheio (p. ex. Capricciosa)	350	4-5	Devido ao recheio, a pizza demora um pouco mais e não deve ser cozinhada a uma temperatura demasiado elevada para que o recheio não se queime.

4 Limpeza e conservação

Este capítulo inclui importantes sobre as dicas limpeza e a conservação do aparelho. Ter em mente as instruções e danos por limpeza inadequada do dispositivo e certifique-se de que o dispositivo funciona sem erros.

4.1 Instruções de segurança

CUIDADO

Tenha em mente as seguintes instruções de segurança antes de limpar o aparelho:

- ▶ Desligar o aparelho da tomada de corrente antes de o limpar e quando não estiver a ser utilizado.
- ▶ Não mergulhe o aparelho, o cabo e a ficha em água ou noutros líquidos e não os coloque na máquina de lavar louça.
- ▶ Não utilizar uma escova metálica ou outros objectos afiados e abrasivos para a limpeza.
- ▶ Limpe o aparelho após a sua utilização, logo que este tenha arrefecido completamente. Uma espera demasiado longa torna a limpeza desnecessariamente difícil e, em casos extremos, impossível. Uma sujidade excessiva pode, em determinadas circunstâncias, danificar o aparelho.

4.2 Aparelho

Limpe o exterior do aparelho e a porta do forno com um pano húmido.

4.3 Pedra para pizza

NOTA

- ▶ A pedra para pizza descolora-se após a utilização. Isso é normal e não pode ser evitado.
- ▶ Não mergulhe a pedra em água, não utilize produtos de limpeza e não a coloque na máquina de lavar louça.
- ▶ Deixe sempre a pedra secar completamente antes de a voltar a utilizar.

Retire a pedra para pizza do aparelho para a limpar. Manuseie a pedra com cuidado. Limpe a pedra para pizza com um pano macio e húmido após cada utilização. Se a descoloração for forte, pode misturar uma pasta espessa de fermento em pó e água e aplicá-la na pedra com uma esponja. Em seguida, limpe a pedra com um pano limpo e húmido.

4.4 Pá de pizza

Limpe a superfície para a pizza com água morna e sabão e com uma esponja macia. Seque bem a superfície.

5 Resolução de falhas

Este capítulo inclui algumas dicas importantes sobre as falhas do aparelho a solução de problemas de. Siga estas dicas para evitar danos e perigos.

5.1 Instruções de segurança



CUIDADO

- ▶ Reparação de equipamentos eléctricos e electrónicos deve ocorrer somente por pessoal autorizado e treinado pelo fabricante.
- ▶ Reparação inadequada poderia pôr em perigo o usuário e causar danos ao dispositivo.

5.2 Sinais de avaria

A tabela em baixo apresenta pequenos erros e suas soluções:

Problema	Solução
Não é possível ligar o aparelho.	Verifique se a ficha de alimentação está corretamente inserida na tomada.
Sai fumo do aparelho.	Devido às temperaturas extremamente elevadas, desenvolve-se fumo. Utilize o forno num local bem ventilado.

NOTA

- ▶ Se os passos mostrados acima não conseguirem resolver o problema, entre em contacto com o atendimento ao cliente.
- ▶ Limpar o aparelho antes de o enviar para o centro de assistência.

6 Eliminação do aparelho usado

Os produtos eléctricos e electrónicos usados contêm materiais reutilizáveis. No entanto, eles também contêm materiais nocivos necessários para sua operação e segurança. No lixo doméstico, ou antes a manipulação imprópria, coloca e em perigo a saúde humana e o ambiente. Portanto, não coloque seu aparelho usado em qualquer lixo doméstico.



NOTA

- ▶ Use os pontos de recolha de aparelhos eletricos e eletronicos – Eletrão. Contate as autoridades locais afim de saber quando e onde deve entregar o seu aparelho
- ▶ Armazenamento e eliminação de seu aparelho usado, protegendo contra o acesso de crianças.

6.1 Descarte da embalagem

A embalagem protege o aparelho contra danos causados pelo transporte. Os materiais de embalagem foram selecionados com uma filosofia adequada para efeitos de uma eliminação correcta e respeitosa com o meio ambiente e, portanto, são recicláveis. O retorno do material de embalagem ao ciclo matéria-prima economiza e reduz a geração de resíduos. Portanto, deposite os materiais de embalagem que não necessita nos pontos de recolha „ponto verde“.



7 Garantia

Atribuímos a este produto uma garantia de 24 meses a partir da data de venda, para defeitos de fabrico ou de material. A nossa garantia aplica-se à Alemanha, à Áustria e aos Países Baixos. Para todos os outros países, contacte-nos.

Os seus direitos legais de garantia de acordo com o § 437 e seguintes do Código Civil alemão não são afetados por isso. O exercício dos seus direitos legais em matéria de defeitos é gratuito para si. Esta garantia não inclui danos resultantes do uso ou manuseio impróprio, nem por danos que não impeçam o funcionamento correto ou afetem o valor do aparelho. Consumíveis, danos de transporte que não sejam atribuíveis ao fabricante e danos resultantes de reparações efetuadas por pessoas não autorizadas estão excluídos da garantia.

Este aparelho foi concebido para uma utilização doméstica e os seus parâmetros de funcionamento correspondem ao expectável para tal utilização. O seu uso num contexto comercial só será abrangido pela garantia caso seja resultado de uma utilização comparável a doméstica. Este aparelho não é destinado para uso industrial.

No evento da reclamação ser justificada iremos proceder a sua reparação ou substituição por um aparelho novo. Todas as avarias detetadas devem ser comunicadas no espaço de 14 dias após a entrega. Todas as reclamações posteriores serão excluídas desta garantia.

De modo a poder ativar a sua garantia, por favor entrar em contacto connosco antes de proceder a devolução do aparelho (acompanhado do respetivo documento comprovativo de compra). Os nossos dados de contacto („Garante“) encontram-se no início deste manual de instruções.

İçindekiler Çalıştırma

1 Genel	128
1.1 Bu Kılavuza ilişkin Bilgiler	129
1.2 Sorumluluğun Sınırlandırılması	129
1.3 Telif Hakkı Koruması	129
1.4 Teslimat Kapsamı	129
1.5 Ambalajı Açmak	130
2 Kurulum ve Fonksiyonlar	130
2.1 Genel Bakış	130
2.2 Kumanda Elemanları	131
2.3 Montaj	131
2.3.1 Pizza iticinin montajı	131
2.4 Otomatik programlar	131
2.5 Anma Değeri Levhası	132
3 Çalıştırma ve kullanım	132
3.1 İlk kullanımdan önce	132
3.2 Cihazın çalıştırılması	133
3.3 Memory fonksiyonu	134
3.4 Hazırlık için ipuçları	134
4 Temizlik ve Bakım	135
4.1 Güvenlik Açıklamaları	135
4.2 Pizza fırınının cihazı ve kapağı	135
4.3 Pizza taşı	135
4.4 Pizza itici	136
4.5 Depolama	136
5 Arızanın Ortadan Kaldırılması	136
5.1 Güvenlik Açıklamaları	136
5.2 Arıza Sebepleri ve Tamirâtı	136
6 Eski Cihazın Ortadan Kaldırılması	137
6.1 Ambalaj Malzemelerinin İmhası	137
7 Garanti	137

1 Genel

Makinenizi daha hızlı tanımak ve makinenizin tüm fonksiyonlarını tam olarak kullanabilmek için Lütfen bu kullanım kılavuzunda yer alan bilgileri okuyun. Makinenizi doğru kullanır ve bakımını yaparsanız cihazınızı uzun yıllar boyunca kullanabileceksiniz. Cihazınızı güle kullanın.

1.1 Bu Kılavuza ilişkin Bilgiler

Bu kullanım kılavuzu elektrikli pizza fırını CASO PizzaChef 430° cihazına aittir (bundan sonra sadece cihaz olarak anılacaktır) ve cihazınızın çalıştırılması, güvenliği, usulüne uygun kullanımı ve bakımı hakkında bilgi vermektedir.

Bu Kullanım Kılavuzu her zaman cihazın yakınında bulundurulmalıdır. Bu Kullanım Kılavuzu,

- cihazın çalıştırılması,
- kullanılması,
- arızanın ortadan kaldırılması ve/veya
- temizlenmesi

çin görevlendirilecek herkes tarafından okunmalıdır ve uyulmalıdır. Bu Kullanım Kılavuzu- nu saklayınız ve cihazı bir başkasına vermeniz halinde, cihaz ile birlikte Kullanım Kılavuzu- nu da yeni sahibine teslim ediniz.

1.2 Sorumluluğun Sınırlandırılması

Kurulum, çalıştırma ve bakımla ilgili tüm teknik bilgi, veri ve notlar bu kullanım kılavuzu baskıya verildiği anda tam olarak güncel durumda olup bildiğimiz ve inandığımız kadarıyla geçmiş deneyim ve bulgularımız dikkate alınarak derlenmiş bulunmaktadır.

İşbu kullanım kılavuzunda ortaya konulan bilgi, resimlendirme veya tanımlamalardan hiçbir talep elde edilemez. Üretici, aşağıdakilerin sonucu olarak ortaya çıkan zararlardan dolayı herhangi bir sorumluluk üstlenmez:

- Kullanım kılavuzunun gözetilmemesi
- Kullanım amaçları dışında kullanımlar
- Uygun olmayan tamiratlar
- Teknik değişiklikler, Cihaz üzerinde değişiklik yapılması
- İzin verilmeyen yedek parçaların kullanılması
- Onaylanmamış aksesuarların kullanımı

Cihaz üzerinde değişiklik yapılması tavsiye edilmez ve değişiklik yapıldığı takdirde cihaz,- garanti kapsamından çıkar. Tüm tercüme bilgimiz dâhilinde yapılmaktadır. Tercüme, tarafımızca veya talimatımız üzerine yapılmış olsa bile, tercüme hatalarından dolayı herhangi bir sorumluluk üstlenmemekteyiz. Orijinal Almanca metin tek bağlayıcı metin olarak kalmaktadır.

1.3 Telif Hakkı Koruması

İşbu doküman telif hakkı koruması ile korunmaktadır. CASO GmbH'nin, kısmen bile olsa, özel işlemler (örneğin, veri işleme, veri taşıyıcılar, veri ağları) kullanılarak yapılan fotomekanik çoğaltım, kopyalama ve dağıtım için olanlar dâhil, tüm hakları saklıdır. Ürün içerik değişiklikleri ile teknik değişikliklere tabidir.

1.4 Teslimat Kapsamı

Mikrodalga, standart olarak aşağıda belirtilen parçalar halinde teslim edilmektedir:

- CASO PizzaChef 430°
- Kullanım Kılavuzu
- Pizza itici:
 - 1 itme yüzeyi
 - 1 adet plastik kulp
 - 4 adet vida

1.5 Ambalajı Açmak

Cihazın ambalajını açmak için, cihazı kutusundan çıkarın ve ambalaj malzemesini çıkarın. Koruyucu filmleri cihazdan ve cihazın aksesuarlarından çıkarınız.

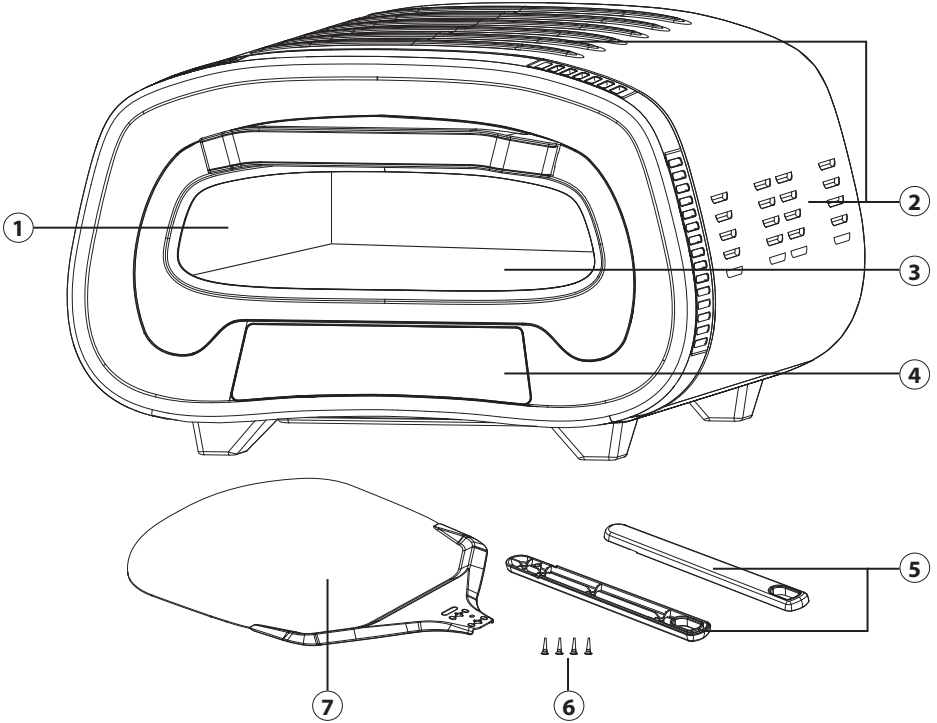
NOT

- Cihazınızın garanti süresi boyunca, garantiden yararlanmak istemeniz halinde cihazınızı tekrar usulüne uygun ambalajlayabilmeniz için, mümkün mertebe orijinal ambalajını saklı tutunuz.

2 Kurulum ve Fonksiyonlar

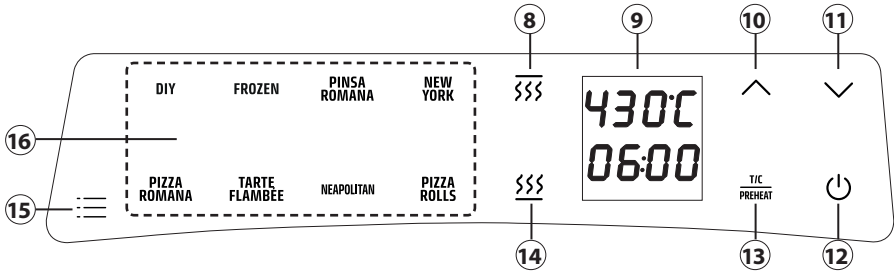
Kullanım Kılavuzunun bu bölümünde, cihazın kurulumu ve fonksiyonlarına ilişkin önemli açıklamalar verilmektedir.

2.1 Genel Bakış



- | | |
|-------------------------------------|---------------------------|
| ① Saplı pizza fırınının kapısı | ⑤ Pizza küreği sapı |
| ② Havalandırma kanalları | ⑥ Vida |
| ③ Kordiyeritten yapılmış pizza taşı | ⑦ Pizza küreği sürme yeri |
| ④ Kontrol paneli | |

2.2 Kumanda Elemanları

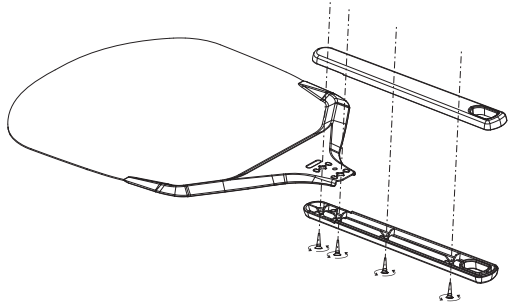


- ⑧ Üst ısıtma
- ⑨ Sıcaklık/zaman göstergesi
- ⑩ Süreyi/İsıyı arttırma
- ⑪ Süre/sıcaklık azaltma
- ⑫ Açma/Kapama düğmesi + Başlat/Durdur düğmesi
- ⑬ Ön ısıtma/Zaman/Sıcaklık seçimi
- ⑭ Alt ısıtma
- ⑮ Otomatik programların seçilmesi
- ⑯ Otomatik program listesi

2.3 Montaj

2.3.1 Pizza iticinin montajı

1. Küreği plastik sapın iki tarafı arasına yerleştirin.
2. Plastik sapı 4 vidayla sıkıca vidalayın (bkz. resim).



2.4 Otomatik programlar

Program	°C cinsinden ısı Ön ayarlı (Aralık)*	Süre Ön ayarlı (Aralık)*	
DIY	430 (80-430)	2 (1 - 60)	(Bireysel program) Programın kendi isteğine göre ayarlanması
FROZEN	245 (80-430)	9 (1 - 20)	Dondurulmuş pizza veya tarte flambée
PINSA ROMANA	340 (80-430)	3 (1 - 30)	Ekşi mayaya, genellikle pişirildikten sonra tuzlu veya tatlı malzeme konur

DE

EN

NL

ES

FR

SV

IT

PT

TR

NEW YORK	330 (80-430)	2 (1 - 10)	Yüksek kabarık kenar, bol malzeme, kenara kadar sos, çıtır taban
PIZZA ROMANA	430 (80-430)	3 (1 - 60)	Çıtır, ince hamur, alçak kenar
TARTE FLAMBÉE	270 (80-430)	5 (1 - 20)	Çok ince hamurdan tarte flambée, tuzlu veya tatlı malzemeyle
NEAPOLITAN	430 (200-430)	2 (1 - 10)	(Klasik odun ateşinde pizza) Yumuşak, ince taban, kabarık kenar
PIZZA ROLLS	430 (80-430)	2 (1 - 60)	Pizza börekleri veya pizza ekmekleri, içi boş veya doldurulmuş

*1 dakika atlayarak / *5°C atlayarak

2.5 Anma Değeri Levhası

Bağlantı ve performans verilerini içeren nominal değer plakası cihazın arkasında bulunur.

3 Çalıştırma ve kullanım

Bu bölüm, ünitenin çalıştırılmasıyla ilgili önemli bilgiler içerir. Tehlike ve hasarı önlemek için talimatları izleyin.

⚠ UYARI

- ▶ Çalışma sırasında cihazı gözetimsiz bırakmayın. Böylece herhangi bir tehlike varsa hemen müdahale edebilirsiniz.
- ▶ UYARI! Cihazın kullanımı sırasında cihazın yüzeyleri ısınabilir. Her ikisi de tamamen soğumadan gövdeye dokunmamaya ve pizza taşına dokunmamaya özellikle dikkat ediniz. Pizza fırınının kapağına sadece sapına dokunarak dokununuz.
- ▶ Taş şoka karşı hassastır. Taş düşerse kırılabilir.
- ▶ Cihazı taşımak istiyorsanız, pizza taşını fırının iç kısmından çıkarmalısınız. Ardından, cihazın bozulmasını önlemek için cihazı ayrı olarak paketlemeniz gerekir.



3.1 İlk kullanımdan önce

Isıtma elemanlarından herhangi bir koruyucu maddeyi çıkarmak için, cihazı yaklaşık 10 dakika boyunca boşken çalıştırmanız gerekir. Bu bağlamda, cihaz buhar yayabileceğinden kurulum yerinin iyi havalandırıldığından emin olmalısınız. Bu buharlar normaldir.

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkardığınızı kontrol etmelisiniz.
2. Fırınızı düz, kuru ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştiriniz.
3. Güç kablosunu tamamen çözünüz. Güç kablosunu topraklı bir prize takınız.

4. Nemli bir bez kullanarak pizza taşı siliniz.
5. Pizza taşı iyice kurulayınız. Bundan sonra, pizza taşı cihaza yerleştiriniz.
6. Cihazı kapatın.
7. Bir bip sesi duyulur ve kontrol paneli bir kez yanar. Cihaz şimdi bekleme modundadır ve  düğmesi yanıp söner.
8.  - düğmesine basarak cihazı çalıştırın.  düğmesine basarak zaman değeri ile sıcaklık değeri arasında geçiş yapabilirsiniz.  ve  tuşları ile 430°C'yi ayarlayın ve  tuşu ile bu değeri onaylayın. Cihaz otomatik olarak ön ısıtma yapar ve ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığını sesli bir sinyal ile bildirir.
9. Cihazı yaklaşık 10 dakika boyunca tam güçte çalıştırınız.
10. Cihaz kullanım için hazırdır.

3.2 Cihazın çalıştırılması

UYARI

- ▶ Pizza taşı cihazın içinde değilken cihazı kullanmayınız.
- ▶ Pizza fırınındaki yiyecekleri hazırlamadan önce donmuş pizzalardan ve diğer yiyeceklerden herhangi bir ambalaj malzemesini çıkarınız.
- ▶ Pizza taşı aşırı sıcaklık dalgalanmalarına tolerans göstermez. Bu yiyecekleri sıcak taşın üzerine koymadan önce dondurulmuş yiyeceklerin kısa bir süre çözülmesine izin veriniz.
- ▶ Yemeğinizi fırına koyarken üzerini alüminyum folyo ile kapatmayınız. Pişirme kağıdı, yapışmaz tavalar veya silikon kalıplar kullanmayınız.
- ▶ Sıcak yüzeylere alüminyum folyo ve plastik kaplar koymayınız.
- ▶ Cihazın kullanımı sırasında taş çok ısınır. Daha sonra kullanımdan sonra da uzun süre sıcak kalır. Sıcak taşı su kullanarak soğutmayınız.
- ▶ Özellikle pizza fırınının kapağını açtığınızda duman çıkar. Fırını iyi havalandırılmış bir alanda kullanın.
- ▶ Pizzayı çıkarırken, pizza kabuğunu düz tuttuğunuzdan emin olun, böylece pizza ile ısıtma elemanlarına dokunmazsınız.
- ▶ Cihazda sadece ısıya dayanıklı pizza küreği kullanın. Sürme yeri pişirme işleminden sonra sıcak olabilir.

1. „İlk kullanımdan önce“ bölümünde yer alan açıklamaya göre devam ediniz.
2.  düğmesine basarak cihazı çalıştırın.
3. Şimdi  tuşuna dokunarak, 8 otomatik programdan birini seçin.
4. Program işareti yanar ve ekranda önceden ayarlanmış olan sıcaklık ve zaman değerleri görüntülenir.
5. Hem ısıyı hem de süreyi ayarlayabilirsiniz.
6.  veya  düğmesini kullanarak saati değiştirmek için  düğmesini seçin.
7.  veya  düğmesini kullanarak sıcaklığı ayarlamak için  düğmesini tekrar seçin.
8. İşlemi başlatmak için  düğmesine basın.
9. Pizzanızı hazırlayın.
10. Cihaz istenen sıcaklığa ulaştığında (ön ısıtma süresi genellikle 15-20 dakikadır), cihaz 5 kez bip sesi çıkarır ve sıcaklık göstergesi yanıp söner.
11. İticiyi biraz unla tozlayınız. Böylece hamurun iticiye ve taşa yapışmasını önleyebilirsiniz. Pizza iticisini kullanarak pizzayı pizza taşının üzerindeki fırına itiniz.

12. Cihazı kapatın.
13. Farklı hamurlar farklı sıcaklıklar ve farklı hazırlama süreleri gerektirir. Fırının çalışmasını kontrol etmek için küçük bir pizzayla başlamak idealdir.
14. Bir süre ayarladıysanız, sürenin geri saymasını onaylamak için ön ısıtmadan sonra tekrar  düğmesine basın.
15. Pişirme işlemi sırasında pizzaya dikkat ediniz. Pişirme süresi yaklaşık 2-4 dakikadır.
16. Eşit şekilde piştiğinden emin olmak için gerekirse pizzayı çevirin.
17. Pizza iticiyi kullanarak pizzayı cihazdan çıkarınız.
18. Gerekirse daha fazla pizza hazırlayın.
19. Gerekirse cihazın sıcaklığını ayarlayın.
20. Süre dolduktan sonra akustik bir sinyal duyulur ve cihaz otomatik olarak bekleme moduna geçer veya  düğmesine basarak ve basılı tutarak cihazı kapatın ve açıkken tamamen soğumasını bekleyin. Fan kısa bir süre daha çalışmaya devam eder.

NOT

- ▶ Bir programı başlatmanızdan sonra, ilgili düğmeleri kullanarak istediğiniz zaman süreyi ve sıcaklığı değiştirebilirsiniz.
- ▶ "DIY" program ayarında  düğmesine ve  düğmesine basarak üst ısıtmayı ve alt ısıtmayı açıp kapatabilirsiniz.
- ▶  veya  düğmesini basılı tutarsanız, değer daha hızlı artar/azalır.

3.3 Memory fonksiyonu

Cihazın memory fonksiyonu vardır. Bir otomatik programı isteğinize göre ayarladığınız anda, cihaz bu ayarları kaydeder.

Kablosunu çıkarıp tekrar taktıktan sonra bile cihaz bireysel ayarlarınızı gösterir.

Otomatik programları fabrika ayarlarına döndürebilirsiniz:

1. Cihazı bekleme moduna getirin.
2.  düğmesine yaklaşık 3 saniye basın. Cihaz, otomatik programların sıfırlandığını sesli bir sinyal ile bildirir.

3.4 Hazırlık için ipuçları

- Hamurdaki su miktarı ne kadar yüksek olursa, hamur da o derece yumuşak ve kabarık olur. Hamurdaki yüksek su miktarını emebilmek için doğru un seçimi önemlidir.
- 00 tipi pizza unu kullanın, bu daha iridir ve daha fazla protein içerir.
- Hamuru elastik olacak ve yırtılmayacak şekilde iyice yoğurun.
- Mutfak robotu ile yoğururken (düşük hızda yaklaşık 10 dakika) hamurun sıcaklığına dikkat edin. Mayanın çok erken oluşmaması için bu çok sıcak olmamalıdır.
- Hamuru küçük parçalara ayırın ve yeterli bir süre (yaklaşık 12-24 saat) kabarmaya bırakın.
- Kabarık bir hamur elde etmek için, hamuru açarken merdane veya oklava kullanmayın, aksi takdirde bekleme süresinde hamurda oluşmuş olan havayı ezersiniz. Bunun yerine hamuru unlanmış bir tezgâha koyun ve parmaklarınızla açın.

Az ve çok malzemeli pizza ayarları için öneriler

	Sıcaklık (°C)	Zaman (dak.)	Bilgi
Hiç malzemesiz/az malzemeli pizza (örn. margarita)	400	ykl. 2	Yüksek ısıyla hamur çabuk pişer.
Çok malzemeli pizza (örn. capricciosa)	350	4 - 5	Malzemedan dolayı pizza biraz daha uzun sürer ve malzemenin yanmaması için çok yüksek ısıda pişirilmemelidir.

4 Temizlik ve Bakım

Kullanım Kılavuzunun bu bölümünde, cihazın temizliğine ve bakımına ilişkin önemli açıklamalar verilmektedir. Cihazın yanlış temizlenmesine bağlı olarak oluşabilecek hasarı engellemek ve cihazınızı arızasız bir şekilde çalıştırabilmek için kılavuzdaki açıklamaları dikkate alınız.

4.1 Güvenlik Açıklamaları

DİKKAT

Cihazınızı temizlemeden önce aşağıda belirtilen güvenlik açıklamalarını dikkate alınız:

- ▶ Temizlemeden önce ve kullanmadığınız zamanlarda cihazın fişini prizden çekin.
- ▶ Cihazı, kabloyu ve fişi suya veya diğer sıvılara batırmayın ve bulaşık makinesine koymayın.
- ▶ Temizlik için metal bir fırça veya diğer keskin, aşındırıcı nesneler kullanmayın.
- ▶ Cihazı kullanmanızın ardından soğur soğumaz, fırınınızı temizleyiniz. Temizlik için fazla beklediğiniz takdirde, kirler daha zor temizleneceği için bazı durumlarda temizlemek imkânsız hale gelebilmektedir. Cihazın aşırı kirlenmesine bağlı olarak cihazda hasarlar meydana gelebilir.

4.2 Pizza fırınının cihazı ve kapağı

Cihazın dış kısımlarını ve fırının kapağını nemli bir bez kullanarak siliniz.

4.3 Pizza taşı

NOT

- ▶ Pizza taşı kullanımdan sonra renk değiştirecektir. Bu önlenemeyen normal bir durumdur.
- ▶ Taşı suya batırmayınız. Taşı temizlemek için deterjan kullanmayın ve taşı bulaşık makinesine koymayınız.
- ▶ Taşı tekrar kullanmadan önce taşın tamamen kuru olduğundan emin olmalısınız.

Temizlemek için pizza taşıyı cihazdan çıkarınız. Taşı dikkatli tutunuz. Her kullanımdan sonra pizza taşıyı yumuşak ve nemli bir bezle siliniz. Şiddetli bir renk değişikliği durumunda, kabartma tozu ve sudan kalın bir macunu karıştırabilir ve bir sünger kullanarak taşa uygulayabilirsiniz. Daha sonra taşı temiz nemli bir bez kullanarak siliniz.

4.4 Pizza itici

İtme yüzeyini yumuşak bir sünger kullanarak ılık sabunlu suda temizleyiniz. Yüzeyi iyice kurulayınız.

4.5 Depolama

Kullanımdan sonra, cihazı kapalı bir alanda veya hava koşullarınızın etkilerinden korunan bir yerde saklayınız. Pizza fırını taşınmadan veya depolanmadan önce tamamen kuru ve serin olmalıdır. Pizza taşının kuru bir yerde saklanması önerilir. Taş çok fazla nemi emer. Bu nedenle, cihazı tekrar kullanmadan önce harici bir depolama yerinde iyice kurummasını beklemelisiniz.

NOT

- Denize veya tuzlu suya yakın bir yerdeyseniz, pizza fırını kullanılmadığı zamanlarda kapalı tutarak koruyunuz.

5 Arızanın Ortadan Kaldırılması

Kullanım Kılavuzunun bu bölümünde, cihazın arızasını tespit etmeye ve arızanın ortadan kaldırılmasına ilişkin önemli açıklamalar verilmektedir. Olası tehlikeleri ve hasarları önlemek açısından lütfen bu açıklamaları dikkate alınız.

5.1 Güvenlik Açıklamaları

⚠ DİKKAT

- Cihaz tamirâtı, yalnızca üretici firma tarafından eğitilmiş kalifiye kişiler tarafından yapılmalıdır.
- Usulüne uygun olmayan cihaz tamiratlarına bağlı olarak kullanıcı açısından tehlike arz eden durumlar ve cihaz hasarları ortaya çıkabilir

5.2 Arıza Sebepleri ve Tamirâtı

Aşağıda verilen tablo sayesinde, küçük arızaları tespit edebilir ve ortadan kaldırabilirsiniz.

Sorun	Çözüm
Cihaz açılmaz.	Elektrik fişinin prize doğru şekilde takıldığından emin olunuz.
Pizza fırınının kapısından nem geliyor.	Bu normaldir. Kapı havalandırılır. Böylece nem, yüksek nem içeriğine sahip yiyecekleri bırakabilir. Çalışma platformunda nem varsa, bu nemi siliniz.
Cihazdan duman çıkıyor.	Aşırı yüksek sıcaklıklar nedeniyle duman gelişir. Fırını iyi havalandırılmış bir yere koyarak kullanınız.

NOT

- Yukarıda bahsedilen yardımlar sayesinde problemi çözememeniz halinde, lütfen müşteri servisi ile bağlantı kurunuz.
- **Müşteri hizmetleriyle iletişime geçmeden önce cihazı temizleyin.**

6 Eski Cihazın Ortadan Kaldırılması

Eski elektrikli ve elektronik cihazlar sıklıkla hâlâ değerli malzemeler içerebilmektedir. Bununla birlikte, işlevsellik ve güvenlikleri açısından gerekli olan zarar verici maddeler de içerebilmektedir. Söz konusu bu cihazlar geri dönüşüm atıkları içerisine dâhil edilmedikleri veya yanlış şekilde idare edildikleri takdirde, insan sağlığına ve çevreye zararlı olabilmektedirler. Bu nedenle, hangi şartlar altında olursa olsun eski cihazınızı geri dönüşümü mümkün olmayan atıklar içerisine koymayınız.

NOT

- ▶ Eski elektrikli veya elektronik cihazları iade etmek ve geri dönüşüme sokmak için kendinizde kurulmuş bulunan toplama noktalarından faydalanınız. Gerekli olduğu takdirde, bilgi için belediyenize, lokal çöp toplama hizmetlerine veya bayiinize başvurunuz.
- ▶ Eski cihazınızın alınıp götürülene kadar çocuklardan uzak şekilde güvenli olarak muhafaza edildiğinden emin olunuz.

6.1 Ambalaj Malzemelerinin İmhasıpa

Cihaz ambalajı, nakliye sırasında meydana gelebilecek hasarlara karşı cihazı korumaktadır. Ambalaj malzemeleri, çevre dostu ve imha tekniği göz önünde bulundurularak seçilmiş olduğu için geri dönüştürülebilir. Ambalajın malzeme sirkülasyonuna gönderilebilir durumda olması sayesinde ham madde tasarrufu sağlanmaktadır ve çöp giderlerini düşürmektedir. Artık ihtiyaç duymayacağınız ambalaj malzemelerini, lütfen »Yeşil Nokta« değerlendirme sistemi için toplama merkezlerinde imha ediniz.



7 Garanti

Bu ürün için, üretim veya malzeme hatalarından kaynaklanabilecek kusurlar için satın alış tarihinden itibaren 24 ay garanti vermekteyiz. Garantimiz Almanya, Avusturya ve Hollanda için geçerlidir. Diğer tüm ülkeler için lütfen bizimle iletişime geçin.

Madde 437 ve devam Alman Medeni Kanunu (BGB) uyarınca yasal garanti talepleriniz saklı kalır. Yasal kusur haklarınızı talep etmek sizin için ücretsizdir. Garanti, yanlış kullanım veya kullanım hatalarından oluşabilecek hasarları veya cihazın işlevini veya değerini çok az etkileyen kusurları kapsamaz. Ayrıca, bundan sorumlu olmadığımız sürece, aşınan parçalar, nakliye hasarları ve üçüncü taraflarca yapılan onarımlardan kaynaklanan hasarlar garanti kapsamı dışındadır.

Bu cihaz özel kullanım (ev kullanımı) için tasarlanmış ve performans olarak öyle uyarlanmıştır. Herhangi bir ticari kullanım, yalnızca özel kullanımla karşılaştırılabileceği ölçülerde garanti kapsamına alınır. Daha fazla ticari kullanım için tasarlanmamıştır.

Yerinde talepler olması durumunda, kendi takdimimize bağlı olarak, arızalı cihazı onaracağız veya arızasız bir cihaz ile değiştireceğiz. Bariz kusurlar, teslimattan sonraki 14 gün içinde bize bildirilmelidir. Diğer talepler söz konusu değildir.

Bir garanti talebinde bulunarak yararlanmak için lütfen cihazı iade etmeden önce mutlaka bizimle iletişime geçin (her zaman satın alma belgesi olan fatura ile birlikte!). İletişim bilgilerimizi ("Teminat Veren") bu çalıştırma talimatlarının başında bulacaksınız.



DE	Weitere Sprachen dieser Bedienungsanleitung finden Sie unter www.caso-design.de oder wenn Sie den QR-Code scannen.
EN	To see these operating instructions in more languages, visit www.caso-design.de or scan the QR code.
NL	Je vindt deze gebruiksaanwijzing met vertaling in verschillende talen op de volgende link op de website www.caso-design.de . U kunt ook de QR-code scannen om toegang te krijgen tot de vertalingen.
ES	Este manual de instrucciones está disponible en otros idiomas en www.caso-design.de o escaneando el código QR.
FR	Vous trouverez ce mode d'emploi en plusieurs langues sur www.caso-design.de ou en scannant le code QR.
SV	Det finns tillgång till flera språk i denna bruksanvisning på www.caso-design.de eller om du skannar QR-koden.
IT	Ulteriori lingue di queste istruzioni per l'uso sono disponibili al seguente link www.caso-design.de o scansionando il codice QR.
PT	Pode encontrar este manual de instruções noutras línguas em www.caso-design.de ou através da leitura do código QR.
TR	Bu kılavuzun diğer dillere çevirileri için şu bağlantıya bakınız: www.caso-design.de . Bu amaçla, geçerli QR kodunu da tarayabilirsiniz.

CASO GmbH

Raiffeisenstraße 9 | D-59757 Arnsberg

Service-Hotline International:

Tel.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99 | Fax: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

eMail: kundenservice@caso-design.de | Internet: www.caso-design.de