

G3FERRARI®

BY TREVIDEA

MOD.:

G10186

MANUALE D'USO USER MANUAL

IT

EN

PT

ES

DE

FR

Technical model: KP1203-CE



Forno Pizza - Pizza oven
PRONTO PIZZA 2 MINUTI

ITA: INDICE

Simbologia.....	p. 2
Avvertenze di sicurezza.....	p. 3
Informazioni d'uso.....	p. 5
G10186.....	p. 6
Cottura.....	p. 6
Pannello di controllo.....	p. 7
Funzionamento.....	p. 8
Pulizia.....	p. 8
Caratteristiche tecniche.....	p. 9
Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.....	p. 38

ENG: INDEX

Symbols.....	p. 2
Safety Instructions.....	p. 9
General information.....	p. 11
G10186.....	p. 12
Cooking.....	p. 12
Control panel.....	p. 13
Functioning.....	p. 13
Cleaning.....	p. 13
Technical features.....	p. 14
Waste of electric and electronic equipment (WEEE Directive).....	p. 38

PORTUGUES:.....p. 14

ESPAÑOLp. 20

FRANCAISp. 25

DEUTSCH p. 31

CLASSI DI PROTEZIONE / PROTECTION CLASSES

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

WARNING
ELECTRIC SHOCK RISK
DO NOT EXPOSE TO RAIN OR MOISTURE

ATTENZIONE: NON Aprite l'apparecchio. All'interno non vi sono comandi manipolabili dall'utente né parti di ricambio. Per tutte le operazioni di servizio rivolgersi ad un centro di assistenza autorizzato.

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



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

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



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

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



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

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

AVVERTENZE DI SICUREZZA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ATTENZIONE: il prodotto ha una funzione riscaldante.

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

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

INFORMAZIONI D'USO

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

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

- **ATTENZIONE:** Conservare in luoghi ASCIUTTI, per evitare deposito di umidità sui contatti elettrici, che può causare dispersione di corrente, e intervento del differenziale dell'impianto elettrico di casa.
- Maneggiare con attenzione gli alimenti appena cotti, potrebbero scottare.
- Quando si utilizza il forno lasciare almeno 10 cm di

spazio tutt'intorno al forno stesso per favorire un'adeguata circolazione dell'aria.

- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione. Staccare la spina al termine di ogni utilizzo.
- Non immergere il forno in acqua o in altri liquidi ed evitare che spruzzi di liquidi lo raggiungano. Non usare l'apparecchio in vicinanza della vasca da bagno, doccia o lavabo, o dove la presenza di acqua possa creare potenziale fonte di pericolo.
- Prima dell'utilizzo svolgere il cavo alimentazione. Non lasciare il cavo pendente.
- Non utilizzare il prodotto come unità di riscaldamento. Non inserire nulla nelle feritorie di areazione.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia staccare la spina dalla presa elettrica ed attendere il completo raffreddamento di ogni parte del prodotto.
- **Maneggiare con attenzione gli alimenti appena cotti, potrebbero scottare.**

INSTALLAZIONE

- Togliere tutti i materiali dal vano di cottura.
- Riporre su superfici solide e stabili. Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili, tende, fonti di calore, zone fredde e vapore.
- Non utilizzare come ripiano di supporto per oggetti o come spazio per riporre cibi, pentole, contenitori.
- Non introdurre cibi di dimensioni eccessive, utensili metallici, cartone, plastica, carta, ecc

NOMENCLATURA G10186

- | | |
|------------------------|-------------------------|
| 1 Feritoie areazione | 2 Pannello di controllo |
| 3 Corpo | 4 Finestra |
| 5 Vassoio | 6 Pietra |
| 7 Griglia | 8 Maniglia |
| 9 Rotella taglia-pizza | 10 Pala |



COTTURA

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

COTTURA PIZZA

- Connettere ad una presa idonea e dotata di messa a terra.

- Inserire la pietra (6) alla base del vano cottura e chiudere lo sportello.
- Se l'apparecchio è andato in standby, premere il simbolo ☺ sul pannello di controllo (2).
- Impostare programma, temperatura e tempo di cottura come spiegato nei paragrafi successivi. Premere ☺ per avviare il preriscaldamento.

Attenzione: Non toccare gli accessori o le parti interne dell'apparecchio durante la cottura e fino al completo raffreddamento. Toccare solo la maniglia (8).

- Finito il preriscaldamento il forno emette 5 beep ed è pronto.
- Appoggiare la pizza sulla pietra utilizzando la pala (10) e premere il simbolo ☺ per avviare la cottura.
- Con alte temperature la pizza cuoce in pochi minuti, controllare la cottura dalla finestra.
- Quando si sente il suono del timer (5 beep), il tempo di cottura è terminato. Estrarre la pizza con la pala.
- Al termine della cottura la ventola continua a funzionare fino al raffreddamento del forno.
- Se si vogliono cuocere più pizze, si può reimpostare la cottura o utilizzare il programma "Giro pizza".

Note:

- la macchina può essere spenta manualmente, premendo 3 secondi ☺ sul pannello di controllo (2).
- Con pizze surgelate, estrarle dal freezer per circa 10/15 minuti, prima di cuocere.
- **IMPORTANTE! Non far cadere parte dei condimenti della pizza che si sta per cuocere (olio, pomodoro, mozzarella, ecc.) sul piano di cottura in pietra refrattaria, perchè ciò comporterebbe l'assorbimento della parte liquida di questi ingredienti da parte della pietra refrattaria. Tali condimenti devono essere preparati in modo tale che restino solo sulla pizza, senza cadere sulla pietra.**
- *È importante ricordare che la caratteristica del piano di cottura è di essere in pietra refrattaria lasciata al naturale, perchè tale pietra incamerando dolcemente il calore, lo cede uniformemente, assorbendo l'umidità della pasta. Il contatto diretto con la pietra refrattaria, permette di cuocere la pizza in pochi minuti ed ottenere una base ben cotta.*

ALTRE COTTURE

- Connettere ad una presa idonea e dotata di messa a terra.
- Togliere la pietra (6) ed inserire la griglia (7) alla base del vano cottura e chiudere lo sportello.
- Se l'apparecchio è andato in standby, premere il simbolo ☺ sul pannello di controllo (2).
- Impostare programma, temperatura e tempo di cottura come spiegato nei paragrafi successivi. Premere ☺ per avviare il preriscaldamento.

Attenzione: Non toccare gli accessori o le parti interne dell'apparecchio durante la cottura e fino al completo raffreddamento. Toccare solo la maniglia (8).

- Preparare gli alimenti da cuocere (carne, torte, pesce, ecc) sul vassoio tondo (5)
- Finito il preriscaldamento il forno emette 5 beep ed è pronto.
- Appoggiare il vassoio (5) sulla griglia (7) e premere il simbolo ☺ per avviare la cottura.
- Quando si sente il suono del timer (5 beep), il tempo di cottura è terminato. Estrarre il vassoio.
- Al termine della cottura la ventola continua a funzionare fino al raffreddamento del forno.

Note:

- la macchina può essere spenta manualmente, premendo 3 secondi ☺ sul pannello di controllo (2).
- **IMPORTANTE! Se si imposta una temperatura superiore a 300 gradi è necessario utilizzare pochissimo olio, ad esempio nella cottura della bistecca. L'olio infatti può schizzare e andare a contatto con la resistenza provocando delle fiammate.**

PANNELLO DI CONTROLLO

- A. Icone per 8 programmi
- B. Tasto Tempo/Temperatura
- C. Tasto ON/START
- D. Display
- E. Tasto incremento
- F. Tasto decremento
- G. Tasto Resistenza sup
- H. Tasto Resistenza Inf
- I. Tasto MENU'



FUNZIONAMENTO

Programma	Tempo	Temperatura	Funzione
DIY	30	430	Fai da te: decidi tu la tua ricetta
NAPOLETANA	3	430	Per la pizza napoletana da cuocere in 2 minuti
SOTTILE	6	330	Pizza alla romana, sottile e croccante
TEGLIA	30	200	Pizza in teglia come nel tradizionale forno elettrico
CROSTATA	40	180	Per torte e crostate
SURGELATA	16	220	Programma per pizza surgelata
BISTECCA	8	430	Costata, bistecca e grigliata
GIRO PIZZA	60	430	Per fare più pizze in successione

- Se l'apparecchio è andato in standby, premere il simbolo ☺ sul pannello di controllo (2).
- Premere il tasto MENU' (I) una volta, il primo menù si accende.
- Premendo più volte il tasto Menù (I), si può scegliere tra 8 programmi preimpostati.
- Una volta scelto il programma, premere ☺ per avviare la cottura, oppure:
 - o Premere il tasto Tempo/Temperatura (B) ed impostare la temperatura desiderata con i tasti (E ed F).
 - o Premere il tasto Tempo/Temperatura (B) ed impostare il tempo desiderato con i tasti (E ed F).
 - o Premere ☺ per avviare la cottura.

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

ATTENZIONE, il forno è dotato di una funzione di memorizzazione: una volta cambiati tempo e temperatura di un programma, questi verranno ricordati alle successive accensioni.

Durante la cottura:

- Si può spegnere l'apparecchio premendo il tasto (☺) per 3 secondi.
- Si possono variare i valori di tempo e temperatura.
- Se si nota una cottura eccessiva sulla parte superiore della pizza, si può spegnere la resistenza superiore premendo il tasto (G). Quando la spia del tasto (G) si spegne, la resistenza è spenta. Per riattivarla premere nuovamente il tasto (G).
- Se si nota una cottura eccessiva per la base della pizza, si può spegnere la resistenza superiore premendo il tasto (H). Quando la spia del tasto (H) si spegne, la resistenza è spenta. Per riattivarla premere nuovamente il tasto (H).

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

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

ATTENZIONE: non lavare la pala (10) in lavastoviglie, poiché il lavaggio aggressivo della lavastoviglie rovina l'alluminio, rendendolo scuro e opaco.

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

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

- Qualora non vi siano incrostazioni è sufficiente una passata con un panno umido.
- Nel caso si siano formate incrostazioni è possibile utilizzare un raschietto per grattarle via delicatamente. Completare la pulizia con un panno inumidito. Qualora sulla pietra si siano formate macchie molto scure a seguito della caduta di olio, mozzarella o pomodoro, si consiglia di procedere a una pulizia per pirolisi per schiarire la pietra:
 - o Grattare via le incrostazioni con il raschietto e poi passare con un panno umido.
 - o Girare la pietra con il lato sporco rivolto verso la resistenza inferiore.
 - o Accendere il forno al massimo per 40 minuti spegnendo la resistenza superiore. Al termine la pietra si è schiarita.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Alimentazione: AC 220-240V~50-60Hz. Potenza: 1700W
- Temperatura regolabile (80° - 430°C) - Timer 60 minuti
- Display digitale - 8 programmi preimpostati

ENGLISH: SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

Cleaning operations should be carried out after

unplugging the unit.

Do not allow the power cord to get closer to sharp objects or in contact with hot surfaces; do not pull it to disconnect the plug. Do not handle or touch the appliance with wet hands or bare feet. Do not expose the appliance to harmful weather conditions such as rain, moisture, frost, etc.. Always store it in a dry place.

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

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

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

- Children must not play with the appliance.

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

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

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

- Before every use, unroll the power cord.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; by clients in hotels, motels and other residential type environments; farm houses, bed and breakfast type environments.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not subject the product to strong impacts, serious damages may result. Don't use near or under flammable materials (like curtains), heat, cold spots and steam.

GENERAL INFORMATIONS

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

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

Handle with care cooked food to avoid risk of burning.

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

Never leave the appliance unattended while it is running. Remove the plug after each use.

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

Do not use appliance near bath, shower, wash-basin or anywhere water can turn out to be a source of danger.

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

Before every use, unroll the power cord.

Do not let cord hang over edge of table.

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

INSTALLATION

- Remove all packaging materials from the cooking compartment.
- Put on solid and stable surfaces only. Keep away from flammable materials (like curtains), heat, cold spots and steam.
- Don't use oven as shelf support for objects or as place to store food, pots, containers, etc..
- Do not insert oversized foods or metal, paper, plastic, ecc

G10186

1 Ventilation holes	2 Control panel	3 Housing	4 Window	5 Tray
6 Stone	7 Grid	8 Handle	9 Pizza cutter	10 Pizza peel

COOKING

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

COOKING PIZZA

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

Caution: Do not touch accessories or inner parts of appliance during cooking and until complete cooling. Touch only the handle (8).

- Once the preheating is finished, the oven emits 5 beeps and is ready.
- Place the pizza on the stone using the peel (10) and press the symbol  to start the cooking process.
- At high temperatures, the pizza cooks in few minutes; check the cooking progress through the window.
- When you hear the timer sound (5 beeps), the cooking time is finished. Remove the pizza using the peel.
- After cooking, the fan continues to operate until the oven has cooled down.
- If you want to cook more pizzas, you can reset the cooking process or use the "Giro Pizza" program.

Notes:

- Appliance can be switched off manually, pressing 3 seconds  on the control panel (2).
- Keep frozen pizzas at ambient temperature for about 30 minutes before cooking.
- **IMPORTANT! - Do not allow topping from the pizza to be cooked (oil, tomato, cheese etc.) to fall onto the refractory stone cooking surface, since the stone will absorb the liquids they contain. Prepare the toppings so that they stay on the pizza and do not overflow onto the stone.**
- *Always remember that the feature of the pizza oven cooking surface is the refractory stone. This untreated stone will store heat gently and give it out evenly, absorbing the moisture from the dough. Only using this method, with direct contact with refractory stone, it is possible to cook pizzas in few minutes, maintaining their nutrient values intact.*

OTHER COOKINGS

- Connect to a suitable and earthed power socket.
- Remove the stone (6) And insert the grid (7) at the bottom of cooking chamber, and close the door.
- If appliance went in standby, press  on the control panel (2).
- Set program, temperature, time of cooking as explained in next paragraphs. Press  to start pre-heating.

Caution: Do not touch accessories or inner parts of appliance during cooking and until complete cooling. Touch only the handle (8).

- Prepare the food to be cooked (meat, cakes, fish, etc.) on the round tray (5).
- Once the preheating is finished, the oven emits 5 beeps and is ready.
- Place the tray (5) on the grill (7) and press the symbol  to start cooking.
- When you hear the timer sound (5 beeps), the cooking time is finished. Remove the tray.
- After cooking, the fan continues to operate until the oven cools down.

Notes:

- Appliance can be switched off manually, pressing 3 seconds  on the control panel (2).
- IMPORTANT! If setting a temperature higher than 300 degrees, use very little oil, for example, when cooking steak. The oil can splatter and come into contact with the heating element, causing flames.

CONTROL PANEL

- | | | |
|--------------------------------|----------------------------|---------------------|
| A. Icons for 8 preset programs | B. Time/Temperature button | C. ON/ START Button |
| D. Display | E. Increase button | F. Decrease button |
| G. UPPER element button | H. BOTTOM element button | I. Button MENU' |

FUNCTIONING

Program	Time	Temperature	Function
DIY	30	430	Do it yourself: choose your own recipe
NAPOLETANA	3	430	For Neapolitan pizza to be cooked in 2-3 minutes
SOTTILE	6	330	Roman-style pizza, thin and crispy
TEGLIA	30	200	Tray-baked pizza like in a traditional electric oven
CROSTATA	40	180	For cakes and pies
SURGELATA	16	220	Program for frozen pizza
BISTECCA	8	430	Ribeye steak and grilled meats
GIRO PIZZA	60	430	To make multiple pizzas in succession

- If appliance went in standby, press  on the control panel (2).
- Press button MENU' (I) once, the first program lights up.
- Pressing again button Menù (I), you can choose between 8 preset programs.
- Once the program is chosen, press  to start cooking, or:
 - o Press time/temperature button (B) and set temperature with the buttons (E and F).
 - o Press time/temperature button (B) and set time with the buttons (E and F). Press  to start cooking.

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

WARNING: The oven features a memory function: once you change the time and temperature of a program, these settings will be remembered for subsequent uses.

During cooking:

- The appliance can be turned off by pressing the button () for 3 seconds.
- Time and temperature values can be adjusted.
- If excessive cooking is noticed on the top of the pizza, you can turn off the upper heating element by pressing the (G) button. When the indicator light for the (G) button turns off, the heating element is off. To reactivate it, press the (G) button again.
- If excessive cooking is noticed on the base of the pizza, you can turn off the bottom heating element by pressing the (H) button. When the indicator light for the (H) button turns off, the heating element is off. To reactivate it, press the (H) button again.

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

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

- Grid, tray and pizza cutter can be washed as normal dishes.

ATTENTION: do not wash the pizza peel (10) in the dishwasher, as aggressive washing ruins the aluminum, making it dark and opaque.

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

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

- If there are no incrustations, a wipe with a damp cloth is sufficient
- If there are incrustations use a scraper supplied to gently scrape them off. Complete cleaning with damp cloth.
- If very dark spots have formed on the stone following the spill of oil, mozzarella or tomato, it is advisable to carry out a special cleaning to lighten the stone:
 - o Scrape away the incrustations with the scraper and then wipe with a damp cloth.
 - o Turn the stone with the dirty side facing the lower resistance.
 - o Turn the oven on to maximum temperature for 30-40 minutes switching off the upper element, at the end of which stone will be lightened.

TECHNICAL FEATURES

- Power supply: AC 220-240V~50-60Hz. Power: 1700W
- Adjustable temperature (80° - 430°C) - Timer 60 minutes
- Digital Display - 8 preset programs

PORTUGUES: ADVERTÊNCIAS

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

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

Certifique-se de que os dados constantes da placa são compatíveis com os da rede eléctrica; a instalação deve ser efectuada de acordo com as instruções do fabricante, considerando a potência máxima do aparelho indicada

na placa; uma errada instalação poderá causar danos a pessoas, animais ou objectos, pelos quais o fabricante não poderá ser considerado responsável.

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

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

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

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

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

adequada supervisão ou se tiverem sido instruídas no uso do aparelho em segurança; as operações de limpeza e de manutenção não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ou em caso de falha e / ou avaria, não mexa no aparelho. Qualquer reparação deve ser realizada pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou, em qualquer caso, por uma pessoa com qualificação semelhante, a fim de evitar qualquer risco. O não cumprimento dos itens acima pode comprometer a segurança do equipamento e invalidar os termos da garantia. **ATENÇÃO:** este aparelho inclui uma função de aquecimento. Algumas superfícies, mesmo que não a placa propriamente dita, poderão atingir temperaturas elevadas. Uma vez que a sensibilidade à temperatura difere de pessoa para pessoa, este aparelho deverá ser usado com CUIDADO. Coloque o aparelho exclusivamente sobre superfícies com aderência e preparadas para o efeito,

- Este aparelho foi concebido para uso doméstico ou equivalente, em situações como as de refeitórios em pequenas empresas ou outros ambientes de natureza laboral; por clientes de hotéis, motéis ou acomodação turística, como turismo rural ou residencial.

- Antes de cada utilização, soltar o cabo de alimentação.

- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por intermédio de um temporizador externo ou de um sistema de comando à distância autónomo.

- Manter o aparelho afastado de materiais inflamáveis, fontes de calor, zonas frias e vapor.

Não sujeite produto a impactos, pois isso pode danificá-lo

- Utilizar somente acessórios e componentes originais.

INFORMAÇÕES GERAIS

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

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

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

Nunca deixe o aparelho sem supervisão enquanto estiver a funcionar. Desligue aparelho da tomada após utilização.

Não coloque o forno na água ou em outros líquidos e evite salpicos de líquidos na unidade.

Não utilize o aparelho perto de banheira, chuveiro ou lavatório, ou onde a presença de água possa criar uma fonte potencial de perigo.

Antes de cada utilização desenrole o cabo de alimentação.

Não deixe o cabo pendurado.

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

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

INSTALAÇÃO

- Retire todos os materiais de embalagem do compartimento para cozinhar.
- Coloque apenas sobre superfícies sólidas e estáveis. Mantenha o aparelho longe de materiais inflamáveis, cortinas, fontes de calor, áreas frias e vapor.
- Não use o forno como suporte de prateleira para objectos ou como local para guardar alimentos, panelas, recipientes, etc.
- Não introduzir alimentos de excessivas dimensões ou utensílios metálicos, carvão, plástico, papel, ecc

G10186

1 Aberturas de ventilação

2 Painel de controle

3 Estrutura

4 Janela

5 Bandeja

6 Pedra

7 Grelha

8 Pega

9 Roda cortadora

10 Pá

COZINHAR

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

COZINHAR PIZZA

- Ligue a uma tomada adequada e com terra.
- Coloque a pedra (6) na base do compartimento de cozimento e feche a porta.
- Se o aparelho estiver no modo de espera, pressione o símbolo ☺ no painel de controlo (2).
- Defina o programa, a temperatura e o tempo de cozedura, conforme explicado nos parágrafos seguintes. Pressione ☺ para iniciar o pré-aquecimento.

Cuidado: Não toque nos acessórios ou nas partes internas do aparelho durante a cozedura e até ao arrefecimento completo. Toque apenas na pega (8).

- Assim que o pré-aquecimento estiver concluído, o forno emite 5 bipes e está pronto.
- Coloque a pizza na pedra usando a pá (10) e pressione o símbolo ☺ para iniciar o cozimento.
- Em altas temperaturas, a pizza cozinha em poucos minutos; verifique o cozimento pela janela.
- Quando você ouvir o som do temporizador (5 bipes), o tempo de cozimento terminou. Retire a pizza usando a pá. Após o cozimento, o ventilador continua funcionando até que o forno esfrie.
- Se desejar assar várias pizzas, você pode reiniciar o processo de cozimento ou usar programa "Giro Pizza".

Notas:

- O aparelho pode ser desligado manualmente, pressionando 3 segundos ☺ no painel de controlo (2).
- No caso de pizzas congeladas, retire-as do freezer 30 minutos antes de cozinhá-las.
- *IMPORTANTE! Não deixe que uma parte do recheio da pizza que deve ser assada (óleo, tomate, queijo, etc.) caia no plano de cozedura de pedra refractária, pois isto faria com que a pedra refractária absorvesse a parte líquida destes ingredientes. Estes recheios sempre devem ser preparados de forma que fiquem somente em cima da pizza, sem escorrerem para a pedra.*
- *Também é importante lembrar-se sempre de que a característica do plano de cozedura é constituída pela sua pedra refractária deixada ao natural, porque esta pedra, guardando suavemente o calor, cede-o uniformemente, absorvendo a humidade da massa. Somente deste modo, com o contacto directo com a pedra refractária, é possível obter a cozedura de pizzas que mantenham seus os valores nutritivos em minutos.*

COZINHAR OUTRO

- Ligue a uma tomada adequada e com terra.
- Remova a pedra (6) e coloque a grelha (7) na base do compartimento de cozimento e feche a porta.
- Se o aparelho estiver no modo de espera, pressione o símbolo ☺ no painel de controlo (2).
- Defina o programa, a temperatura e o tempo de cozedura, conforme explicado nos parágrafos seguintes. Pressione ☺ para iniciar o pré-aquecimento.

Cuidado: Não toque nos acessórios ou nas partes internas do aparelho durante a cozedura e até ao arrefecimento completo. Toque apenas na pega (8).

- Prepare os alimentos a serem cozidos (carne, bolos, peixe, etc.) no tabuleiro redondo (5)
- Assim que o pré-aquecimento estiver concluído, o forno emite 5 bipes e está pronto.
- Coloque o tabuleiro (5) na grelha (7) e pressione o símbolo ☺ para iniciar o cozimento.
- Quando ouvir o som do temporizador (5 bipes), o tempo de cozimento está concluído. Retire o tabuleiro.
- Após o cozimento, o ventilador continua a funcionar até que o forno esfrie.

Notas:

- O aparelho pode ser desligado manualmente, pressionando 3 segundos ☺ no painel de controlo (2).
- *IMPORTANTE! Se a temperatura for ajustada para mais de 300 graus, é necessário usar muito pouco óleo, por exemplo, ao cozinhar um bife. O óleo pode respingar e entrar em contato com a resistência, causando chamas.*

PAINEL DE CONTROLO

A. Ícones para 8 programas

D. Display

G. Botão do elemento SUPERIOR

B. Botão Tempo/Temperatura

E. Botão de aumento

H. Botão do elemento INFERIOR

C. Botão ON/OFF

F. Botão de diminuição

I. Botão MENU ' '

FUNCIONAMENTO

Programa	Tempo	Temperatura	
DIY	30	430	Faça você mesmo: escolha sua própria receita
NAPOLETANA	3	430	Para pizza napolitana para assar em 2 minutos
SOTTILE	6	330	Pizza à romana, fina e crocante
TEGLIA	30	200	Pizza em forma de assadeira como em forno elétrico
CROSTATA	40	180	Para bolos e tortas
SURGELATA	16	220	Programa para pizza congelada
BISTECCA	8	430	Costela, bife e grelhados
GIRO PIZZA	60	430	Para fazer várias pizzas em sequência

- Se o aparelho estiver no modo de espera, pressione o símbolo ☺ no painel de controlo (2).
- Pressione o botão MENU (I) uma vez, o primeiro programa acende.
- Pressionando novamente o botão Menu (I), pode escolher entre 8 programas predefinidos.
- Uma vez escolhido o programa, pressione ☺ para iniciar a cozedura, ou:
 - o Pressione o botão Tempo/Temperatura (B) e defina a temperatura com os botões (E e F).
 - o Pressione o botão Tempo/Temperatura (B) e defina o tempo com os botões (E e F).
 - o Pressione ☺ para cozinhar.

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

ATENÇÃO: O forno possui uma função de memória: uma vez alterados o tempo e a temperatura de um programa, esses valores serão lembrados nas próximas utilizações.

Durante a cozedura:

- O aparelho pode ser desligado pressionando o botão (☺) por 3 segundos.
- É possível ajustar os valores de tempo e temperatura.
- Se notar um cozimento excessivo na parte superior da pizza, você pode desligar o elemento de aquecimento superior pressionando o botão (G). Quando a luz indicadora do botão (G) se apagar, o elemento de aquecimento estará desligado. Para reativá-lo, pressione novamente o botão (G).
- Se notar um cozimento excessivo na base da pizza, você pode desligar o elemento de aquecimento inferior pressionando o botão (H). Quando a luz indicadora do botão (H) se apagar, o elemento de aquecimento estará desligado. Para reativá-lo, pressione novamente o botão (H).

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

- Não coloque o forno na água. Evite o contacto de salpicos de água ou outros líquidos com a unidade.
- Limpe a parte externa do aparelho com um pano húmido.
- Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover qualquer resíduo de comida.
- Limpe o interior do aparelho com água quente e esponja não abrasiva.
- Grelha, bandeja e roda cortadora podem ser lavados normalmente como painéis.

ATENÇÃO: não lave a pá (10) na máquina de lavar louça, pois a lavagem agressiva na máquina estraga o alumínio, tornando-o escuro e opaco.

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

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

- Se não houver incrustações, basta passar um pano húmido. Se se formarem incrustações, pode utilizar um raspador fornecido para as raspar suavemente. Conclua a limpeza com pano úmido.
- Se se formarem manchas muito escuras na pedra após derramamento de óleo, mussarela ou tomate, recomendamos a limpeza por pirólise para clarear a pedra:
 - o Raspe as incrustações com o raspador e depois limpe com um pano húmido.
 - o Vire a pedra com o lado sujo voltado para a resistência inferior.
 - o Ligue o forno no máximo durante 30-40 minutos, ao final dos quais a pedra terá clareado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fonte de alimentação: AC 220-240V ~ 50-60Hz. Potência: 1700W
- Temperatura ajustável (80° - 430° C) - Temporizador 60 minutos
- Display digital - 8 programas predefinidos

ESPAÑOL: ADVERTENCIAS DE USO

A continuación se presentan importantes indicaciones sobre la instalación, el uso y el mantenimiento. Conservar con cuidado este manual para cualquier consulta posterior; utilizar el producto solo de la manera que indica este manual de instrucciones; cualquier otro uso se considera inadecuado y peligroso; por ello el fabricante no puede ser considerado responsable en caso de que se produzcan daños derivados de usos inadecuados, erróneos o irracionales. Antes del uso asegurarse de la integridad del aparato; en caso de duda no utilizarlo y dirigirse al personal de asistencia; no dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, grapas, etc.) al alcance de los niños ya que son fuentes potenciales de peligro; además, cabe recordar que los citados elementos deben ser objeto de una recogida selectiva. Asegurarse de que los datos de la placa sean compatibles con los de la red eléctrica; la instalación se debe efectuar en función de las instrucciones del fabricante considerando la potencia del aparato indicada en la placa; una instalación errónea puede causar daños a personas, animales o cosas, por los cuales el fabricante no puede ser considerado responsable.

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

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

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

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

- No acercar el cable de alimentación a objetos cortantes o a superficies calientes y no tirar del mismo para sacar la clavija. No deje que cuelgue de la superficie de trabajo donde un niño pueda sostenerla. No utilizar el producto en caso de daños en el cable de alimentación, en la clavija o en caso de cortocircuitos; llevar a reparar el producto por parte de un centro de asistencia autorizado.
- No exponer el producto a condiciones atmosféricas adversas como lluvia, humedad, hielo, etc. Conservarlo en lugares secos. No manejar o tocar el producto con las manos húmedas o los pies descalzos.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimiento si a dichas personas se ha asegurado una supervisión adecuada o bien si han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato; las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser efectuadas por niños a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.
- Mantener el producto y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los niños no deben jugar con el aparato.

Si el cable de alimentación está dañado, o en caso de una falla y/o mal funcionamiento, no manipule el aparato. Cualquier reparación debe ser realizada por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o, en cualquier caso, por una persona con una calificación similar, a fin

de evitar cualquier riesgo. El incumplimiento de lo anterior puede comprometer la seguridad del dispositivo e invalidar los términos de la garantía.

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

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

Utilice únicamente piezas de repuesto y accesorios originales. No someta el producto a impactos fuertes se producirán daños serios.

Antes de cada uso, desenrolle el cable de alimentación.

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

PRECAUCIONES GENERALES PARA EL USO

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

Maneggiare con attenzione gli alimenti appena cotti, potrebbero scottare.

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

Nunca deje el aparato desatendido mientras está

funcionando. Retire el enchufe después de cada uso. No coloque el horno en agua u otros líquidos y evite salpicar líquidos en la unidad. No utilizar cerca de bañeras, duchas o lavamanos y en los lugares en los que la presencia de agua pueda representar fuente de peligro. Antes de cada uso, desenrolle el cable de alimentación. No dejes el cable colgado. No utilice el aparato como unidad de calefacción. No introduzca ningún objeto en las ventanas de ventilación. Desconectar el enchufe cuando no se utilice el aparato o durante su limpieza.

INSTALACIÓN

- Retire todos los materiales de embalaje del compartimiento de cocción.
- Colóquelo solo en superficies sólidas y estables. Mantenga el aparato alejado de materiales inflamables, cortinas, fuentes de calor, zonas frías y vapor..
- No utilice el horno como estante de soporte de objetos o como lugar para guardar alimentos, ollas, recipientes, etc.
- No introduzcan alimentos de dimensiones excesivas o herramientas metálicas, cartón, plástico, papel, etc

G10186

1 Aberturas de ventilación	2 Panel de control	3 Carcasa	4 Ventana	5 Bandeja
6 Piedra	7 Rejilla	8 Asa	9 Rueda cortadora	10 Pala

COCCIÓN

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

COCCIÓN PIZZA

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

Atención: No toque los accesorios ni las partes internas del aparato durante la cocción y hasta que se hayan enfriado por completo. Toque solo el asa (8).

- Una vez que el precalentamiento haya terminado, el horno emitirá 5 pitidos y estará listo.
- Coloque la pizza sobre la piedra utilizando la pala (10) y presione el símbolo  para iniciar la cocción.
- A altas temperaturas, la pizza se cocina en pocos minutos; controle la cocción a través de la ventana.
- Cuando escuche el sonido del temporizador (5 pitidos), habrá terminado el tiempo de cocción. Saque la pizza con la pala.
- Después de la cocción, el ventilador seguirá funcionando hasta que el horno se enfríe.
- Si desea cocinar varias pizzas, puede reiniciar el proceso de cocción o utilizar el programa "Giro Pizza".

Notas:

- El aparato se puede apagar manualmente, pulsando 3 segundos  en el panel de control (2).
- En el caso de pizzas congeladas, sacarlas del congelador 30 minutos antes de cocinarlas.

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

COCINAR OTRO

- Conéctelo a una toma de corriente adecuada y con conexión a tierra.
- Retire la piedra (6) e inserte la rejilla (7) en la base del compartimento de cocción y cierre la puerta.
- Si el aparato se ha puesto en modo de espera, pulse  en el panel de control (2).
- Configure el programa, la temperatura y el tiempo de cocción, como se explica en los apartados siguientes. Pulse  para iniciar el precalentamiento.

Atención: No toque los accesorios ni las partes internas del aparato durante la cocción y hasta que se hayan enfriado por completo. Toque solo el asa (8).

- Prepare los alimentos a cocinar (carne, pasteles, pescado, etc.) en la bandeja redonda (5).
- Una vez que el precalentamiento haya terminado, el horno emitirá 5 pitidos y estará listo.
- Coloque la bandeja (5) en la rejilla (7) y presione el símbolo  para comenzar la cocción.
- Cuando escuche el sonido del temporizador (5 pitidos), el tiempo de cocción habrá terminado. Retire la bandeja. Después de cocinar, el ventilador seguirá funcionando hasta que el horno se enfríe.

- Notas:
- El aparato se puede apagar manualmente, pulsando 3 segundos  en el panel de control (2).
 - **¡IMPORTANTE!** Si se establece una temperatura superior a 300 grados, es necesario usar muy poco aceite, por ejemplo, al cocinar un filete. El aceite puede salpicar y entrar en contacto con el elemento calefactor, causando llamas.

PANEL DE CONTROL

- | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------|
| A. Iconos de 8 programas | B. Botón Tiempo/Temperatura | C. Botón ON/ START |
| D. Display | E. Botón de aumento | F. Botón de disminución |
| G. Botón de elemento SUPERIOR | H. Botón de elemento INFERIOR | I. Botón de MENÚ |

FUNCIONAMIENTO

Programa	Tiempo	Temperatura	
DIY	30	430	Hazlo tú mismo: elige tu propia receta
NAPOLETANA	3	430	Para pizza napolitana para cocinar en 2 minutos
SOTTILE	6	330	Pizza al estilo romano, fina y crujiente
TEGLIA	30	200	Pizza en bandeja como en un horno eléctrico
CROSTATA	40	180	Para pasteles y tartas
SURGELATA	16	220	Programa para pizza congelada
BISTECCA	8	430	Costillas, bistec y asados a la parrilla
GIRO PIZZA	60	430	Para hacer varias pizzas en sucesión

- Si el aparato se ha puesto en modo de espera, pulse  en el panel de control (2).
- Pulse el botón MENÚ (I) una vez, el primer programa se enciende.
- Al pulsar de nuevo el botón Menú (I), se puede elegir entre 8 programas predeterminados.
- Una vez elegido el programa pulsar  para empezar a cocinar, o bien:
 - o Pulse el botón Tiempo/Temperatura (B) y ajuste la temperatura con los botones (E y F).
 - o Pulse el botón Tiempo/Temperatura (B) y ajuste el tiempo con los botones (E y F).
 - o Pulse  para cocinar.

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

ADVERTENCIA: El horno cuenta con una función de memoria: una vez que se cambian el tiempo y la temperatura de un programa, estos ajustes se recordarán en los usos posteriores.

Durante la cocción:

- El aparato se puede apagar presionando el botón (⏻) durante 3 segundos.
- Se pueden ajustar los valores de tiempo y temperatura.
- Si se observa una cocción excesiva en la parte superior de la pizza, se puede apagar el elemento calefactor superior presionando el botón (G). Cuando la luz indicadora del botón (G) se apague, el elemento calefactor estará apagado. Para volver a activarlo, presione nuevamente el botón (G).
- Si se observa una cocción excesiva en la base de la pizza, se puede apagar el elemento calefactor inferior presionando el botón (H). Cuando la luz indicadora del botón (H) se apague, el elemento calefactor estará apagado. Para volver a activarlo, presione nuevamente el botón (H).

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

- Não coloque o forno na água. Evite o contacto de salpicos de água ou outros líquidos com a unidade.
- Limpe a parte externa do aparelho com um pano húmido.
- Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover qualquer resíduo de comida.
- Limpe o interior do aparelho com água quente e esponja não abrasiva.
- Rejilla, bandeja e rueda cortadora podem ser lavados normalmente como painéis.

ATENCIÓN: no lave a pala (10) en el lavavajillas, ya que un lavado agresivo en lavavajillas arruina el aluminio, volviéndolo oscuro y opaco.

LIMPIEZA DE PIEDRA REFRACTARIA

La placa nunca debe lavarse. Para limpiar la superficie de cocción no usar detergentes ni volcar sobre la piedra caliente agua fría para no provocar un shock térmico que podría romper el aparato.

Es normal que, con el uso, la piedra refractaria se oscurezca; ésta es una característica de la piedra natural.

- Si no existen incrustaciones, basta con pasar un paño húmedo. Si se han formado incrustaciones, puede utilizar un raspador suministrado para eliminarlas suavemente. Completar la limpieza con un paño húmedo.
- Si se han formado manchas muy oscuras en la piedra tras el derrame de aceite, mozzarella o tomate, se aconseja realizar una limpieza por pirólisis para aclarar la piedra:
 - o Quitar las incrustaciones con el raspador y luego limpiar con un paño húmedo.
 - o Girar la piedra con el lado sucio hacia la resistencia inferior.
 - o Encendemos el horno al máximo durante 30-40 minutos, al cabo de los cuales la piedra se habrá aclarado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Fonte de alimentação: AC 220-240V ~ 50-60Hz. Potência: 1700W
- Temperatura ajustável (80° - 430° C) - Temporizador 60 minutos
- Display digital - 8 programas predefinidos

DEUTSCH: HINWEISE:

Verwenden Sie das Gerät nur nach den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung. Jede anderweitige Verwendung gilt als unsachgemäß und gefährlich, und der Hersteller kann für Schäden nicht haftbar gemacht werden, die durch eine unsachgemäße, falsche oder unvernünftige Verwendung verursacht werden. Stellen Sie vor der Verwendung sicher, dass das Gerät unversehrt ist. Im Zweifelsfall verwenden Sie es nicht und wenden Sie sich an den Kundendienst. Verpackungsmaterial

(Plastiktüten, Styropor, Nägel, Klammern) muss für Kinder unzugänglich aufbewahrt werden, da es eine potenzielle Gefahrenquelle darstellt. Wir möchten Sie in diesem Zusammenhang auch daran erinnern, dass Verpackungsabfall der Mülltrennung zugeführt werden muss. Stellen Sie sicher, dass die Angaben auf dem Typenschild mit denen des Stromnetzes übereinstimmen. Die Installation muss gemäß den Anweisungen des Herstellers unter Berücksichtigung der maximal auf dem Typenschild angegebenen Leistung erfolgen. Eine unsachgemäße Installation kann zu Verletzungen von Personen, Tieren oder zu Sachschäden führen, für die der Hersteller nicht haftbar gemacht werden kann. Wenn Adapter, Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel erforderlich sind, verwenden Sie nur solche, die die geltenden Sicherheitsstandards erfüllen. In keinem Fall dürfen die am einfachen Adapter und/oder an den Verlängerungskabeln angegebenen Verbrauchsgrenzen sowie die maximale Leistung überschritten werden, die auf dem Mehrfachadapter angegeben ist.

- Verwenden Sie das Netzkabel nicht in der Nähe von scharfen Gegenständen oder heißen Oberflächen und ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose. Lassen Sie es nicht von der Arbeitsplatte baumeln, wo ein Kind es halten könnte. Verwenden Sie das Gerät im Falle von Schäden am Netzkabel, Stecker oder im Falle von Kurzschlüssen nicht und lassen Sie es in einer Vertragswerkstatt reparieren. Setzen Sie das Gerät keinen ungünstigen Wetterbedingungen, wie z. B. Regen, Feuchtigkeit, Frost, aus und bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf. Fassen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an und verwenden Sie es nicht barfuß.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder

mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder instruiert wurden, um das Gerät sicher zu verwenden und die damit verbundenen Gefahren zu verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzanschluss außerhalb der Reichweite von Kinder unter 8 Jahren.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist oder wenn ein Fehler vorliegt, darf das Gerät nicht manipuliert werden. Jede Reparatur muss vom Hersteller oder seinem technischen Kundendienst oder in jedem Fall von einer Person mit ähnlicher Qualifikation durchgeführt werden, um jegliches Risiko zu vermeiden. Die Nichtbeachtung der vorstehenden Bestimmungen kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und die Garantiebedingungen ungültig machen. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch oder gleichwertiges bestimmt, in Situationen wie bspw.: Kantinen in kleinen Firmen oder ähnliche Arbeitsumgebungen, von Kunden in Hotels, Motels oder andere Art von touristische Unterkunft, wie ländlicher oder Wohn –Tourismus.

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

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

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

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

BEDIENUNGSANLEITUNG

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

Behandeln Sie das gerade gekochte Essen sorgfältig, da es sehr heiß sein kann.

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

Tauchen Sie nicht das Gerät ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten und vermeiden Sie Spritze auf es.

Gerät nicht im Duschraum und in der Nähe Badewanne oder des Waschbecken benutzen: Wasser kann in Verbindung mit Strom lebensgefährlich sein.

Das Kabel nicht herabhängen lassen.

Vor jeder Nutzung, rollen Sie das Kabel ab.

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

Bevor Sie das Gerät reinigen, stecken Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie auf die Abkühlung aller Teile des Geräts.

INSTALLATION

- Entfernen Sie alle Materialien aus dem Garraum. Auf festem und stabilem Untergrund lagern. Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien, Vorhängen, Wärmequellen, kalten Bereichen und Dampf fern.
- Stellen Sie keine Gegenstände auf den Ofen.

- Vermeiden Sie es, zu große Nahrungsmittel oder Metallgeräte in den Ofen zu stecken, Pappe, Kunststoff, Papier, ecc

G10186

1 Belüftungsschlitze	2 Bedienfeld	3 Hauptteil	4 Fenster	5 Tablett
6 Stein	7 Gitter	8 Griff	9 Pizza-Schneider	10 Schaufel

KOCHEN

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

KOCHEN PIZZA

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

Achtung: Während des Kochens, berühren Sie keine Zubehörteile oder die inneren Teile des Geräts nicht. Warten Sie auf die Abkühlung. Berühren Sie nur den Griff (8).

- Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt der Ofen 5 Pieptöne von sich und ist bereit.
- Legen Sie die Pizza mit der Schaufel (10) auf den Stein und drücken Sie das Symbol ☺, um den Garvorgang zu starten. Bei hohen Temperaturen ist die Pizza in wenigen Minuten fertig; überprüfen Sie den Garvorgang durch das Fenster.
- Wenn Sie den Timer-Sound hören (5 Pieptöne), ist die Garzeit abgelaufen. Entnehmen Sie die Pizza mit der Schaufel. Nach dem Backen läuft der Lüfter weiter, bis der Ofen abgekühlt ist.
- Wenn Sie mehrere Pizzen backen möchten, können Sie den Garvorgang neu starten oder das "Giro pizza"-Programm verwenden.

Hinweis:

- Das Gerät kann händlich ausgeschaltet werden, in dem Sie ☺ auf dem Bedienfeld (2) drücken.
- Nehmen Sie gefrorene Pizzen 30 Minuten vor dem Backen aus dem Gefrierschrank.
- **WICHTIG! Vermeiden Sie, daß die Zutaten der Pizza (Öl, Tomate, Käse etc.) auf den heißen Stein gelangen. Dies würde zur Absorption der flüssigen Bestandteile dieser Zutaten führen. Die Zutaten sind so vorzubereiten, daß Sie auf der Pizza bleiben, ohne auf den Stein zu gelangen.**
- *Es ist äußerst wichtig, sich immer daran zu erinnern, dass das größte Merkmal der Kochfläche unserer Pizzaöfen der natürlich belassene feuerfeste Stein ist, da dieser Stein sanft absorbiert Die Hitze wird gleichmäßig abgegeben und nimmt die Feuchtigkeit des Teigs auf. Nur durch direkten Kontakt mit dem feuerfesten Stein ist es möglich, in Minuten gebackene Pizzen zu erhalten, bei denen die darin enthaltenen Nährwerte unverändert bleiben.*

ANDERE GARMETHODEN

- Benutzen Sie einen geeigneten, geerdeten Stromanschluss. Entfernen Sie den Stein (6) und setzen Sie das Gitter (7) in den Boden des Garraums ein, dann schließen Sie die Tür.
- Wenn das Gerät zum Standby-Modus wurde, drücken Sie ☺ auf dem Bedienfeld (2).
- Stellen Sie Funktion, Temperatur und Kochzeit, wie in den nächsten Abschnitten erklärt. Drücken Sie ☺ um das Vorheizen zu starten.

Achtung: Während des Kochens, berühren Sie keine Zubehörteile oder die inneren Teile des Geräts nicht. Warten Sie auf die Abkühlung. Berühren Sie nur den Griff (8).

- Bereiten Sie die Lebensmittel (Fleisch, Kuchen, Fisch usw.) auf dem runden Tablett (5) vor.
- Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt der Ofen 5 Pieptöne von sich und ist bereit. Platzieren Sie das Tablett (5) auf dem Grill (7) und drücken Sie das Symbol ☺, um mit dem Kochen zu beginnen.
- Wenn Sie den Timer-Sound hören (5 Pieptöne), ist die Kochzeit abgeschlossen. Entfernen Sie das Tablett.
- Nach dem Kochen bleibt der Ventilator eingeschaltet, bis der Ofen abgekühlt ist.

Hinweis:

- Das Gerät kann händlich ausgeschaltet werden, in dem Sie ☺ auf dem Bedienfeld (2) drücken.

- **WICHTIG!** Wenn eine Temperatur über 300 Grad eingestellt wird, verwenden Sie sehr wenig Öl, zum Beispiel beim Braten eines Steaks. Das Öl kann spritzen und mit dem Heizelement in Kontakt kommen, was zu Flammen führen kann.

BEDIENFELD

- | | | |
|------------------------------|----------------------------|---------------------|
| A. Symbole für 10 Funktionen | B. Zeit/ Temperatur -Taste | C. ON/ START -Taste |
| D. Display | E. Erhöhen-Taste | F. Senken-Taste |
| G. OBERER Elementknopf | H. UNTERER Elementknopf | I. MENÜ-Taste |

GEBRAUCH

Programm	Zeit	Temperatur	
DIY	30	430	Selbst machen: Wähle dein eigenes Rezept
NAPOLETANA	3	430	Für neapolitanische Pizza zum Backen in 2 Minuten
SOTTILE	6	330	Römische Pizza, dünn und knusprig
TEGLIA	30	200	Pizza auf dem Blech wie in einem traditionellen elektrischen Ofen
CROSTATA	40	180	Für Kuchen und Torten
SURGELATA	16	220	Programm für tiefgekühlte Pizza
BISTECCA	8	430	Ribeye-Steak und gegrillte Fleischgerichte
GIRO PIZZA	60	430	Um mehrere Pizzen hintereinander zu machen

- Wenn das Gerät zum Standby-Modus wurde, drücken Sie ☺ auf dem Bedienfeld (2).
- Drücken Sie einmal die MENÜ-Taste (I). Das erste Menü wird aktiviert. Wenn Sie mehrmals die MENÜ-Taste (I) drücken, können Sie unter den 8 voreingestellten Kochfunktionen wählen.
- Nach Auswahl des Programms drücken, um mit dem Garen ☺ zu beginnen, oder::
 - o Drücken Sie Zeit-Temperaturtaste (B) und stellen Sie die gewünschte Kochtemperatur mit Tasten (E - F) ein. Drücken Sie Zeit-Temperaturtaste (B) und stellen Sie die gewünschte Kochzeit mit Tasten (E - F) ein. Drücken Sie ☺, um das Kochen zu beginnen.

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

WARNUNG: Der Backofen verfügt über eine Speicherfunktion: Sobald Sie die Zeit und Temperatur eines Programms ändern, werden diese Einstellungen bei zukünftigen Verwendungen gespeichert.

Während des Kochens:

- Das Gerät kann durch Drücken der Taste (☺) für 3 Sekunden ausgeschaltet werden.
- Sie können die Zeit- und Temperaturwerte anpassen.
- Wenn eine übermäßige Bräunung auf der Oberseite der Pizza bemerkt wird, können Sie das obere Heizelement ausschalten, indem Sie die Taste (G) drücken. Wenn die Anzeigeleuchte für die Taste (G) erlischt, ist das Heizelement ausgeschaltet. Um es wieder zu aktivieren, drücken Sie erneut die Taste (G).
- Wenn eine übermäßige Bräunung am Boden der Pizza festgestellt wird, können Sie das untere Heizelement ausschalten, indem Sie die Taste (H) drücken. Wenn die Anzeigeleuchte für die Taste (H) erlischt, ist das Heizelement ausgeschaltet. Um es wieder zu aktivieren, drücken Sie erneut die Taste (H).

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

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

ACHTUNG: Waschen Sie die Schaufel (10) nicht in der Spülmaschine, da aggressive Spülmittel das Aluminium zerstören und es dunkel und undurchsichtig machen.

REINIGUNG FEUERFESTEN STEINS

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

- Wenn keine Verkrustungen vorhanden sind, genügt ein feuchtes Abwischen.
- Sollten sich Verkrustungen gebildet haben, können Sie diese mit dem mitgelieferten Schaber vorsichtig abschaben. Vollständige Reinigung mit einem feuchten Tuch.
- Wenn sich nach dem Verschütten von Öl, Mozzarella oder Tomaten sehr dunkle Flecken auf dem Stein gebildet haben, empfehlen wir die Reinigung durch Pyrolyse, um den Stein aufzuhellen:
 - o Verkrustungen mit dem Schaber abkratzen und anschließend mit einem feuchten Tuch nachwischen.
 - o Drehen Sie den Stein so, dass die schmutzige Seite zum geringeren Widerstand zeigt.
 - o Schalten Sie den Ofen für 30–40 Minuten auf die maximale Stufe ein. Am Ende wird der Stein heller sein.

TECHNISCHE DATEN

- Versorgung: AC 220-240V~ 50-60Hz. Leistung: 1700W
- Temperaturregler (80° - 430°C) - Timer 60 Minuten
- Digitales Display - 8 voreingestellte Kochfunktionen

FRANCAIS: ADVERTISSEMENT

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

Avant de l'utilisation, certifiez-vous de l'intégrité de l'appareil; en cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à l'assistance technique autorisée; ne laissez pas des parties de l'emballage (sacs de plastique, polystyrène, ongles, agrafages, etc.) à la portée des enfants, car elles constituent des potentielles sources de danger; en outre, il faut rappeler que ces parties doivent être objet de collecte différenciée de résidus. Certifiez-vous que les données constantes de la plaque sont compatibles avec ceux du réseau électrique; l'installation doit être effectuée selon

les instructions du constructeur, considérant la maxime puissance de l'appareil indiquée sur la plaque; une installation défectueuse pourra endommager des personnes, dès animaux ou des objets, par lesquels le constructeur ne pourra pas être rendu responsable.

Au cas de nécessité d'emploi d'un adaptateur, des prises multiples ou des extensions, n'utiliser que ceux qui soient en conformité aux normes de sécurité en vigueur; en tout cas, jamais dépasser les limites d'absorption indiqués sur l'adaptateur simple et/ou sur les extensions, ni ceux de maxime puissance indiqués sur les adaptateurs multiples.

Ne pas laisser l'appareil inutilement connecté à la prise électrique; c'est toujours mieux de le déconnecter quand il n'est pas à l'usage. Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant de l'assembler et de le désassembler. Pour le nettoyage déconnectez la fiche du secteur électrique.

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

- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche de connexion électrique sont endommagés, ou encore en cas de court-circuits; dans ce cas là, apporter l'appareil à un centre d'assistance autorisé.
- Ne pas approcher le câble d'alimentation d'objets coupants ou de surfaces chaudes, et ne pas tirer sur le cordon d'alimentation pour le débrancher de la prise. Ne le laissez pas pendre du plan de travail où un enfant pourrait le tenir. L'appareil n'est pas indiqué pour être exposé à des conditions météorologiques défavorables (pluie, vent, humidité, la glace, etc.); Gardez-le dans un endroit sec. Jamais opérer ou même toucher l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de plus de 8 ans et par des personnes avec une réduite capacité

phisque, sensorial ou mental, ou encore avec peu d'expérience à son usage, pourvu qu'une supervision adéquate leur en soit assuré, ou s'ils auraient été instruits à l'usage de l'appareil en complete securité. Les opérations de nettoyage e de manutention ne oivent pás être effectués par des enfants, sauf pour ceux qui sont agés de plus de 8 ans et sont supervisionés.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- Gardez l'appareil et le câble d'alimentation hors la portée des enfants agés de moins de 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, si elles ont été correctement supervisées ou ont reçu des instructions pour utiliser cet appareil en toute sécurité.
- L'appareil est pour l'usage domestique et intérieur.

Au cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement, ne pas intervenir sur l' appareil. Pour une éventuel réparation s'adresser uniquement a un centre autorisé par le constructeur, en demandant dès pièces de remplacement originaux. Le non respect de ces indications peut compromettre la securité de l'appareil e rendre invalides les termes de la garantie.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans les ménages et des applications similaires: les cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, pour les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel, de type lit et petit-déjeuner, hébergement.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une commande à distance.
- Avant chaque utilisation, effectuez le cordon d'alimentation. Ne soumettez pas le produit à des chocs susceptibles de l'endommager.
- N'utiliser que des accessoires e pièces d'origine.

- Ne pas remplir le récipient avec de l'huile : risque d'incendie. Ne pas toucher la partie intérieure de l'appareil quand il est en fonction.
- Ne pas utiliser sous ou près des matériaux inflammables comme des rideaux, sources de chaleur, endroits froids et vapeur. Placer toujours les aliments à cuire dans le récipient afin d'éviter qu'ils touchent la partie chauffante. Ne pas couvrir les ouvertures de ventilation quand l'appareil est en fonction.

MODE D'EMPLOI

AVERTISSEMENT, RISQUE D'INCENDIE: les matériaux inflammables tels que l'huile, la farine, la pâte collante, etc., ne doivent pas tomber sur la pierre de cuisson, car à des températures élevées, ils peuvent provoquer des flammes à l'intérieur du four. Si ces matériaux tombent sur la pierre, éteignez le four et retirez-les de la pierre. Si vous voyez des flammes à l'intérieur du four, éteignez immédiatement le four en retirant la prise, laissez refroidir puis enlevez de la pierre les matériaux à l'origine de l'incendie.

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

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

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

Ne jamais plonger dans l'eau ou dans d'autres liquides. Ne pas utiliser l'appareil a proximité d'une baignoire, de la douche, du lavabo et aux endroits où la présence de l'eau puisse se révéler une source de danger.

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

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

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

INSTALLATION

- Enlever tous les éléments de l'espace de cuisson.
- Placez l'appareil sur une surface plane et stable, loin des rideaux, des tentures ou de matériaux inflammables, et où la ventilation soit suffisante.
- Ne pas utiliser l'appareil comme étagère ou endroit pour garder des aliments, poêles, récipients, etc...
- Ne pas introduire des aliments trop grands ou des outils métalliques, carton, plastique, papier, etc

G10186

1 Ouvertures de ventilation	2 Panneau de contrôle	3 Corps	4 Fenêtre	5 Plateaux
6 Pierre	7 Grille	8 Poignée	9 Roulette à pizza	10 Pelle

CUISSON

Lorsque de la première utilisation, laver soigneusement tous les accessoires qui seront en contact avec les aliments. Laisser aérer le logement interne en laissant la porte ouverte pendant 30 minutes. Avant de la première cuisson, laisser fonctionner l'appareil à la température maximale vide pour environ 10 minutes.

CUISSON PIZZA

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

Attention: Ne pas toucher pas aux accessoires et les parties internes de l'appareil pendant la cuisson et jusqu'à quand l'appareil n'est pas complètement froid. Toucher seulement la poignée (8).

- Une fois le préchauffage terminé, le four émet 5 bips et est prêt.
- Placez la pizza sur la pierre à l'aide de la pelle (10) et appuyez sur le symbole  pour démarrer la cuisson.
- À haute température, la pizza cuit en quelques minutes ; surveillez la cuisson à travers la fenêtre.
- Lorsque vous entendez le son du minuteur (5 bips), le temps de cuisson est écoulé. Retirez la pizza à l'aide de la pelle. Après la cuisson, le ventilateur continue de fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse. Si vous souhaitez cuire plusieurs pizzas, vous pouvez relancer le processus de cuisson ou utiliser le programme "Giro Pizza".

A noter:

- l'appareil peut être éteint manuellement en appuyant pendant 3 secondes sur  pour une seconde
- Pour les pizzas déjà prêtes surgelées, les sortir du freezer 30 minutes avant de les faire cuire.
- **IMPORTANT! Ne pas faire tomber les ingrédients d'assaisonnement de la pizza (huile, tomates, fromage, etc.) sur le plan de cuisson en pierre réfractaire qui absorberait la partie liquide de ces ingrédients. Faire en sorte qu'ils restent sur la pizza et ne coulent pas sur la pierre.**
- *Il est également très important de se rappeler que la caractéristique du plan de cuisson des nos fours à pizza est leur pierre réfractaire, laissée à l'état naturel, pour que cette pierre prenne doucement la chaleur et la cède uniformément tout en absorbant l'humidité de la pâte. Seulement par le contact direct avec la pierre réfractaire on peut obtenir la cuisson en minutes de pizzas qui conserveront toute leur valeur nutritive.*

AUTRES MODES DE CUISSON

- Brancher l'appareil à une prise appropriée et équipée avec mise à terre

- Retirez la pierre (6) et placez la grille (7) au fond du compartiment de cuisson, puis fermez la porte.
- Si l'appareil est en standby, appuyer sur le bouton  sur le panneau de contrôle (2).
- Choisir le programme, la température et le temps de cuisson comme remporté dans les paragraphes suivants. Appuyer sur  pour démarrer le préchauffage.

Attention: Ne pas toucher pas aux accessoires et les parties internes de l'appareil pendant la cuisson et jusqu'à quand l'appareil n'est pas complètement froid. Toucher seulement la poignée (8).

- Préparez les aliments à cuire (viande, gâteaux, poisson, etc.) sur le plateau rond (5).
- Une fois le préchauffage terminé, le four émet 5 bips et est prêt.
- Placez le plateau (5) sur la grille (7) et appuyez sur le symbole  pour démarrer la cuisson.
- Lorsque vous entendez le son du minuteur (5 bips), le temps de cuisson est terminé. Retirez le plateau.
- Après la cuisson, le ventilateur continue de fonctionner jusqu'à ce que le four refroidisse.

A noter:

- l'appareil peut être éteint manuellement en appuyant pendant 3 secondes sur  pour une seconde
- IMPORTANT ! Si vous réglez une température supérieure à 300 degrés, utilisez très peu d'huile, par exemple lors de la cuisson d'un steak. L'huile peut éclabousser et entrer en contact avec l'élément chauffant, ce qui pourrait provoquer des flammes.

PANNEAU DE CONTROLE

- | | | |
|-------------------------------|-------------------------------|----------------------|
| A. Images des 10 programmes | B. Bouton Temps/température | C. Bouton ON/ START |
| D. Display | E. Bouton augmentation | F. Bouton diminution |
| G. Bouton d'élément SUPÉRIEUR | H. Bouton d'élément INFÉRIEUR | I. Bouton MENU |

FONCTIONNEMENT

Programme	Temps	Température	
DIY	30	430	Faites-le vous-même : choisissez votre propre recette
NAPOLETANA	3	430	Pour une pizza napolitaine à cuire en 2 minutes
SOTTILE	6	330	Pizza à la romaine, fine et croustillante
TEGLIA	30	200	Pizza en plaque comme dans un four électrique
CROSTATA	40	180	Pour les gâteaux et tartes
SURGELATA	16	220	Programme pour pizza surgelée
BISTECCA	8	430	Côtes, steak et grillades
GIRO PIZZA	60	430	Pour réaliser plusieurs pizzas à la suite

- Si l'appareil est en mode standby, appuyer sur le bouton  du panneau (2).
- Appuyer sur MENU (I) une seule fois et le premier menu s'allume.
- En appuyant plusieurs fois sur Menu (I), il est possible de choisir entre 8 programmes préinstallés.
- Une fois le programme choisi, appuyez sur  pour démarrer la cuisson, ou:
 - o Appuyez sur le bouton Temps/Température (B) et régler la température souhaitée en utilisant les bouton E et F. Appuyez sur le bouton Temps/Température (B) et régler le temps souhaitée en utilisant les bouton E et F. Appuyer sur  pour commencer la cuisson.

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

ATTENTION : Le four est équipé d'une fonction de mémoire : une fois que vous avez modifié le temps et la température d'un programme, ces réglages seront mémorisés pour les utilisations ultérieures.

Pendant la cuisson:

- Vous pouvez éteindre l'appareil en appuyant sur le bouton () pendant 3 secondes.
- Vous pouvez ajuster les valeurs de temps et de température.
- Si vous remarquez une cuisson excessive sur le dessus de la pizza, vous pouvez éteindre l'élément chauffant supérieur en appuyant sur le bouton (G). Lorsque le témoin lumineux du bouton (G) s'éteint, l'élément chauffant est éteint. Pour le réactiver, appuyez à nouveau sur le bouton (G).
- Si vous remarquez une cuisson excessive sur le dessous de la pizza, vous pouvez éteindre l'élément

chauffant inférieur en appuyant sur le bouton (H). Lorsque le témoin lumineux du bouton (H) s'éteint, l'élément chauffant est éteint. Pour le réactiver, appuyez à nouveau sur le bouton (H).

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

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

ATTENZION: ne lavez pas la pelle(10) au lave-vaisselle, car un lavage agressif au lave-vaisselle abîme l'aluminium, le rendant sombre et opaque.

NETTOYER LA PIERRE RÉFRACTAIRE

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

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

- S'il n'y a pas d'incrustations, un coup de chiffon humide suffit.
- Si des incrustations se sont formées, vous pouvez utiliser un grattoir fourni pour les gratter délicatement. Nettoyage complet avec un chiffon humide.
- Si des taches très foncées se sont formées sur la pierre suite au déversement d'huile, de mozzarella ou de tomate, il est conseillé de procéder à un nettoyage par pyrolyse pour éclaircir la pierre :
 - o Grattez les incrustations avec le grattoir puis essuyez avec un chiffon humide.
 - o Tournez la pierre avec le côté sale face à la résistance inférieure.
 - o Allumez le four au maximum pendant 30 à 40 minutes, au bout desquelles la pierre aura allégé.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Alimentation: AC 220V-240~50-60Hz. Puissance: 1700W
- Température réglable (80° - 430°C) – Minuterie 60 minutes
- Panneau digital - 8 programmes préinstallés

RIFIUTI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE

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

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



WASTE OF ELECTRIC AND ELECTRONIC EQUIPMENT

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

RESÍDUOS DE APARELHOS ELÉTRICOS E ELÉTRÔNICOS

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

RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

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

ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKALTGERÄTEN

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

RÉSIDUS D'APPAREILS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES

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

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

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

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

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

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

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



www.g3ferrari.it

TREVIDEA S.r.l.

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

MADE IN CHINA