

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

COUNTERTOP PIZZA OVEN

MODEL: QL36WT

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.





COUNTERTOP PIZZA OVEN

MODEL: QL36WT



This is the original instruction, please read all manual instructions carefully before operating. VEVOR reserves a clear interpretation of our user manual. The appearance of the product shall be subject to the product you received. Please forgive us that we won't inform you again if there are any technology or software updates on our product.

IMPORTANT SAFEGUARDS

	<p>Warning-To reduce the risk of injury, user must read instructions manual carefully.</p>
	<p>Keep children away from the machine for fear of danger.</p>
	<p>This product is subject to the provision of European Directive 2012/19/EC. The symbol showing a wheelie bin crossed through indicates that the product requires separate refuse collection in the European Union. This applies to the product and all accessories marked with this symbol. Products marked as such may not be discarded with normal domestic waste, but must be taken to a collection point for recycling electrical and electronic devices</p>
	<p>Surface are liable to get hot during use.</p>

Important Safety Instructions

Before using this product, please read the safety instructions carefully and operate in accordance with the regulations:

1. Please read carefully before use
2. This equipment must use a socket with a safety ground!

3. For commercial use only!
4. Do not touch the heating surface!
5. To prevent electric shock, please ensure that the power cord, plug and other electrical components do not come into contact with water or other liquids!
6. Please disconnect the plug before cleaning!
7. Before loading or unloading parts, please let the appliance cool down to prevent burns!
8. Do not use electrical appliances if the power cord is damaged!
9. Do not use the machine if it is damaged or malfunctions!
10. Not suitable for outdoor use!
11. Do not place it near electrical appliances or gas heat sources!
12. Turn off the 2 thermostats first, and then unplug it!
13. Do not use electrical appliances for purposes other than those for which they were designed!
14. Do not put metal objects or oversized food in the pizza oven, as it may cause fire alarms and electrical short circuits!
15. Do not place task items on the top of the pizza oven during use!
16. Do not let the pizza oven come into contact with any flammable materials during use, such as curtains, rags, wooden boards, etc.!
17. Do not use gold-based rags to clean the pizza oven, as they may touch electrical components and cause an electric shock!
18. Never put paper, cardboard or plastic in the pizza oven!
19. Do not wrap the inner pot with tin foil, as it may cause overheating!
20. Resetting the thermostats to zero can cut off the power of the pizza oven!
21. **Note:** Parts not recommended by the manufacturer may cause damage to the pizza oven!
22. Children over eight years old or people with disabilities can use this pizza oven under correct guidance and supervision and fully understand

the dangers of use. Do not let children use the pizza oven as a toy. Children cannot use it without supervision. Clean or maintain this pizza oven!

23. If the power cord is damaged, you must contact the manufacturer or after-sales agency for replacement to avoid possible dangers. The bread may be burnt or even catch fire, so do not let the pizza oven near flammable objects such as curtains!

24. When using the pizza oven in public places such as shops, fast food restaurants, hotels, etc., check the voltage and socket to ensure that it matches the electrical specifications of the pizza oven!

25. Place the pizza oven on a horizontal surface to allow for air flow. Please pay attention during use. Do not leave the pizza oven unsupervised while it is working!

26. Please unplug the plug before cleaning, and wipe the plug dry before plugging it back in to prevent ignition and short circuit.

27. It is normal for the door and shell of the pizza oven to heat up during use. Please pay attention to safety and avoid burns.

Instructions before use:

BEFORE USE

1. Before cooking, turn both the left and right temperature control knobs to setting 5, close the lid, and let the appliance run for 10 minutes to preheat the baking stone to approximately 320°C. This process eliminates any residues from the heating elements' lubricants.

2. Never use cooking oil or water directly on the baking stone when cooking or cleaning. Place the uncooked food (pizza) directly on the stone surface for cooking.

3. Don't worry about small scratches or if your stone surface darkens over time. This does not affect the performance of your baking stone.

Remember, never use a knife on the baking stone as it could damage the

fine-grained cooking surface.

4.The appliance is designed to make delicious pizzas from both fresh doughs and frozen pizza bases. When using a frozen pizza base, allow it to thaw before placing it into the appliance. This will result in a crispy cooked pizza. When cooking with fresh dough, lightly flour the baking stone before placing the dough directly onto it. If your dough is sticky, add more flour to the baking stone.

5.Use extreme caution when opening the appliance, as built-up steam may be quickly released. Gloves are recommended when opening the appliance to ensure safety.

USE

1.Ensure the temperature control knob is set to position "0" and check that nothing is inside your appliance except the baking stone. Close the lid of your appliance.

2.Plug in the appliance and turn both the left and right temperature control knobs to position "5". The indicator light will illuminate, and your appliance will begin preheating. Let it preheat for 10 minutes. After 10 minutes, your appliance is ready for use.

Note: Preheating your appliance before use will lead to better baking results.

3.Place your pizza dough onto the spatulas and add your favorite toppings. **Important:** Never overfill or pile your toppings too high on your pizza. The toppings should always remain below the height of the top heating element to avoid burning.

4.Slide your pizza onto the baking stone using the spatulas.

Warning: The baking stone and its handles will be extremely hot. Do not touch them at any time until they have cooled down.

5.Close the lid of your appliance and turn the temperature control knob to position "5". Allow your pizza to bake for 4-5 minutes. Adjust the baking

time according to the dough thickness, toppings, and your taste.

Note: It is recommended to check the progress after approximately 3 minutes. Avoid opening the lid repeatedly to check the pizza, as this will cause the moisture to evaporate. If your pizza is thin, turn the temperature control knob to a lower setting to reduce the cooking temperature. To increase the cooking temperature, turn the knob to a higher setting.

6.If you wish to cook more pizzas (one after another), repeat the above process without preheating. Follow steps 3-5 as a reference.

If the temperature of your appliance becomes too high, leave the lid open for a few minutes after finishing one pizza and set the temperature back to position "4". Turn the setting to position "5" when you slide another pizza onto the baking stone for cooking.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

Problem	Cause	Solution
The indicator light goes on and off.	This is an automatic thermostat light.	The light will stay on until the appliance has reached the desired temperature setting.
Top of the pizza burns.	Temperature of the appliance is too high.	Check the pizza. If the top is cooking quicker than the bottom, turn the temperature setting back to position "4", leaving the pizza to continue cooking without the thermostat light on. Alternatively, leave the lid open for a couple of minutes so you can watch the pizza finish cooking.

<p>Bottom of the pizza burns.</p>	<p>Temperature of the appliance is too high.</p>	<p>When cooking the first pizza, make sure the appliance is preheating on temperature setting 4. No need to wait for 10 minutes, just until the indicator light goes out and then allow a couple of minutes for the baking stone to rest before adding the pizza. When cooking more pizzas one after another, leave the lid open for a few minutes after finishing one pizza and set the temperature setting back to position “4”. Turn the setting to position “5” when you slide another pizza onto the baking stone for cooking again.</p>
<p>Dirty baking stone.</p>	<p>Moisture on the surface of the baking stone.</p>	<p>Don't worry if stone marks. The greater the marks, the better the flavor it gives to the pizza. Just scrape off any excess material with a metal spatula.</p>

Cleaning Instructions

NOTE: To maintain cleanliness and increase life of the unit, the oven should be cleaned daily. Do not immerse the unit in water or any other liquid.

If liquid Enters the electrical components of the unit, it may cause a short circuit or electrical shock.

Use caution while cleaning as there may be sharp edges on or inside of the unit.

- 1.Allow unit to completely cool before cleaning.
- 2.Disconnect the cord from the outlet.
- 3.Slide out the crumb tray and remove any food debris or other soil.
- 4.Wipe the crumb tray with a damp cloth.
- 5.Return the crumb tray to its proper position.

6. Wipe the outside of the unit with a damp cloth, then wipe dry. To avoid damage, do not use abrasive cleaners or scouring pads. If soap or chemical cleaners are used, be sure they are completely rinsed away with clear water immediately after cleaning. Chemical residue could damage or corrode the surface of the unit.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

FOUR À PIZZA DE COMPTOIR

MODÈLE : QL36WT

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.





COUNTERTOP PIZZA OVEN

MODÈLE: QL36WT



Ceci est le mode d'emploi d'origine. Veuillez lire attentivement l'intégralité du manuel avant utilisation. VEVOR se réserve le droit d'interpréter clairement ce manuel d'utilisation. L'apparence du produit dépend du produit que vous avez reçu. Veuillez nous excuser pour les éventuelles mises à jour technologiques ou logicielles.

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

	<p>Avertissement - Pour réduire le risque de blessure, l'utilisateur doit lire attentivement le manuel d'instructions.</p>
	<p>Tenir les enfants éloignés de la machine par crainte du danger.</p>
	<p>Ce produit est soumis aux dispositions de la directive européenne 2012/19/CE. Le symbole représentant une poubelle barrée indique que le produit doit faire l'objet d'une collecte sélective dans l'Union européenne. Ceci s'applique au produit et à tous les accessoires marqués de ce symbole. Les produits ainsi marqués ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères, mais doivent être déposés dans un point de collecte pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.</p>
	<p>Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.</p>

Consignes de sécurité importantes

Avant d'utiliser ce produit, veuillez lire attentivement les consignes de sécurité et l'utiliser conformément à la réglementation :

1. Veuillez lire attentivement avant utilisation
2. Cet équipement doit utiliser une prise avec une mise à la terre de

sécurité !

3. Pour usage commercial uniquement !
4. Ne touchez pas la surface chauffante !
5. Pour éviter tout choc électrique, assurez-vous que le cordon d'alimentation, la fiche et les autres composants électriques n'entrent pas en contact avec de l'eau ou d'autres liquides !
6. Veuillez débrancher la prise avant de nettoyer !
7. Avant de charger ou de décharger des pièces, veuillez laisser l'appareil refroidir pour éviter les brûlures !
8. N'utilisez pas d'appareils électriques si le cordon d'alimentation est endommagé !
9. N' utilisez pas la machine si elle est endommagée ou fonctionne mal !
10. Ne convient pas à une utilisation en extérieur !
11. Ne le placez pas à proximité d' appareils électriques ou de sources de chaleur à gaz !
12. Éteignez d' abord les 2 thermostats , puis débranchez-les !
13. N' utilisez pas les appareils électriques à d' autres fins que celles pour lesquelles ils ont été conçus !
14. Ne mettez pas d'objets métalliques ou d'aliments surdimensionnés dans le four à pizza, car cela pourrait provoquer des alarmes incendie et des courts-circuits électriques !
15. Ne placez pas d'objets de travail sur le dessus du four à pizza pendant son utilisation !
16. Ne laissez pas le four à pizza entrer en contact avec des matériaux inflammables pendant l'utilisation, tels que des rideaux, des chiffons, des planches de bois, etc. !
17. N'utilisez pas de chiffons à base d'or pour nettoyer le four à pizza, car

ils pourraient toucher des composants électriques et provoquer un choc électrique !

18. Ne mettez jamais de papier, de carton ou de plastique dans le four à pizza !

19. N'enveloppez pas le pot intérieur avec du papier d'aluminium, car cela pourrait provoquer une surchauffe !

20. La remise à zéro du thermostat peut couper l'alimentation du four à pizza !

21. **Remarque** : les pièces non recommandées par le fabricant peuvent endommager le four à pizza !

22. Les enfants de plus de huit ans ou les personnes handicapées peuvent utiliser ce four à pizza sous la surveillance et avec une bonne compréhension des dangers. Ne laissez pas les enfants utiliser ce four à pizza comme un jouet. Les enfants ne peuvent pas l'utiliser sans surveillance. Nettoyez et entretenez ce four à pizza !

23. Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le fabricant ou le service après-vente pour le remplacer afin d'éviter tout danger. Le pain pourrait brûler, voire prendre feu ; ne laissez donc pas le four à pizza à proximité d'objets inflammables comme des rideaux !

24. Lorsque vous utilisez le four à pizza dans des lieux publics tels que des magasins, des restaurants de restauration rapide, des hôtels, etc., vérifiez la tension et la prise pour vous assurer qu'elles correspondent aux spécifications électriques du four à pizza !

25. Placez le four à pizza sur une surface horizontale pour permettre la circulation de l'air. Soyez vigilant pendant l'utilisation. Ne laissez pas le four à pizza sans surveillance pendant son fonctionnement !

26. Veuillez débrancher la prise avant de la nettoyer et essuyer la prise avant de la rebrancher pour éviter tout risque d'inflammation ou de court-circuit.

27. Il est normal que la porte et la paroi du four à pizza chauffent pendant

l'utilisation. Veuillez respecter les consignes de sécurité et éviter les brûlures.

Instructions avant utilisation :

AVANT UTILISATION

1. Avant la cuisson, tournez les boutons de réglage de température gauche et droit sur la position 5, fermez le couvercle et laissez l'appareil fonctionner pendant 10 minutes pour préchauffer la pierre de cuisson à environ 320 °C. Ce processus élimine les résidus de lubrifiants des éléments chauffants.
2. N'utilisez jamais d'huile de cuisson ou d'eau directement sur la pierre de cuisson lors de la cuisson ou du nettoyage. Placez les aliments crus (pizza) directement sur la surface de la pierre pour la cuisson.
3. Ne vous inquiétez pas des petites rayures ou du noircissement de la surface de votre pierre avec le temps. Cela n'affecte pas les performances de votre pierre de cuisson. N'utilisez jamais de couteau sur la pierre de cuisson, car cela pourrait endommager la surface de cuisson à grains fins.
4. Cet appareil est conçu pour réaliser de délicieuses pizzas à partir de pâtes fraîches ou de pâtes surgelées. Si vous utilisez une pâte surgelée, laissez-la décongeler avant de l'introduire dans l'appareil. Vous obtiendrez ainsi une pizza cuite et croustillante. Si vous utilisez de la pâte fraîche, farinez légèrement la pierre de cuisson avant d'y déposer la pâte. Si votre pâte est collante, ajoutez de la farine sur la pierre de cuisson.
5. Soyez extrêmement prudent lors de l'ouverture de l'appareil, car la vapeur accumulée peut s'échapper rapidement. Le port de gants est recommandé pour plus de sécurité.

UTILISER

1. Assurez-vous que le bouton de réglage de la température est sur « 0 »

et vérifiez qu'il n'y a rien à l'intérieur de l'appareil, à l'exception de la pierre de cuisson. Fermez le couvercle.

2. Branchez l'appareil et tournez les boutons de réglage de température gauche et droit sur la position « 5 ». Le voyant s'allumera et votre appareil commencera à préchauffer. Laissez-le préchauffer pendant 10 minutes.

Après 10 minutes, votre appareil sera prêt à l'emploi.

Remarque : Préchauffer votre appareil avant utilisation permettra d'obtenir de meilleurs résultats de cuisson.

3. Placez votre pâte à pizza sur les spatules et ajoutez vos garnitures préférées.

Important : Ne remplissez jamais trop votre pizza et ne la garnissez jamais trop. La garniture doit toujours rester en dessous de la résistance supérieure pour éviter de brûler.

4. Faites glisser votre pizza sur la pierre de cuisson à l'aide des spatules.

Attention : La pierre à pâtisserie et ses poignées sont extrêmement chaudes. Ne les touchez surtout pas avant qu'elles aient refroidi.

5. Fermez le couvercle de votre appareil et tournez le bouton de réglage de la température sur « 5 ». Laissez cuire votre pizza pendant 4 à 5 minutes. Adaptez le temps de cuisson en fonction de l'épaisseur de la pâte, de la garniture et de vos goûts.

Remarque : Il est recommandé de vérifier la cuisson après environ 3 minutes. Évitez d'ouvrir le couvercle à plusieurs reprises pour vérifier la cuisson, car cela entraînerait l'évaporation de l'humidité. Si votre pizza est fine, baissez la température de cuisson. Pour l'augmenter, augmentez la température.

6. Si vous souhaitez cuire plusieurs pizzas (l'une après l'autre), répétez le processus ci-dessus sans préchauffer. Suivez les étapes 3 à 5 à titre indicatif.

Si la température de votre appareil devient trop élevée, laissez le couvercle ouvert quelques minutes après avoir terminé une pizza et

remettez la température sur la position « 4 ». Remettez la température sur la position « 5 » lorsque vous glissez une autre pizza sur la pierre de cuisson.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
Le voyant s'allume et désactivé.	C'est un automatique voyant du thermostat.	Le voyant restera allumé jusqu'à ce que l'appareil ait atteint la température souhaitée.
Le dessus de la pizza brûle.	Température de la l'appareil est trop haut.	Vérifiez la pizza. Si le dessus cuit plus vite que le dessous, en bas, remettez le réglage de la température en position « 4 », laissant la pizza continuer à cuire sans le Le voyant du thermostat est allumé. Vous pouvez également laisser le couvercle ouvert quelques minutes pour observer la cuisson de la pizza. cuisson.
Dessous de la pizza brûlures.	Température de la l'appareil est trop haut.	Lors de la cuisson de la première pizza, assurez-vous que l'appareil préchauffe sur le réglage de température 4. Pas besoin d'attendre pendant 10 minutes, jusqu'à ce que le voyant s'éteigne et laissez ensuite reposer la pierre de cuisson quelques minutes avant d'ajouter la pizza. Lors de la cuisson de plusieurs pizzas l'une après l'autre un autre, laissez le couvercle ouvert pendant quelques minutes après

		avoir fini de manger une pizza et Remettez le réglage de la température sur la position « 4 ». Tournez le réglage sur la position « 5 » lorsque vous faites glisser une autre pizza sur la pierre de cuisson pour la cuire à nouveau.
Pierre à pâtisserie sale.	Humidité sur la surface de la pierre de cuisson.	Ne vous inquiétez pas si vous avez des traces de pierre. Plus elles sont importantes, plus Cela rehaussera la saveur de la pizza. Grattez simplement l'excédent avec une spatule en métal.

Instructions de nettoyage

REMARQUE : Pour maintenir la propreté et prolonger la durée de vie de l'appareil, il est conseillé de le nettoyer quotidiennement. Ne pas immerger l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.

Si liquide Entre les composants électriques de l'appareil, cela pourrait provoquer un court-circuit ou une électrocution.

Soyez prudent lors du nettoyage, car il peut y avoir des bords tranchants sur ou à l'intérieur l'unité.

1. Autoriser l'unité laisser refroidir complètement avant de nettoyer.
2. Débranchez le cordon de la prise.
3. Faites glisser vers l'extérieur le plateau à miettes et retirez tous les débris alimentaires ou autres sol.
4. Essayez le plateau ramasse-miettes avec un chiffon humide.
5. Remettez le plateau ramasse-miettes dans sa position appropriée.
6. Essayez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. Pour éviter tout dommage, n'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs. tampons à récuser. Si du savon ou des nettoyeurs chimiques sont utilisés, assurez-vous qu'ils sont complètement rincés à l'eau claire immédiatement après le nettoyage. Chimique les résidus pourraient endommager ou corroder la surface de l'appareil.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

MODELL EINES PIZZAOFENS FÜR DIE

ARBEITSPLATTE :

QL36WT

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.





COUNTERTOP PIZZA OVEN

MODELL: QL36WT



Dies ist die Originalanleitung. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. VEVOR behält sich eine klare Auslegung unserer Bedienungsanleitung vor. Das Aussehen des Produkts hängt vom gelieferten Produkt ab. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Sie nicht erneut über Technologie- oder Software-Updates informieren.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

	<p>Warnung: Um das Verletzungsrisiko zu verringern, muss der Benutzer die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen.</p>
	<p>Halten Sie Kinder aus Angst vor Gefahren von der Maschine fern.</p>
	<p>Dieses Produkt unterliegt den Bestimmungen der europäischen Richtlinie 2012/19/EU. Das Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass dieses Produkt in der Europäischen Union einer getrennten Müllentsorgung unterliegt. Dies gilt für das Produkt und alle mit diesem Symbol gekennzeichneten Zubehörteile. Entsprechend gekennzeichnete Produkte dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern müssen an einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten abgegeben werden.</p>
	<p>Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.</p>

Wichtige Sicherheitshinweise

Bevor Sie dieses Produkt verwenden, lesen Sie bitte die Sicherheitshinweise sorgfältig durch und gehen Sie gemäß den Vorschriften vor:

1. Bitte vor Gebrauch sorgfältig lesen
2. Dieses Gerät muss eine Steckdose mit Schutzerdung verwenden!
3. Nur für den gewerblichen Gebrauch!
4. Berühren Sie nicht die Heizfläche!
5. Um einen Stromschlag zu vermeiden, achten Sie bitte darauf, dass Netzkabel, Stecker und andere elektrische Komponenten nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Berührung kommen!
6. Bitte ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker!
7. Vor dem Be- und Entladen von Teilen das Gerät bitte abkühlen lassen, um Verbrennungen zu vermeiden!
8. Verwenden Sie keine Elektrogeräte, wenn das Netzkabel beschädigt ist!
9. Benutzen Sie die Maschine nicht, wenn sie beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist!
10. Nicht für den Außenbereich geeignet!
11. Nicht in der Nähe von Elektrogeräten oder Gasheizquellen aufstellen!
12. Schalten Sie zuerst die beiden Thermostate aus und ziehen Sie dann den Stecker!
13. Verwenden Sie Elektrogeräte nicht für andere Zwecke als die, für die sie bestimmt sind!
14. Legen Sie keine Metallgegenstände oder übergroße Lebensmittel in den Pizzaofen, da dies zu Feueralarmen und Kurzschlüssen führen kann!
15. Legen Sie während des Gebrauchs keine Arbeitsgegenstände auf den Pizzaofen!
16. Lassen Sie den Pizzaofen während des Betriebs nicht mit brennbaren Materialien wie Vorhängen, Lappen, Holzbrettern usw. in Berührung kommen!
17. Verwenden Sie zum Reinigen des Pizzaofens keine Lappen auf Goldbasis, da diese elektrische Komponenten berühren und einen Stromschlag verursachen können!
18. Legen Sie niemals Papier, Pappe oder Plastik in den Pizzaofen!

19. Den Innentopf nicht mit Alufolie umwickeln, da dies zu einer Überhitzung führen kann!
20. Das Zurücksetzen des Thermostats auf Null kann die Stromversorgung des Pizzaofens unterbrechen!
21. **Hinweis:** Vom Hersteller nicht empfohlene Teile können zu Schäden am Pizzaofen führen!
22. Kinder über acht Jahren oder Menschen mit Behinderungen können diesen Pizzaofen unter Anleitung und Aufsicht benutzen und müssen sich der Gefahren bewusst sein. Kinder dürfen den Pizzaofen nicht als Spielzeug benutzen. Kinder dürfen ihn nicht ohne Aufsicht benutzen. Reinigen und warten Sie diesen Pizzaofen!
23. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, müssen Sie sich an den Hersteller oder den Kundendienst wenden, um es auszutauschen, um mögliche Gefahren zu vermeiden. Das Brot könnte verbrennen oder sogar Feuer fangen. Stellen Sie den Pizzaofen daher nicht in die Nähe von brennbaren Gegenständen wie Vorhängen!
24. Wenn Sie den Pizzaofen an öffentlichen Orten wie Geschäften, Fast-Food-Restaurants, Hotels usw. verwenden, überprüfen Sie die Spannung und die Steckdose, um sicherzustellen, dass sie den elektrischen Spezifikationen des Pizzaofens entsprechen!
25. Stellen Sie den Pizzaofen auf eine waagerechte Fläche, um eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten. Bitte seien Sie während des Betriebs vorsichtig. Lassen Sie den Pizzaofen während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt!
26. Bitte ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker ab und wischen Sie den Stecker trocken, bevor Sie ihn wieder einstecken, um eine Entzündung und einen Kurzschluss zu vermeiden.
27. Es ist normal, dass sich Tür und Gehäuse des Pizzaofens während des Gebrauchs erhitzen. Bitte achten Sie auf die Sicherheit und vermeiden Sie Verbrennungen.

Hinweise vor der Anwendung:

VOR DEM GEBRAUCH

1. Drehen Sie vor dem Backen den linken und rechten Temperaturregler auf Stufe 5, schließen Sie den Deckel und lassen Sie das Gerät 10 Minuten laufen, um den Backstein auf ca. 320 °C vorzuheizen. Dadurch werden alle Schmiermittelrückstände der Heizelemente entfernt.
2. Verwenden Sie beim Kochen oder Reinigen niemals Speiseöl oder Wasser direkt auf dem Backstein. Legen Sie das rohe Essen (Pizza) zum Kochen direkt auf die Steinoberfläche.
3. Kleine Kratzer oder eine mit der Zeit dunkler werdende Steinoberfläche sind kein Grund zur Sorge. Dies beeinträchtigt die Leistung Ihres Backsteins nicht. Denken Sie daran: Verwenden Sie niemals ein Messer auf dem Backstein, da dies die feinkörnige Backfläche beschädigen könnte.
4. Das Gerät eignet sich für die Zubereitung köstlicher Pizzen aus frischem Teig und gefrorenem Pizzaboden. Wenn Sie einen gefrorenen Pizzaboden verwenden, lassen Sie ihn auftauen, bevor Sie ihn in das Gerät legen. So wird die Pizza knusprig. Wenn Sie frischen Teig verwenden, bemehlen Sie den Backstein leicht, bevor Sie den Teig direkt darauf legen. Wenn Ihr Teig klebrig ist, geben Sie mehr Mehl auf den Backstein.
5. Seien Sie beim Öffnen des Geräts äußerst vorsichtig, da angesammelter Dampf schnell entweichen kann. Aus Sicherheitsgründen wird beim Öffnen des Geräts das Tragen von Handschuhen empfohlen.

VERWENDEN

1. Stellen Sie sicher, dass der Temperaturregler auf Position „0“ steht und dass sich außer dem Backstein nichts im Gerät befindet. Schließen Sie den Deckel Ihres Geräts.

2. Schließen Sie das Gerät an die Steckdose an und drehen Sie den linken und rechten Temperaturregler auf Position „5“. Die Kontrollleuchte leuchtet auf und das Gerät beginnt mit dem Vorheizen. Lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang vorheizen. Nach 10 Minuten ist das Gerät betriebsbereit. Hinweis: Wenn Sie Ihr Gerät vor dem Gebrauch vorheizen, erzielen Sie bessere Backergebnisse.

3. Legen Sie Ihren Pizzateig auf die Spatel und fügen Sie Ihre Lieblingsbeläge hinzu.

Wichtig: Überfüllen Sie Ihre Pizza nicht und stapeln Sie den Belag nicht zu hoch. Der Belag sollte immer unterhalb der Höhe des oberen Heizelements bleiben, um ein Anbrennen zu vermeiden.

4. Schieben Sie Ihre Pizza mit den Spateln auf den Backstein.

Achtung: Der Backstein und seine Griffe sind sehr heiß. Berühren Sie sie nicht, bis sie abgekühlt sind.

5. Schließen Sie den Deckel Ihres Geräts und drehen Sie den Temperaturregler auf Position „5“. Lassen Sie Ihre Pizza 4–5 Minuten backen. Passen Sie die Backzeit je nach Teigdicke, Belag und Ihrem Geschmack an.

Hinweis: Es wird empfohlen, den Fortschritt nach etwa 3 Minuten zu überprüfen. Vermeiden Sie es, den Deckel wiederholt zu öffnen, um die Pizza zu überprüfen, da sonst die Feuchtigkeit verdunstet. Wenn Ihre Pizza dünn ist, drehen Sie den Temperaturregler auf eine niedrigere Einstellung, um die Backtemperatur zu senken. Um die Backtemperatur zu erhöhen, drehen Sie den Regler auf eine höhere Einstellung.

6. Wenn Sie mehrere Pizzen (nacheinander) backen möchten, wiederholen Sie den obigen Vorgang ohne Vorheizen. Befolgen Sie die Schritte 3 bis 5 als Referenz.

Sollte die Temperatur Ihres Geräts zu hoch werden, lassen Sie nach dem Backen einer Pizza den Deckel noch einige Minuten geöffnet und stellen Sie die Temperatur wieder auf Stufe „4“. Wenn Sie eine weitere Pizza zum

Backen auf den Backstein schieben, stellen Sie die Temperatur wieder auf Stufe „5“.

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Die Kontrollleuchte leuchtet auf und aus.	Dies ist eine automatische Thermostatlicht.	Das Licht bleibt an, bis das Gerät die gewünschte Temperatureinstellung erreicht hat.
Die Oberseite der Pizza brennt an.	Temperatur des Gerät ist zu hoch.	Überprüfen Sie die Pizza. Wenn die Oberseite schneller gart als die unten, drehen Sie die Temperatureinstellung zurück auf Position „4“, wodurch die Pizza ohne die Thermostatleuchte an. Alternativ lassen Sie den Deckel ein paar Minuten offen, damit Sie die Pizza fertig backen können Kochen.
Unterseite der Pizza Verbrennungen.	Temperatur des Gerät ist zu hoch.	Wenn Sie die erste Pizza backen, achten Sie darauf, dass das Gerät auf Temperaturstufe 4 vorheizt . Sie müssen nicht warten 10 Minuten lang, bis die Kontrollleuchte erlischt und lassen Sie den Backstein dann ein paar Minuten ruhen, bevor Sie die Pizza darauf legen. Wenn Sie mehrere Pizzen nacheinander backen Lassen Sie den Deckel nach dem Aufbacken einer Pizza einige Minuten lang

		offen und Temperatureinstellung wieder auf Position „4“ stellen. Drehen Stellen Sie die Einstellung auf Position „5“, wenn Sie eine weitere Pizza zum erneuten Backen auf den Backstein schieben.
Schmutziger Backstein.	Feuchtigkeit auf der Oberfläche des Backsteins.	Machen Sie sich keine Sorgen, wenn Steinspuren. Je größer die Spuren, desto Dadurch wird der Geschmack der Pizza verbessert. Überschüssiges Material einfach mit einem Metallspatel abkratzen.

Reinigungshinweise

HINWEIS: Um die Sauberkeit zu erhalten und die Lebensdauer des Geräts zu verlängern, sollte der Ofen täglich gereinigt werden. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Wenn Flüssigkeit Tritt ein die elektrischen Komponenten des Geräts, es kann einen Kurzschluss oder Stromschlag verursachen.

Seien Sie vorsichtig beim Reinigen, da Es können scharfe Kanten an oder in der das Gerät.

1. Einheit zulassen vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.
2. Ziehen Sie das Kabel aus der Steckdose.
3. Herausschieben die Krümelschublade und entfernen Sie alle Speisereste oder andere Boden.
4. Wischen Sie die Krümelschublade mit einem feuchten Tuch aus.
5. Setzen Sie die Krümelschublade wieder in die richtige Position ein.
6. Wischen Sie die Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend ab. Um Schäden zu vermeiden, verwenden Sie keine Scheuermittel oder Scheuerschwämme. Wenn Wenn Seife oder chemische Reinigungsmittel verwendet werden, achten Sie darauf, dass diese vollständig mit klarem Wasser abgespült werden unmittelbar nach der Reinigung. Chemisch Rückstände könnten die Oberfläche des Geräts beschädigen oder korrodieren.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

FORNO PER PIZZA DA BANCO

MODELLO: QL36WT

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

COUNTERTOP PIZZA OVEN

MODELLO: QL36WT



Queste sono le istruzioni originali, si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni del manuale prima dell'uso. VEVOR si riserva la piena interpretazione del proprio manuale utente. L'aspetto del prodotto dipenderà dal prodotto ricevuto. Vi preghiamo di scusarci se non vi informeremo più in caso di aggiornamenti tecnologici o software sul nostro prodotto.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

	<p>Avvertenza: per ridurre il rischio di lesioni, l'utente deve leggere attentamente il manuale di istruzioni.</p>
	<p>Tenere i bambini lontani dalla macchina per evitare pericoli.</p>
	<p>Questo prodotto è soggetto alle disposizioni della Direttiva Europea 2012/19/CE. Il simbolo raffigurante un bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto richiede la raccolta differenziata nell'Unione Europea. Questo vale per il prodotto e tutti gli accessori contrassegnati da questo simbolo. I prodotti contrassegnati come tali non possono essere smaltiti con i normali rifiuti domestici, ma devono essere conferiti presso un punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.</p>
	<p>Le superfici possono surriscaldarsi durante l'uso.</p>

Istruzioni importanti per la sicurezza

Prima di utilizzare questo prodotto, leggere attentamente le istruzioni di sicurezza e procedere in conformità alle normative:

1. Leggere attentamente prima dell'uso

2. Questa apparecchiatura deve utilizzare una presa con messa a terra di sicurezza!
3. Solo per uso commerciale!
4. Non toccare la superficie riscaldante!
5. Per evitare scosse elettriche, assicurarsi che il cavo di alimentazione, la spina e gli altri componenti elettrici non entrino in contatto con acqua o altri liquidi!
6. Prima di pulire, scollegare la spina!
7. Prima di caricare o scaricare componenti, lasciare raffreddare l'apparecchio per evitare ustioni!
8. Non utilizzare apparecchi elettrici se il cavo di alimentazione è danneggiato!
9. Non utilizzare la macchina se danneggiata o malfunzionante!
10. Non adatto all'uso esterno!
11. Non posizionarlo vicino ad apparecchi elettrici o fonti di calore a gas!
12. Prima spegni i due termostati e poi stacca la spina!
13. Non utilizzare gli apparecchi elettrici per scopi diversi da quelli per cui sono stati progettati!
14. Non mettere oggetti metallici o alimenti di grandi dimensioni nel forno per pizza, poiché potrebbero causare allarmi antincendio e cortocircuiti elettrici!
15. Non appoggiare oggetti da lavoro sulla parte superiore del forno per pizza durante l'uso!
16. Evitare che il forno per pizza entri in contatto con materiali infiammabili durante l'uso, come tende, stracci, assi di legno, ecc.!
17. Non utilizzare stracci contenenti oro per pulire il forno per pizza, poiché potrebbero entrare in contatto con i componenti elettrici e causare scosse elettriche!
18. Non mettere mai carta, cartone o plastica nel forno per pizza!
19. Non avvolgere la pentola interna con carta stagnola, poiché potrebbe

surriscaldarsi!

20. Riportare il termostato a zero può interrompere l'alimentazione del forno per pizza!

21. **Nota:** parti non raccomandate dal produttore potrebbero danneggiare il forno per pizza!

22. I bambini di età superiore agli otto anni o le persone con disabilità possono utilizzare questo forno per pizza sotto la supervisione e la supervisione di un adulto e comprendendone appieno i pericoli. Non lasciare che i bambini usino il forno per pizza come un giocattolo. I bambini non possono usarlo senza supervisione. Pulire e mantenere questo forno per pizza!

23. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, è necessario contattare il produttore o l'agenzia post-vendita per la sostituzione, per evitare possibili pericoli. Il pane potrebbe bruciarsi o addirittura prendere fuoco, quindi non lasciare il forno per pizza vicino a oggetti infiammabili come tende!

24. Quando si utilizza il forno per pizza in luoghi pubblici come negozi, fast food, hotel, ecc., controllare la tensione e la presa per assicurarsi che corrispondano alle specifiche elettriche del forno per pizza!

25. Posizionare il forno per pizza su una superficie orizzontale per consentire il flusso d'aria. Prestare attenzione durante l'uso. Non lasciare il forno per pizza incustodito mentre è in funzione!

26. Scollegare la spina prima di pulirla e asciugarla prima di ricollegarla per evitare accensioni e cortocircuiti.

27. È normale che lo sportello e la struttura del forno per pizza si surriscaldino durante l'uso. Prestare attenzione alle norme di sicurezza ed evitare ustioni.

Istruzioni prima dell'uso:

PRIMA DELL'USO

1. Prima di cucinare, ruotare entrambe le manopole di controllo della

temperatura sinistra e destra sulla posizione 5, chiudere il coperchio e lasciare in funzione l'apparecchio per 10 minuti per preriscaldare la pietra refrattaria a circa 320 °C. Questo processo elimina eventuali residui di lubrificante degli elementi riscaldanti.

2. Non utilizzare mai olio da cucina o acqua direttamente sulla pietra refrattaria durante la cottura o la pulizia. Posizionare il cibo crudo (pizza) direttamente sulla superficie della pietra per la cottura.
3. Non preoccuparti di piccoli graffi o se la superficie della pietra refrattaria si scurisce nel tempo. Questo non influisce sulle prestazioni della pietra refrattaria. Ricorda, non usare mai un coltello sulla pietra refrattaria perché potrebbe danneggiare la superficie di cottura a grana fine.
4. L'apparecchio è progettato per preparare pizze deliziose sia con impasti freschi che con basi per pizza congelate. Se si utilizza una base per pizza congelata, lasciarla scongelare prima di inserirla nell'apparecchio. In questo modo si otterrà una pizza cotta e croccante. Se si cucina con impasto fresco, infarinare leggermente la pietra refrattaria prima di adagiarvi direttamente l'impasto. Se l'impasto è appiccicoso, aggiungere altra farina sulla pietra refrattaria.
5. Prestare la massima attenzione quando si apre l'apparecchio, poiché il vapore accumulato potrebbe fuoriuscire rapidamente. Per garantire la sicurezza, si consiglia di indossare i guanti quando si apre l'apparecchio.

UTILIZZO

1. Assicurarsi che la manopola di controllo della temperatura sia impostata sulla posizione "0" e verificare che all'interno dell'apparecchio non vi sia nulla, ad eccezione della pietra refrattaria. Chiudere il coperchio dell'apparecchio.
2. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente e ruotare entrambe le manopole di controllo della temperatura sinistra e destra in posizione "5". La spia si accenderà e l'apparecchio inizierà il preriscaldamento. Lasciare

preriscaldare per 10 minuti. Dopo 10 minuti, l'apparecchio sarà pronto per l'uso.

Nota: preriscaldare l'apparecchio prima dell'uso garantirà risultati di cottura migliori.

3. Disporre l'impasto della pizza sulle spatole e aggiungere i condimenti preferiti.

Importante: non riempire mai eccessivamente la pizza o aggiungere troppo condimento. Il condimento deve sempre rimanere al di sotto dell'altezza della resistenza superiore per evitare che si bruci.

4. Con l'aiuto delle spatole, fai scivolare la pizza sulla pietra refrattaria.

Attenzione: la pietra refrattaria e i suoi manici saranno estremamente caldi. Non toccarli finché non si saranno raffreddati.

5. Chiudere il coperchio dell'apparecchio e ruotare la manopola di controllo della temperatura in posizione "5". Lasciare cuocere la pizza per 4-5 minuti. Regolare il tempo di cottura in base allo spessore dell'impasto, ai condimenti e ai propri gusti.

Nota: si consiglia di controllare la cottura dopo circa 3 minuti. Evitare di aprire ripetutamente il coperchio per controllare la pizza, poiché ciò causerebbe l'evaporazione dell'umidità. Se la pizza è sottile, ruotare la manopola di controllo della temperatura su un'impostazione inferiore per ridurre la temperatura di cottura. Per aumentare la temperatura di cottura, ruotare la manopola su un'impostazione superiore.

6. Se si desidera cuocere più pizze (una dopo l'altra), ripetere il procedimento sopra descritto senza preriscaldare. Seguire i passaggi da 3 a 5 come riferimento.

Se la temperatura dell'apparecchio diventa troppo alta, lasciare il coperchio aperto per qualche minuto dopo aver finito di cuocere una pizza e riportare la temperatura sulla posizione "4". Riportare l'impostazione sulla posizione "5" quando si fa scivolare un'altra pizza sulla pietra refrattaria per la cottura.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Causa	Soluzione
La spia si accende e spento.	Questo è un automatico spia del termostato.	La luce rimarrà accesa finché l'apparecchio non avrà raggiunto la temperatura desiderata.
La parte superiore della pizza brucia.	Temperatura del l'apparecchi o è troppo alto.	Controlla la pizza. Se la parte superiore cuoce più velocemente della in basso, riportare l'impostazione della temperatura in posizione "4", lasciando che la pizza continui la cottura senza la spia del termostato è accesa. In alternativa, lascia il coperchio aperto per un paio di minuti in modo da poter guardare la pizza finire di cuocere cucina.
Fondo della pizza ustioni.	Temperatura del l'apparecchi o è troppo alto.	Quando cucini la prima pizza, assicurati che l'apparecchio si stia preriscaldando alla temperatura 4. Non c'è bisogno di aspettare per 10 minuti, giusto il tempo che la spia si spenga e poi lasciate riposare la pietra refrattaria per un paio di minuti prima di aggiungere la pizza. Quando cucini più pizze una dopo l'altra un altro, lasciare il coperchio aperto per qualche minuto dopo aver finito una pizza e riportare la temperatura in posizione "4". Ruotare l'impostazione sulla posizione "5"

		quando si fa scivolare un'altra pizza sulla pietra refrattaria per cuocerla di nuovo.
Pietra da forno sporca.	Umidità sulla superficie della pietra refrattaria.	Non preoccuparti se ci sono segni di pietra. Più grandi sono i segni, più migliora il sapore che conferisce alla pizza. Basta raschiare via l'eccesso con una spatola di metallo.

Istruzioni per la pulizia

NOTA: Per mantenere pulito e prolungare la durata dell'unità, il forno deve essere pulito quotidianamente. Non immergere l'unità in acqua o altri liquidi.

Se liquido Entra i componenti elettrici dell'unità, potrebbe causare un cortocircuito o una scossa elettrica.

Prestare attenzione durante la pulizia poiché potrebbero esserci bordi taglienti su o all'interno di l'unità.

1. Consenti unità lasciare raffreddare completamente prima di procedere alla pulizia.
2. Scollegare il cavo dalla presa.
3. Scorrere verso l'esterno il vassoio raccogli briciole e rimuovere eventuali residui di cibo o altro suolo.
4. Pulire il vassoio raccogli briciole con un panno umido.
5. Riposizionare il vassoio raccogli briciole nella posizione corretta.
6. Pulire l'esterno dell'unità con un panno umido, quindi asciugare. Per evitare danni, non utilizzare detergenti abrasivi o pagliette abrasive. Se si utilizzano detergenti a base di sapone o prodotti chimici, assicurarsi di risciacquarli completamente con acqua pulita subito dopo la pulizia. Chimico residuo potrebbe danneggiare o corrodere la superficie dell'unità.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

DE HORNO DE PIZZA DE ENCIMERA

: QL36WT

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.





COUNTERTOP PIZZA OVEN

MODELO: QL36WT



Estas son las instrucciones originales; lea atentamente todas las instrucciones del manual antes de utilizarlo. VEVOR se reserva el derecho de interpretar este manual de usuario. La apariencia del producto dependerá del producto que haya recibido. Le rogamos que no le informemos si hay actualizaciones tecnológicas o de software en nuestro producto.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

	<p>Advertencia: Para reducir el riesgo de lesiones, el usuario debe leer atentamente el manual de instrucciones.</p>
	<p>Mantenga a los niños alejados de la máquina por temor a peligros.</p>
	<p>Este producto está sujeto a la Directiva Europea 2012/19/CE. El símbolo de un contenedor de basura tachado indica que el producto requiere la recogida selectiva de residuos en la Unión Europea. Esto aplica al producto y a todos los accesorios marcados con este símbolo. Los productos marcados con este símbolo no pueden desecharse con la basura doméstica normal, sino que deben llevarse a un punto de recogida para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.</p>
	<p>Las superficies pueden calentarse durante el uso.</p>

Instrucciones de seguridad importantes

Antes de utilizar este producto, lea atentamente las instrucciones de seguridad y opere de acuerdo con las regulaciones:

1. Lea atentamente antes de usar.

2. ¡ Este equipo debe utilizar una toma de corriente con conexión a tierra de seguridad!
3. ¡ Sólo para uso comercial!
4. ¡ No toque la superficie de calentamiento!
5. Para evitar descargas eléctricas, asegúrese de que el cable de alimentación, el enchufe y otros componentes eléctricos no entren en contacto con agua u otros líquidos.
6. ¡ Desconecte el enchufe antes de limpiar!
7. Antes de cargar o descargar piezas, deje que el aparato se enfríe para evitar quemaduras.
8. ¡ No utilice aparatos eléctricos si el cable de alimentación está dañado!
9. ¡ No utilice la máquina si está dañada o no funciona correctamente!
10. ¡ No apto para uso en exteriores!
11. ¡ No lo coloque cerca de aparatos eléctricos o fuentes de calor a gas!
¡ Primero apague los 2 termostatos y luego desconéctelos!
13. ¡ No utilice aparatos eléctricos para fines distintos de aquellos para los que fueron diseñados!
14. ¡ No coloque objetos metálicos ni alimentos de gran tamaño en el horno de pizza, ya que puede provocar alarmas de incendio y cortocircuitos eléctricos!
15. ¡ No coloque elementos de trabajo sobre la parte superior del horno de

pizza durante su uso!

16. ¡ No permita que el horno de pizza entre en contacto con materiales inflamables durante su uso, como cortinas, trapos, tablas de madera, etc.!

17. ¡ No utilice trapos con base de oro para limpiar el horno de pizza, ya que pueden tocar componentes eléctricos y provocar una descarga eléctrica!

18. ¡ Nunca pongas papel, cartón o plástico en el horno de pizza!

19. ¡ No envuelva el recipiente interior con papel de aluminio ya que puede provocar sobrecalentamiento!

20. ¡ Restablecer el termostato a cero puede cortar la energía del horno de pizza!

21. **Nota:** ¡ Las piezas no recomendadas por el fabricante pueden dañar el horno de pizza!

22. Los niños mayores de ocho años o las personas con discapacidad pueden usar este horno de pizza bajo la guía y supervisión adecuadas, y comprenden plenamente los peligros de su uso. No permita que los niños lo usen como juguete. No lo usen sin supervisión. ¡ Limpie y mantenga este horno de pizza!

23. Si el cable de alimentación está dañado, contacte con el fabricante o el servicio posventa para reemplazarlo y evitar posibles peligros. El pan podría quemarse o incluso incendiarse, así que no coloque el horno de pizza cerca de objetos inflamables como cortinas.

24. Cuando utilice el horno de pizza en lugares públicos como tiendas, restaurantes de comida rápida, hoteles, etc., verifique el voltaje y la toma de corriente para asegurarse de que coincidan con las especificaciones

eléctricas del horno de pizza.

25. Coloque el horno de pizza sobre una superficie horizontal para permitir la circulación del aire. Preste atención durante su uso. No deje el horno de pizza sin supervisión mientras esté en funcionamiento.

26. Desenchufe el aparato antes de limpiarlo y séquelo antes de volver a enchufarlo para evitar ignición y cortocircuito.

27. Es normal que la puerta y la carcasa del horno de pizza se calienten durante el uso. Por favor, preste atención a la seguridad y evite quemaduras.

Instrucciones antes de usar:

ANTES DE USAR

1. Antes de cocinar, gire las perillas de control de temperatura izquierda y derecha a la posición 5, cierre la tapa y deje el aparato funcionando durante 10 minutos para precalentar la piedra de hornear a aproximadamente 320 °C. Este proceso elimina cualquier residuo de lubricante de las resistencias.

2. Nunca use aceite de cocina ni agua directamente sobre la piedra para hornear al cocinar o limpiar. Coloque la comida cruda (pizza) directamente sobre la superficie de la piedra para cocinarla.

3. No se preocupe por los pequeños rayones ni si la superficie de la piedra se oscurece con el tiempo. Esto no afecta el rendimiento de la piedra para hornear. Recuerde, nunca use un cuchillo sobre la piedra para hornear, ya que podría dañar la superficie de cocción de grano fino.

4. El aparato está diseñado para preparar deliciosas pizzas tanto con masa fresca como con bases congeladas. Si usa una base congelada, deje que se descongele antes de colocarla en el aparato. Esto dará como resultado una pizza crujiente. Al cocinar con masa fresca, enharine ligeramente la piedra de hornear antes de colocar la masa directamente sobre ella. Si la masa está pegajosa, añada más harina a la piedra de

hornear.

5. Tenga mucho cuidado al abrir el aparato, ya que el vapor acumulado puede liberarse rápidamente. Se recomienda usar guantes para mayor seguridad al abrir el aparato.

USAR

1. Asegúrese de que el control de temperatura esté en la posición "0" y compruebe que no haya nada dentro del aparato excepto la piedra de hornear. Cierre la tapa.

2. Conecte el aparato y gire las perillas de control de temperatura izquierda y derecha a la posición "5". La luz indicadora se encenderá y el aparato comenzará a precalentarse. Deje que se precaliente durante 10 minutos. Después de 10 minutos, el aparato estará listo para usar.

Nota: Precalentar el aparato antes de usarlo dará mejores resultados de horneado.

3. Coloca la masa de pizza sobre las espátulas y agrega tus ingredientes favoritos.

Importante: Nunca llene demasiado ni apile los ingredientes sobre la pizza. Los ingredientes deben quedar siempre por debajo de la altura de la resistencia superior para evitar que se quemen.

4. Desliza la pizza sobre la piedra para hornear usando las espátulas.

Advertencia: La piedra para hornear y sus asas estarán extremadamente calientes. No las toque hasta que se hayan enfriado.

5. Cierre la tapa del aparato y gire el control de temperatura a la posición "5". Hornee la pizza de 4 a 5 minutos. Ajuste el tiempo de horneado según el grosor de la masa, los ingredientes y su gusto.

Nota: Se recomienda verificar el progreso después de aproximadamente 3 minutos. Evite abrir la tapa repetidamente para revisar la pizza, ya que esto provocará la evaporación de la humedad. Si la pizza es delgada, gire la perilla de control de temperatura a una temperatura más baja para

reducir la temperatura de cocción. Para aumentar la temperatura de cocción, gire la perilla a una temperatura más alta.

6. Si desea cocinar más pizzas (una tras otra), repita el proceso anterior sin precalentar. Siga los pasos 3 a 5 como referencia.

Si la temperatura de su aparato sube demasiado, deje la tapa abierta unos minutos después de terminar una pizza y vuelva a ajustar la temperatura a la posición "4". Coloque la temperatura en la posición "5" cuando coloque otra pizza sobre la piedra para hornear.

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
La luz indicadora se enciende y apagado.	Este es un automático luz del termostato.	La luz permanecerá encendida hasta que el aparato haya alcanzado la temperatura deseada.
La parte superior de la pizza se quema.	Temperatura de la El aparato está demasiado alto.	Revisa la pizza. Si la parte superior se cocina más rápido que la abajo, gire el ajuste de temperatura nuevamente a la posición "4", dejando que la pizza siga cocinándose sin la Luz del termostato encendida. Como alternativa, deje la tapa abierta un par de minutos para ver cómo se cocina la pizza. cocinando.
Parte inferior de la pizza	Temperatura de la El aparato	Al cocinar la primera pizza, asegúrese de que el aparato esté precalentando en la temperatura 4. No es necesario esperar.

quemaduras.	está demasiado alto.	<p>durante 10 minutos, hasta que la luz indicadora se apague y luego dejar reposar la piedra para hornear un par de minutos antes de agregar la pizza.</p> <p>Al cocinar varias pizzas una tras otra Otra, deja la tapa abierta durante unos minutos después de terminar de cocinar una pizza y Vuelva a colocar el ajuste de temperatura en la posición “4”. Gire el ajuste a la posición “5” cuando deslice otra pizza sobre la piedra para hornear para cocinarla nuevamente.</p>
Piedra de hornear sucia.	Humedad en la superficie de la piedra para hornear.	<p>No te preocupes si quedan marcas de piedra. Cuanto más grandes sean las marcas, más Mejora el sabor que le da a la pizza. Simplemente raspa el exceso con una espátula de metal.</p>

Instrucciones de limpieza

NOTA: Para mantener la limpieza y prolongar la vida útil del horno, límpielo a diario. No lo sumerja en agua ni en ningún otro líquido.

Si es líquido Entra Los componentes eléctricos de la unidad podrían causar un cortocircuito o una descarga eléctrica.

Tenga cuidado al limpiarlos, ya que Puede haber bordes afilados en la superficie o en el interior. la unidad.

1. Permitir unidad Dejar enfriar completamente antes de limpiar.
2. Desconecte el cable de la toma de corriente.
3. Deslice hacia afuera la bandeja recogemigas y retire cualquier resto de comida u otros suelo.
4. Limpie la bandeja recogemigas con un paño húmedo.
5. Devuelva la bandeja para migas a su posición correcta.

6. Limpie el exterior de la unidad con un paño húmedo y luego séquelo. Para evitar daños, no utilice limpiadores abrasivos ni estropajos. Si se utilizan jabones o limpiadores químicos, asegúrese de enjuagarlos completamente con agua limpia. Inmediatamente después de la limpieza. Químico residuo podría dañar o corroer la superficie de la unidad.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

PIECA DO PIZZY MONTOWANEGO NA

BLACIE

: QL36WT

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

COUNTERTOP PIZZA OVEN

MODEL: QL36WT



To jest oryginalna instrukcja obsługi. Przed użyciem prosimy o dokładne zapoznanie się z treścią instrukcji. Firma VEVOR zastrzega sobie prawo do jednoznacznej interpretacji niniejszej instrukcji obsługi. Wygląd produktu zależy od stanu, w jakim go otrzymali Państwo. Prosimy o wyrozumiałość, ale nie będziemy Państwa ponownie informować o aktualizacjach technologicznych lub oprogramowania naszego produktu.

WAŻNE ZABEZPIECZENIA

	<p>Ostrzeżenie: Aby zminimalizować ryzyko obrażeń, użytkownik powinien uważnie przeczytać instrukcję obsługi.</p>
	<p>Trzymaj dzieci z dala od urządzenia, aby nie stwarzały zagrożenia.</p>
	<p>Niniejszy produkt podlega przepisom Dyrektywy Europejskiej 2012/19/WE. Symbol przedstawiający przekreślony kosz na śmieci na kółkach oznacza, że produkt wymaga selektywnej zbiórki odpadów w Unii Europejskiej. Dotyczy to produktu i wszystkich akcesoriów oznaczonych tym symbolem. Produktów oznaczonych tym symbolem nie można wyrzucać razem z normalnymi odpadami domowymi, lecz należy je dostarczyć do punktu zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych przeznaczonych do recyklingu.</p>
	<p>Powierzchnie mogą się nagrzewać w trakcie użytkowania.</p>

Ważne instrukcje bezpieczeństwa

Przed użyciem produktu należy uważnie przeczytać instrukcję bezpieczeństwa i postępować zgodnie z przepisami:

1. Przed użyciem należy uważnie przeczytać instrukcję
2. Urządzenie musi być podłączone do gniazdka z uziemieniem!
3. Tylko do użytku komercyjnego!
4. Nie dotykaj powierzchni grzewczej!
5. Aby zapobiec porażeniu prądem elektrycznym, należy upewnić się, że przewód zasilający, wtyczka i inne elementy elektryczne nie mają kontaktu z wodą lub innymi płynami!
6. Przed czyszczeniem należy odłączyć wtyczkę od gniazdka!
7. Przed załadowaniem lub rozładowaniem części należy odczekać, aż urządzenie ostygnie, aby uniknąć oparzeń!

8. Nie używaj urządzeń elektrycznych, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony!
9. Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub działa nieprawidłowo!
10. Nie nadaj się do stosowania na zewnątrz!

11. Nie umieszczaj w pobliżu urządzeń elektrycznych i gazowych źródeł ciepła!
12. Najpierw wyłącz 2 termostaty , a następnie odłącz je od zasilania!

13. Nie używaj urządzeń elektrycznych do celów innych niż te, do których są przeznaczone!
14. Nie wkładaj do pieca do pizzy metalowych przedmiotów ani dużych porcji jedzenia, ponieważ może to spowodować włączenie się alarmu pożarowego i zwarcie elektryczne!
15. Podczas użytkowania pieca do pizzy nie należy umieszczać żadnych przedmiotów na jego górnej części!
16. Nie dopuść do kontaktu pieca do pizzy z materiałami łatwopalnymi podczas jego użytkowania, takimi jak zasłony, szmaty, deski drewniane itp.!

17. Do czyszczenia pieca do pizzy nie należy używać szmatek z domieszką złota, ponieważ mogą one dotknąć podzespołów elektrycznych i spowodować porażenie prądem!
18. Nigdy nie wkładaj papieru, tektury ani plastiku do pieca do pizzy!
19. Nie owijaj wewnętrznego garnka folią aluminiową, ponieważ może to spowodować przegrzanie!
20. Zresetowanie termostatu do zera może spowodować odcięcie zasilania pieca do pizzy!
21. **Uwaga:** Części niezalecane przez producenta mogą uszkodzić piec do pizzy!
22. Dzieci powyżej ósmego roku życia oraz osoby niepełnosprawne mogą korzystać z pieca do pizzy pod odpowiednim nadzorem i opieką, a także powinny być w pełni świadome zagrożeń związanych z jego użytkowaniem. Nie należy pozwalać dzieciom używać pieca do pizzy jako zabawki. Dzieci nie mogą go używać bez nadzoru. Czyść i konserwuj piec do pizzy!
23. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy skontaktować się z producentem lub serwisem w celu wymiany, aby uniknąć potencjalnych zagrożeń. Chleb może się spalić, a nawet zapalić, dlatego nie należy umieszczać pieca do pizzy w pobliżu przedmiotów łatwopalnych, takich jak zasłony!
24. Używając pieca do pizzy w miejscach publicznych, takich jak sklepy, restauracje typu fast food, hotele itp., należy sprawdzić napięcie i gniazdko, aby mieć pewność, że odpowiadają one parametrom elektrycznym pieca do pizzy!
25. Ustaw piec do pizzy na poziomej powierzchni, aby zapewnić przepływ powietrza. Zachowaj ostrożność podczas użytkowania. Nie pozostawiaj pracującego pieca do pizzy bez nadzoru!
26. Przed czyszczeniem odłącz wtyczkę od zasilania i wytrzymaj ją do sucha

przed ponownym podłączeniem, aby zapobiec zapłonowi i zwarceniu.

27. To normalne, że drzwiczki i korpus pieca do pizzy nagrzewają się

podczas użytkowania. Zachowaj ostrożność i unikaj oparzeń.

Instrukcje przed użyciem:

PRZED UŻYCIEM

1. Przed gotowaniem ustaw lewe i prawe pokrętko regulacji temperatury na poziom 5, zamknij pokrywę i pozostaw urządzenie włączone przez 10 minut, aby rozgrzać kamień do pieczenia do około 320°C. Proces ten usuwa wszelkie pozostałości smarów z elementów grzejnych.

2. Nigdy nie używaj oleju ani wody bezpośrednio na kamieniu do pieczenia podczas pieczenia lub czyszczenia. Połóż surowe jedzenie (pizzę) bezpośrednio na powierzchni kamienia do pieczenia.

3. Nie martw się drobnymi zarysowaniami ani ciemnieniem powierzchni kamienia z czasem. Nie wpływa to na wydajność kamienia do pieczenia. Pamiętaj, aby nigdy nie używać noża na kamieniu do pieczenia, ponieważ może to uszkodzić drobnoziarnistą powierzchnię do pieczenia.

4. Urządzenie zostało zaprojektowane do przygotowywania pysznych pizz zarówno ze świeżego ciasta, jak i mrożonych spodów. W przypadku korzystania z mrożonego spodu do pizzy, należy go rozmrozić przed włożeniem do urządzenia. Zapewni to chrupiącą, upieczoną pizzę. Podczas pieczenia ze świeżym ciastem, lekko oprósz kamień do pieczenia mąką przed położeniem na nim ciasta. Jeśli ciasto się klei, dodaj więcej mąki na kamień do pieczenia.

5. Zachowaj szczególną ostrożność podczas otwierania urządzenia, ponieważ nagromadzona para może szybko się ulotnić. Zaleca się noszenie rękawic podczas otwierania urządzenia, aby zapewnić bezpieczeństwo.

UŻYWAĆ

1. Upewnij się, że pokrętko regulacji temperatury jest ustawione w pozycji „0” i sprawdź, czy w urządzeniu nie ma niczego poza kamieniem do pieczenia. Zamknij pokrywę urządzenia.

2. Podłącz urządzenie do zasilania i obróć lewe i prawe pokrętko regulacji temperatury do pozycji „5”. Zaświeci się kontrolka, a urządzenie rozpocznie nagrzewanie. Pozostaw urządzenie na 10 minut na nagrzewanie. Po 10 minutach urządzenie będzie gotowe do użycia.

Uwaga: Podgrzanie urządzenia przed użyciem pozwoli uzyskać lepsze efekty pieczenia.

3. Nałóż ciasto na pizzę i dodaj ulubione dodatki.

Ważne: Nigdy nie przepelniaj pizzy ani nie nakładaj zbyt dużej ilości dodatków. Dodatki powinny zawsze znajdować się poniżej górnej grzałki, aby uniknąć przypalenia.

4. Przesuń pizzę na kamień do pieczenia za pomocą szpatułek.

Ostrzeżenie: Kamień do pieczenia i jego uchwyty będą bardzo gorące. Nie dotykaj ich, dopóki nie ostygną.

5. Zamknij pokrywę urządzenia i ustaw pokrętko regulacji temperatury w pozycji „5”. Piecz pizzę przez 4-5 minut. Dostosuj czas pieczenia do grubości ciasta, dodatków i własnych upodobań.

Uwaga: Zaleca się sprawdzenie postępu pieczenia po około 3 minutach. Unikaj wielokrotnego otwierania pokrywy w celu sprawdzenia pizzy, ponieważ spowoduje to odparowanie wilgoci. Jeśli pizza jest cienka, ustaw pokrętko regulacji temperatury na niższą temperaturę pieczenia. Aby zwiększyć temperaturę pieczenia, ustaw pokrętko na wyższą.

6. Jeśli chcesz upiec więcej pizz (jedną po drugiej), powtórz powyższy proces bez podgrzewania. Postępuj zgodnie z krokami 3-5.

Jeśli temperatura w urządzeniu stanie się zbyt wysoka, po upieczeniu jednej pizzy pozostaw pokrywę otwartą na kilka minut i ustaw temperaturę z powrotem na pozycję „4”. Ustaw temperaturę na pozycję „5” przed

wsunięciem kolejnej pizzy na kamień do pieczenia.

PRZEWODNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Zapala się kontrolka i wyłączony	To jest automatyczne kontrolka termostatu.	Światło będzie się świecić aż do momentu, gdy urządzenie osiągnie żadaną temperaturę.
Górna część pizzy się pali.	Temperatura urządzenia jest za wysoko.	Sprawdź pizzę. Jeśli wierzch piecze się szybciej niż na dole, obróć ustawienie temperatury z powrotem do pozycji „4”, pozostawiając pizzę do dalszego pieczenia bez Kontrolka termostatu włączona. Możesz też zostawić pokrywę otwartą na kilka minut, żeby móc obserwować, jak pizza się kończy. gotowanie.
Spód pizzy oparzenia.	Temperatura urządzenia jest za wysoko.	Podczas pieczenia pierwszej pizzy upewnij się, że urządzenie jest nagrzane do temperatury 4. Nie ma potrzeby czekać. przez 10 minut, aż zgaśnie kontrolka a następnie odczekaj kilka minut, aż kamień do pieczenia odpocznie, zanim dodasz pizzę. Kiedy pieczesz więcej pizz, jedną po drugiej inny, zostaw pokrywkę otwartą na kilka minut po skończeniu jednej pizzy i ustaw temperaturę z powrotem na pozycję „4”. Obróć ustawienie na pozycję „5” podczas

		wsuwania kolejnej pizzy na kamień do pieczenia w celu ponownego pieczenia.
Brudny kamień do pieczenia.	Wilgoć na powierzchni kamienia do pieczenia.	Nie martw się, jeśli masz ślady po kamieniach. Im większe ślady, tym Tym lepszy smak nada pizzy. Wystarczy zeszkrobać nadmiar metalową szpatułką.

Instrukcje czyszczenia

UWAGA: Aby zachować czystość i wydłużyć żywotność urządzenia, piekarnik należy czyścić codziennie. Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie.

Jeśli płyn Wchodzi Elementy elektryczne urządzenia mogą ulec uszkodzeniu, co może spowodować zwarcie lub porażenie prądem. Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia, ponieważ mogą być ostre krawędzie na lub wewnątrz jednostka.

1. Zezwól jednostce do całkowitego ostygnięcia przed czyszczeniem.
2. Odłącz przewód od gniazdka.
3. Wsuń tackę na okruchy i usuń wszelkie resztki jedzenia lub inne gleba.
4. Przetrzyj tackę na okruchy wilgotną ściereczką.
5. Umieść tackę na okruchy we właściwym miejscu.
6. Przetrzyj zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką, a następnie wytrzyj do sucha. Aby uniknąć uszkodzenia, nie używaj środków czyszczących o właściwościach ściernych ani gąbki do szorowania. Jeśli jeśli używasz mydła lub środków czyszczących, upewnij się, że zostaną one całkowicie spłukane czystą wodą natychmiast po czyszczeniu. Chemiczny pozostałość może uszkodzić lub skorodować powierzchnię urządzenia.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

AANRECHT PIZZAOVEN

MODEL: QL36WT

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

COUNTERTOP PIZZA OVEN

MODEL: QL36WT



Dit is de originele handleiding. Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het product gebruikt. VEVOR behoudt zich het recht voor om de gebruiksaanwijzing duidelijk te interpreteren. Het uiterlijk van het product is afhankelijk van het product dat u hebt ontvangen. Neemt u het ons niet kwalijk dat we u niet meer op de hoogte stellen van eventuele technologische of software-updates voor ons product.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSMATREGELEN

	<p>Waarschuwing: om het risico op letsel te verminderen, moet de gebruiker de gebruiksaanwijzing zorgvuldig lezen.</p>
	<p>Houd kinderen uit de buurt van de machine, omdat er gevaar kan ontstaan.</p>
	<p>Dit product valt onder de bepalingen van de Europese Richtlijn 2012/19/EG. Het symbool met een doorgekruiste vuilnisbak geeft aan dat het product in de Europese Unie gescheiden afvalinzameling vereist. Dit geldt voor het product en alle accessoires die met dit symbool zijn gemarkeerd. Producten die als zodanig zijn gemarkeerd, mogen niet met het normale huisvuil worden weggegooid, maar moeten worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparaten.</p>
	<p>Oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.</p>

Belangrijke veiligheidsinstructies

Lees voor gebruik van dit product de veiligheidsinstructies zorgvuldig door en handel volgens de voorschriften:

1. Lees aandachtig voor gebruik

2. Voor dit apparaat is een stopcontact met randaarde vereist!
3. Alleen voor commercieel gebruik!
4. Raak het verwarmingsoppervlak niet aan!
5. Om een elektrische schok te voorkomen, dient u ervoor te zorgen dat het netsnoer, de stekker en andere elektrische onderdelen niet in contact komen met water of andere vloeistoffen!
6. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt!
7. Laat het apparaat afkoelen voordat u onderdelen in- of uitlaadt om brandwonden te voorkomen!
8. Gebruik geen elektrische apparaten als het netsnoer beschadigd is!
9. Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is of niet goed functioneert!
10. Niet geschikt voor buitengebruik!
11. Plaats het niet in de buurt van elektrische apparaten of gaswarmtebronnen!
12. Schakel eerst de 2 thermostaten uit en haal daarna de stekker eruit!
13. Gebruik elektrische apparaten niet voor andere doeleinden dan waarvoor ze ontworpen zijn!
14. Plaats geen metalen voorwerpen of te grote etenswaren in de pizzaoven, aangezien dit brandalarmen en kortsluitingen kan veroorzaken!
15. Plaats geen voorwerpen op de pizzaoven tijdens gebruik!
16. Zorg ervoor dat de pizzaoven tijdens het gebruik niet in contact komt met brandbare materialen, zoals gordijnen, lappen, houten planken, enz.!
17. Gebruik geen doeken met een gouden basis om de pizzaoven schoon te maken. Deze kunnen elektrische onderdelen raken en een elektrische schok veroorzaken!
18. Doe nooit papier, karton of plastic in de pizzaoven!
19. Wikkel de binnenpan niet in aluminiumfolie, dit kan oververhitting veroorzaken!
20. Als u de thermostaat op nul zet , kan de stroomtoevoer naar de

pizzaoven worden afgesloten!

21. **Let op:** Onderdelen die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kunnen schade aan de pizzaoven veroorzaken!

22. Kinderen ouder dan acht jaar of mensen met een beperking kunnen deze pizzaoven gebruiken onder de juiste begeleiding en toezicht en begrijpen de gevaren die bij gebruik optreden. Laat kinderen de pizzaoven niet als speelgoed gebruiken. Kinderen mogen hem niet zonder toezicht gebruiken. Reinig of onderhoud deze pizzaoven!

23. Als het netsnoer beschadigd is, neem dan contact op met de fabrikant of de klantenservice om het te laten vervangen om mogelijke gevaren te voorkomen. Het brood kan verbranden of zelfs vlam vatten, dus plaats de pizzaoven niet in de buurt van brandbare voorwerpen zoals gordijnen!

24. Wanneer u de pizzaoven gebruikt op openbare plaatsen zoals winkels, fastfoodrestaurants, hotels, enz., controleer dan de spanning en het stopcontact om er zeker van te zijn dat deze overeenkomen met de elektrische specificaties van de pizzaoven!

25. Plaats de pizzaoven op een horizontale ondergrond zodat er lucht kan circuleren. Let goed op tijdens gebruik. Laat de pizzaoven niet zonder toezicht achter terwijl hij in werking is!

26. Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt en droog de stekker af voordat u hem weer aansluit om ontbranding en kortsluiting te voorkomen.

27. Het is normaal dat de deur en de buitenkant van de pizzaoven tijdens gebruik warm worden. Let op de veiligheid en voorkom brandwonden.

Instructies voor gebruik:

VOOR GEBRUIK

1. Draai voor het bakken zowel de linker- als rechtertemperatuurknop naar stand 5, sluit het deksel en laat het apparaat 10 minuten draaien om de pizzasteen voor te verwarmen tot ongeveer 320 °C. Dit proces verwijdert

- eventuele resten van de smeermiddelen van de verwarmingselementen.
2. Gebruik nooit bakolie of water direct op de pizzasteen tijdens het bakken of schoonmaken. Plaats het rauwe eten (pizza) direct op de steen om te bakken.
 3. Maak je geen zorgen over kleine krasjes of als het steenoppervlak na verloop van tijd donkerder wordt. Dit heeft geen invloed op de prestaties van je baksteen. Onthoud: gebruik nooit een mes op de baksteen, aangezien dit het fijnkorrelige kookoppervlak kan beschadigen.
 4. Het apparaat is ontworpen om heerlijke pizza's te maken van zowel vers deeg als diepvriespizzabodems. Laat een diepvriespizzabodem ontdooien voordat u deze in het apparaat plaatst. Dit zorgt voor een knapperig gebakken pizza. Bestrooi de pizzasteen lichtjes met bloem voordat u het deeg er direct op legt als u vers deeg gebruikt. Als het deeg plakkerig is, voeg dan meer bloem toe aan de pizzasteen.
 5. Wees uiterst voorzichtig bij het openen van het apparaat, aangezien opgebouwde stoom snel kan ontsnappen. Handschoenen worden aanbevolen bij het openen van het apparaat om de veiligheid te garanderen.

GEBRUIK

1. Zorg ervoor dat de temperatuurregelaar op stand "0" staat en controleer of er zich niets in het apparaat bevindt, behalve de baksteen. Sluit het deksel van het apparaat.
2. Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact en draai zowel de linker- als rechtertemperatuurregelaar naar stand "5". Het indicatielampje gaat branden en uw apparaat begint met voorverwarmen. Laat het 10 minuten voorverwarmen. Na 10 minuten is uw apparaat klaar voor gebruik. Let op: Als u het apparaat voor gebruik voorverwarmt, krijgt u betere bakresultaten.
3. Leg het pizzadeeg op de spatels en voeg je favoriete toppings toe.

Belangrijk: Vul je pizza nooit te vol en stapel de toppings nooit te hoog. De toppings moeten altijd onder de hoogte van het bovenste verwarmingselement blijven om aanbranden te voorkomen.

4. Schuif de pizza met behulp van de spatels op de baksteen.

Waarschuwing: De baksteen en de handvatten zijn extreem heet. Raak ze niet aan totdat ze zijn afgekoeld.

5. Sluit het deksel van uw apparaat en draai de temperatuurregelaar naar stand "5". Laat uw pizza 4-5 minuten bakken. Pas de baktijd aan op basis van de dikte van het deeg, de toppings en uw smaak.

Let op: Het is raadzaam om de voortgang na ongeveer 3 minuten te controleren. Vermijd het herhaaldelijk openen van het deksel om de pizza te controleren, aangezien dit ervoor zorgt dat het vocht verdampt. Als uw pizza dun is, draai de temperatuurregelaar dan naar een lagere stand om de baktemperatuur te verlagen. Om de baktemperatuur te verhogen, draait u de knop naar een hogere stand.

6. Als u meer pizza's (één na de andere) wilt bakken, herhaal dan het bovenstaande proces zonder voorverwarmen. Volg stap 3-5 als referentie. Als de temperatuur van uw apparaat te hoog oploopt, laat u het deksel na het bakken van een pizza een paar minuten openstaan en zet u de temperatuur terug op stand "4". Zet de temperatuur vervolgens op stand "5" wanneer u een andere pizza op de pizzasteen legt om te bakken.

PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS

Probleem	Oorzaak	Oplossing
----------	---------	-----------

<p>Het indicatielampje gaat aan en uit.</p>	<p>Dit is een automaatthermostaatlampje.</p>	<p>Het lampje blijft branden totdat het apparaat de gewenste temperatuur heeft bereikt.</p>
<p>De bovenkant van de pizza brandt.</p>	<p>Temperatuur van de apparaat is te hoog.</p>	<p>Controleer de pizza. Als de bovenkant sneller gaart dan de onderaan, draai de temperatuurinstelling terug naar de positie "4", waardoor de pizza verder kan garen zonder de thermostaatlampje aan. Je kunt ook het deksel een paar minuten open laten staan, zodat je de pizza kunt zien klaarkomen. koken.</p>
<p>Onderkant van de pizza brandwonden.</p>	<p>Temperatuur van de apparaat is te hoog.</p>	<p>Zorg ervoor dat het apparaat voorverwarmd is op temperatuurstand 4 wanneer u de eerste pizza bakt . U hoeft niet te wachten gedurende 10 minuten, totdat het indicatielampje uitgaat en laat de baksteen een paar minuten rusten voordat je de pizza erop legt. Als je meerdere pizza's achter elkaar bakt een andere, laat het deksel een paar minuten open staan nadat je een pizza hebt opgegeten en Zet de temperatuurinstelling terug op stand "4". Draai de instelling op positie "5" wanneer u een andere pizza op de baksteen schuift om opnieuw te bakken.</p>
<p>Vuile baksteen.</p>	<p>Vocht op het oppervlak van de baksteen.</p>	<p>Maak je geen zorgen als er stenen sporen achterblijven. Hoe groter de sporen, hoe groter de kans op... Hoe meer smaak het aan de pizza geeft. Schraap overtollig</p>

		materiaal eraf met een metalen spatel.
--	--	--

Reinigingsinstructies

OPMERKING: Om de oven schoon te houden en de levensduur te verlengen, moet deze dagelijks worden schoongemaakt. Dompel de oven niet onder in water of andere vloeistoffen.

Als vloeistof komt binnen de elektrische componenten van het apparaat, kan dit kortsluiting of een elektrische schok veroorzaken.

Wees voorzichtig tijdens het reinigen, aangezien er kunnen scherpe randen aan of in zitten de eenheid.

1. Eenheid toestaan volledig laten afkoelen voordat u het schoonmaakt.
2. Haal de stekker uit het stopcontact.
3. Uitschuiven de kruimellade en verwijder alle voedselresten of andere bodem.
4. Veeg de kruimellade schoon met een vochtige doek.
5. Plaats de kruimellade terug op de juiste plaats.
6. Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek en droog het vervolgens af. Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen of schuurponsjes. Als er zeep of chemische reinigingsmiddelen worden gebruikt, zorg er dan voor dat deze volledig worden weggespoeld met helder water direct na het schoonmaken. Chemisch residu zou kunnen het oppervlak van het apparaat beschadigen of corroderen.



VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

FÖR BÄNKSKIVA MED PIZZAUGN

: QL36WT

VEVOR

Affordable. Reliable. Home Improvement.

COUNTERTOP PIZZA OVEN

MODELL: QL36WT



Detta är originalinstruktionerna, vänligen läs alla instruktioner noggrant innan du använder produkten. VEVOR förbehåller sig en tydlig tolkning av vår användarmanual. Produktens utseende ska vara beroende av den produkt du mottagit. Vi ber om ursäkt för att vi inte kommer att informera dig igen om det finns några teknik- eller programuppdateringar för vår produkt.

VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

	Varning – För att minska risken för skador måste användaren läsa instruktionsmanualen noggrant.
	Håll barn borta från maskinen av rädsla för fara.
	Denna produkt omfattas av bestämmelserna i EU-direktiv 2012/19/EG. Symbolen som visar en överstruken soptunna indikerar att produkten kräver separat sophämtning inom Europeiska unionen. Detta gäller produkten och alla tillbehör som är märkta med denna symbol. Produkter som är märkta som sådana får inte kasseras med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en insamlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater.
	Ytan kan bli varm under användning.

Viktiga säkerhetsinstruktioner

Innan du använder produkten, läs noggrant igenom säkerhetsanvisningarna och använd den i enlighet med föreskrifterna:

1. Läs noggrant före användning

2. Denna utrustning måste använda ett uttag med jord!
3. Endast för kommersiellt bruk!
4. Rör inte vid värmeytan!
5. För att förhindra elektriska stötar, se till att nätsladden, kontakten och andra elektriska komponenter inte kommer i kontakt med vatten eller andra vätskor!
6. Dra ur kontakten innan rengöring!
7. Låt apparaten svalna innan du lägger i eller tar ur delar för att undvika brännskador!
8. Använd inte elektriska apparater om nätsladden är skadad!
9. Använd inte maskinen om den är skadad eller inte fungerar som den ska!
10. Ej lämplig för utomhusbruk!
11. Placera den inte nära elektriska apparater eller gaskällor!
12. Stäng av de två termostaterna först och dra sedan ur sladden!
13. Använd inte elektriska apparater för andra ändamål än de de är avsedda för!
14. Lägg inte metallföremål eller för stor mat i pizzaugnen, då det kan orsaka brandlarm och kortslutningar!
15. Placera inte arbetsföremål ovanpå pizzaugnen under användning!
16. Låt inte pizzaugnen komma i kontakt med brandfarliga material under användning, såsom gardiner, trasor, träplankor etc.!
17. Använd inte guldbaserade trasor för att rengöra pizzaugnen, eftersom de kan vidröra elektriska komponenter och orsaka elektriska stötar!
18. Lägg aldrig papper, kartong eller plast i pizzaugnen!
19. Slå inte in innergrytan i aluminiumfolie, det kan orsaka överhettning! nollställa termostaten kan stänga av strömmen till pizzaugnen!
21. **Obs:** Delar som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka skador på pizzaugnen!
22. Barn över åtta år eller personer med funktionsnedsättning kan använda

denna pizzaugn under korrekt ledning och övervakning och är fullt medvetna om farorna med användningen. Låt inte barn använda pizzaugnen som leksak. Barn kan inte använda den utan övervakning. Rengör eller underhåll denna pizzaugn!

23. Om nätsladden är skadad måste du kontakta tillverkaren eller en kundtjänst för att få en ny för att undvika eventuella faror. Brödet kan brännas eller till och med fatta eld, så låt inte pizzaugnen vara nära brandfarliga föremål som gardiner!

24. När du använder pizzaugnen på offentliga platser som butiker, snabbmatsrestauranger, hotell etc., kontrollera spänningen och uttaget för att säkerställa att det överensstämmer med pizzaugnens elektriska specifikationer!

25. Placera pizzaugnen på en horisontell yta för att möjliggöra luftflöde. Var uppmärksam under användning. Lämna inte pizzaugnen utan uppsikt medan den är igång!

26. Dra ur kontakten innan rengöring och torka av kontakten innan du sätter i den igen för att förhindra antändning och kortslutning.

27. Det är normalt att pizzaugnens dörr och skal värms upp under användning. Var uppmärksam på säkerheten och undvik brännskador. Instruktioner före användning:

FÖRE ANVÄNDNING

1. Innan tillagning, vrid både vänster och höger temperaturkontrollvred till läge 5, stäng locket och låt apparaten gå i 10 minuter för att förvärma bakstenen till cirka 320 °C. Denna process eliminerar eventuella rester från värmeelementens smörjmedel.

2. Använd aldrig matolja eller vatten direkt på bakstenen vid tillagning eller rengöring. Placera den otillagade maten (pizzan) direkt på stenytan för tillagning.

3. Oroa dig inte för små repor eller om din stenyta mörknar med tiden.

Detta påverkar inte din bakstens prestanda. Kom ihåg att aldrig använda en kniv på bakstenen eftersom det kan skada den finkorniga tillagningsytan.

4. Apparaten är utformad för att göra läckra pizzor av både färsk deg och fryst pizzabottnar. När du använder en fryst pizzabotten, låt den tina innan du placerar den i apparaten. Detta ger en krispig pizza. När du gräddar med färsk deg, mjöla bakstenen lätt innan du lägger degen direkt på den. Om din deg är klibbig, tillsätt mer mjöl i bakstenen.

5. Var extremt försiktig när du öppnar apparaten, eftersom ansamlad ånga kan frigöras snabbt. Handskar rekommenderas vid öppning av apparaten för att garantera säkerheten.

ANVÄNDA

1. Se till att temperaturreglaget är inställt på läge "0" och kontrollera att det inte finns något annat inuti apparaten än bakstenen. Stäng locket på apparaten.

2. Anslut apparaten och vrid både vänster och höger temperaturkontrollvred till läge "5". Indikatorlampan tänds och apparaten börjar förvärmas. Låt den förvärmas i 10 minuter. Efter 10 minuter är apparaten klar att användas.

Obs: Att förvärma apparaten före användning ger bättre bakresultat.

3. Lägg pizzadegen på stekspadarna och lägg på dina favoritpålägg.

Viktigt: Överfyll aldrig pizzan eller lägg för mycket pålägg på den. Pålägget ska alltid vara under det övre värmeelementets höjd för att undvika att det bränns vid.

4. Skjut din pizza över bakstenen med hjälp av spatlarna.

Varning: Bakstenen och dess handtag är extremt varma. Rör dem inte förrän de har svalnat.

5. Stäng locket på din apparat och vrid temperaturreglaget till läge "5". Låt din pizza gräddas i 4–5 minuter. Anpassa gräddningstiden efter degens

tjocklek, pålägg och din smak.

Obs: Det rekommenderas att kontrollera tillagningsförloppet efter cirka 3 minuter. Undvik att öppna locket upprepade gånger för att kontrollera pizzan, eftersom det kommer att få fukten att avdunsta. Om din pizza är tunn, vrid temperaturreglaget till en lägre inställning för att minska tillagningstemperaturen. För att öka tillagningstemperaturen, vrid reglaget till en högre inställning.

6. Om du vill tillaga fler pizzor (en efter en), upprepa ovanstående process utan att förvärma. Följ steg 3–5 som referens.

Om temperaturen på din apparat blir för hög, låt locket vara öppet i några minuter efter att du har gräddat klart en pizza och ställ in temperaturen igen på läge "4". Vrid inställningen till läge "5" när du skjuter in en annan pizza på bakstenen för tillagning.

FELSÖKNINGSGUIDE

Problem	Orsaka	Lösning
Indikatorlampan tänds och av.	Detta är en automatisk termostatlampa.	Lampan fortsätter att lysa tills apparaten har uppnått önskad temperaturinställning.
Pizzans ovansida bränns vid.	Temperaturen på apparaten är för hög.	Kontrollera pizzan. Om toppen gräddas snabbare än nedtill, vrid tillbaka temperaturinställningen till läge "4", vilket gör att pizzan kan fortsätta tillagas utan termostatlampen lyser. Alternativt kan du lämna locket öppet i ett par minuter så att du kan se hur pizzan blir klar. matlagning.

<p>Pizzans botten brännskad or.</p>	<p>Temperaturen på apparaten är för hög.</p>	<p>När du gräddar den första pizzan, se till att apparaten förvärms på temperaturläge 4. Du behöver inte vänta i 10 minuter, precis tills indikatorlampan slocknar och låt sedan bakstenen vila i ett par minuter innan du lägger på pizzan.</p> <p>När du gräddar fler pizzor en efter en annan, låt locket vara öppet i några minuter efter att du har ätit klart en pizza och Ställ tillbaka temperaturinställningen till läge "4". Vrid inställningen till läge "5" när du skjuter in en annan pizza på bakstenen för att tillaga den igen.</p>
<p>Smutsig baksten.</p>	<p>Fukt på bakstenens yta.</p>	<p>Oroa dig inte om stenmärken. Ju större märken, desto för att förbättra smaken det ger pizzan. Skrapa bara bort överflödigt material med en metallspatel.</p>

Rengöringsinstruktioner

OBS: För att bibehålla renheten och öka enhetens livslängd bör ugnen rengöras dagligen. Sänk inte ner enheten i vatten eller någon annan vätska.

Om vätska Går in enhetens elektriska komponenter, det kan orsaka kortslutning eller elektrisk stöt.

Var försiktig vid rengöring eftersom det kan finnas vassa kanter på eller inuti enheten.

1. Tillåt enhet svalna helt innan rengöring.
2. Koppla ur sladden från uttaget.
3. Skjut ut smulbrickan och ta bort eventuella matrester eller andra jord.
4. Torka av smulbrickan med en fuktig trasa.
5. Sätt tillbaka smulbrickan i rätt läge.
6. Torka av utsidan av enheten med en fuktig trasa och torka sedan torrt.

Använd inte slipande rengöringsmedel eller skursvampar. Om tvål eller kemiska rengöringsmedel används, se till att de sköljs bort helt med rent vatten omedelbart efter rengöring. Kemisk rester kunde skada eller korrodera enhetens yta.

