

emerio®

PO-132101.1



***Pizza Oven (EN)***

***Pizza Ofen (DE)***

***Four à pizza (FR)***

***Pizza oven (NL)***

***Piekarnik do pizzy (PL)***



## Content – Inhalt – Teneur – Inhoud – Treść

Instruction manual – English .....	- 2 -
Bedienungsanleitung – German .....	- 8 -
Mode d'emploi – French .....	- 15 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch .....	- 22 -
Instrukcja obsługi – Polish .....	- 29 -

### SAFETY INSTRUCTIONS

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
7. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
8. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food, please refer to the paragraph “cleaning and maintenance” of the manual.
9. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.
10. Always plug the appliance into an earthed plug socket.
11. If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur. There is a potential risk of injuries from tripping over the extension cord. Be careful to avoid dangerous situations.
12. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
13. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
14. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
15. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
16. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket and send it to an authorized service center for repair.
17. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
18. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
19. Never leave the appliance unattended during use.
20. This appliance is not designed for commercial use. It is for household use only; do not use outdoors.
21. Do not use the appliance for other than intended use.
22. Place the appliance on a heat-resistant stable, level surface from which it cannot fall off.



23.  Caution, hot surface

WARNING!! Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

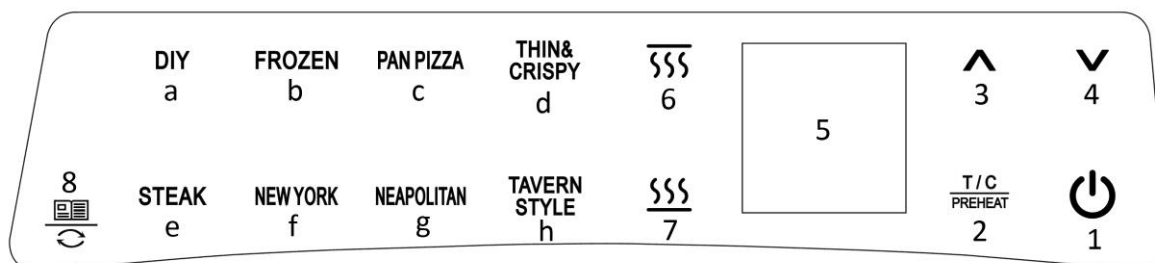
24. Make sure that food on the pizza stone does not touch the heating element.
25. Do not cover the air vents or touch the inside of the appliance while the unit is in operation.
26. Do not use the appliance on or near tablecloths, curtains or any other flammable materials.
27. Do not place the appliance next to walls or other devices. Leave at least 10cm of space on the sides, back and top. Do not place any objects on top of the appliance.
28. During operation, hot air will come out of the appliance. For safety reasons, keep your hands and face away from the air outlet. Also be careful of hot steam and air when you remove the pizza from the appliance.
29. If black smoke comes out, unplug the appliance immediately.
30. During use, it is normal that a small amount of water may drip down from the appliance due to the condensation on the glass door.
31. Always dry the pizza stone completely before each use. Otherwise, more condensation will be accumulated on the glass door and the preheating time will be lengthened.
32. Do not dry powdered food. Before each use, clean any food residue, flour, and other debris from inside the cooking chamber to prevent explosions.

## PARTS DESCRIPTION



1. Door handle
2. Viewing window
3. Door
4. Control panel
5. Feet
6. Cooking chamber
7. Pizza peel
8. Pizza stone

## Control panel



1. On/off button
2. Temperature/time selection and preheat button
3. Temperature/time increase button
4. Temperature/time decrease button
5. Digital display
6. Upper heat button
7. Lower heat button
8. Menu/reset button

## Menu indicators

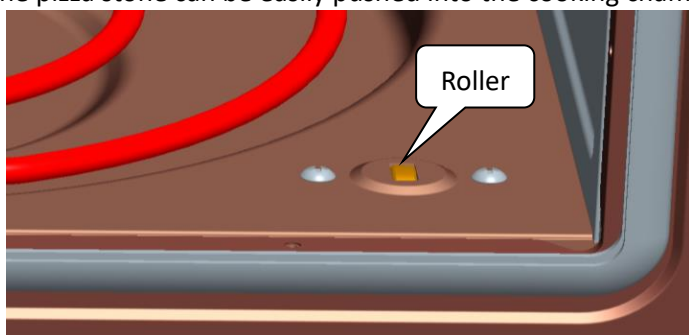
- a. DIY
- b. Frozen
- c. Pan pizza
- d. Thin & crispy
- e. Steak
- f. New York
- g. Neapolitan
- h. Tavern style

## BEFORE USE

1. First read all instructions before use and retain the manual for later reference. Only plug this appliance into an earthed socket. Before first use, remove the packing materials. Clean the appliance according to the section “cleaning and maintenance”. Wipe inside and outside of the appliance with a soft cloth. Make sure that the electrical parts remain dry.
2. Operate the appliance before first use for approximately 10 minutes at the highest temperature in order to burn off production residues. Make sure there is good ventilation. The appliance may emit some smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal and will stop soon.
3. Assemble the pizza peel before use. Attach the wooden handle onto the pizza peel body; fix with the provided screws and nuts.

## USE





1. Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant and splash-proof surface where it cannot fall. Since the appliance becomes hot during use, make sure that it is not too close to other objects.
2. Open the cooking chamber by the door handle. Slide in the pizza stone by means of the rollers on the left and right sides of the cooking chamber (see below). Firstly place the pizza stone onto the rollers, and then the pizza stone can be easily pushed into the cooking chamber.



3. Close the door and plug in the appliance. The buzzer sends out a beep sound. All the indicators on the control panel illuminate. After several seconds, the appliance enters standby mode with “⏻” flashing and other indicators off.
4. Press the button “⏻”, the buzzer sends out a beep sound and the control panel illuminates again. Press the button “📖” to choose your desired menu program. The cooking temperature and time are in default. You can also adjust the time/temperature by pressing the button “ $\frac{T/C}{\text{PREHEAT}}$ ” first and then “^” / “v”. Long press for rapid adjustment.

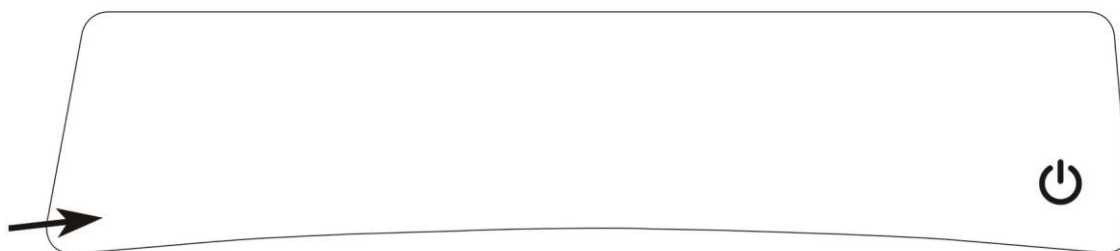
Menu	Default temperature (°C)	Adjustable temperature range (°C)	Default time (minutes)	Adjustable time range (minutes)	Note
DIY	430	80-430	2	1-60	To cook all kinds of food freely.
FROZEN	245	80-430	9	1-20	To bake frozen pizzas just taken out of the fridge.
PAN PIZZA	340	80-430	3	1-30	To bake pizzas for a crispy and chewy base.
THIN & CRISPY	330	80-430	2	1-10	To bake pizzas for a thin and crispy base.
STEAK	430	80-430	3	1-60	To grill steaks (requiring extra baking dishes).
NEW YORK	270	80-430	5	1-20	To bake New York-style pizzas, allowing for a slower baking process with a lower temperature.

<b>NEAPOLITAN</b>	430	200-430	2	1-10	To bake Neapolitan pizzas, allowing for hotter and faster baking.
<b>TAVERN STYLE</b>	430	80-430	2	1-60	To bake tavern style pizzas which are simply served with tomato sauce and cheese.

5. After the setting is finished, press the button “” to start the appliance. The unit begins to preheat and the lamp inside the cooking chamber is on. Once the preheating is finished, the unit will send out 5 beep sounds and the set cooking time on the digital display will turn to flash. Open the cooking chamber and put in your food.
6. Put some flour on the backside of the pizza dough to avoid sticking and place it on the pizza peel. Don't spray additional olive oil on your pizza. Insert the pizza into the cooking chamber by using the pizza peel and bake the pizza directly on the pizza stone.
7. Close the door and press the button “” again. The appliance starts cooking. The digital display shows the set cooking temperature and the countdown of the cooking time.
8. Once the cooking process is finished, the buzzer will send out the first 5 beeps.
  - With no further operation in two minutes, the appliance will enter shutdown mode, the buzzer will send out another 5 beeps and the digital display will show “End” for approx. 30 seconds. After that, the appliance will enter standby mode. The fan will keep running for approx. 10 minutes, and then stop completely.
  - If you want to bake a second pizza, open the cooking chamber and take out the ready pizza by using the pizza peel when the first 5 beeps are heard.
    - 1) To bake the second pizza in the same temperature, insert the new pizza dough into the appliance, close the door and then press the button “”. The appliance will start cooking immediately with no preheating needed.
    - 2) To bake the second pizza in a different temperature:
      - a. When the temperature is changed from low to high, the appliance will proceed preheating again.  
For example:
        - Change menu program “New York, 270°C, 5 minutes” to “New York, 320°C, 5 minutes”
        - Change menu program “New York, 270°C, 5 minutes” to “NEAPOLITAN, 430°C, 2 minutes”
      - b. When the temperature is changed from high to low, the digital display will flash “COOL” and the buzzer will send out 5 beeps every 30 seconds to remind users of the higher temperature inside the cooking chamber. Open the cooking chamber to cool the appliance. When the temperature is suitable for the setting you changed to, the above buzzer reminder will stop, the appliance will start preheating automatically, the digital display will stop flashing “COOL” and turn back to show the set cooking temperature and time. Once the preheating is finished, the unit will send out 5 beep sounds and the set cooking time on the digital display will turn to flash.  
 Note: It may take longer time for the oven to finish preheating if the set temperature is changed too low. Be patient to wait until the preheating is finished and then put in your food to start cooking.
9. During baking, you can also long press the button “” to shut down the appliance manually. The appliance will directly enter standby mode. The fan will keep running for approx. 10 minutes and then stop completely.
10. After use, remove the mains plug from the wall socket. Allow the appliance to cool down at least 30 minutes before cleaning and storing.

### Important!

1. If you want to use an extra baking tray, baking dish, etc. not supplied with this appliance, please put it onto the pizza stone and preheat together beforehand. Make sure the baking tray is smaller than 32\*32cm and can withstand high temperatures of at least 430°C.
2. Only under the menu program “DIY”, users can cancel the preheat function by long pressing the button “ $\frac{T/C}{PREHEAT}$ ” until a beep sound is heard, and then press the button “ $\text{⏻}$ ” to start the appliance. The digital display will show countdown of the cooking time immediately. For this, please put the food together with the pizza stone into the cooking chamber beforehand. For other menu programs the preheat function cannot be cancelled.
3. Only under the menu program “DIY”, users can cancel either upper or lower heating element by pressing the button “ $\overline{SSS}$ ” or “ $\underline{SSS}$ ”. For other menu programs the upper and lower heating elements work simultaneously by default and cannot be changed.
4. This appliance is equipped with a memory function. The set temperature and time will be saved before the appliance is turned off and the device will be able to operate with the same settings after it is turned on again.
5. This appliance is also equipped with a reset function to restore the default temperature and time for each menu program. Long press the location where the button “ $\frac{\text{⏻}}{\text{⏻}}$ ” is under standby mode (with “ $\text{⏻}$ ” flashing and other indicators off). The buzzer will send out 3 beeps to indicate that the appliance is reset now.



### CLEANING AND MAINTENANCE

1. Always unplug the appliance and make sure the oven is disconnected from the power source before performing any cleaning or maintenance.
2. Allow the hot appliance to cool down at least 30 minutes before cleaning and storing.
3. Wipe the machine body only with a damp cloth or non-abrasive sponge.
4. Rinse the pizza stone with clean water, scrape off any residues and air dry thoroughly.
5. Rinse the pizza peel with clean water. The pizza peel body can be detached off and cleaned in a dishwasher. Do not put any other parts in the dishwasher.
6. Use a brush to clean the residues on the upper and lower heating elements.

### ERROR CODES

Please contact our service department when error codes show up as follows.

E1	Thermocouple over temperature, NTC fault protection
E2	Thermocouple open circuit fault protection
E3	Thermocouple no calibration or calibration failure
E5	Communication failure between display PCB and power PCB

### TECHNICAL DATA

Operating voltage: 220-240V ~ 50-60Hz

Power: 2200W

## GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer.

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual is not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.



The crossed out wheellie bin symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste. Electronic and Electrical Equipment not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances. Please dispose of responsibly at an approved waste or recycling facility.

Manufactured by: Emerio B.V.

Oudeweg 115, 2031 CC Haarlem, The Netherlands



## Bedienungsanleitung – German

### SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anleitungen, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und das beste Ergebnis mit dem Gerät zu erzielen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, stellen Sie sicher, dass Sie auch diese Bedienungsanleitung aushändigen.

Im Falle von Beschädigungen, die durch die Missachtung der Anleitungen in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, wird die Garantie ungültig. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, fahrlässigen Gebrauch oder Benutzung, die nicht in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieser Bedienungsanleitung erfolgt, verursacht wurden.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn diese durch eine für Ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von Ihr Anweisungen erhielten, wie das Gerät sicher zu benutzen ist und Sie auf die Risiken aufmerksam gemacht wurden und die Risiken verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen sollten nicht von Kindern unter 8 Jahren und nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
4. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb des Zugriffs von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder durch einen qualifizierten Techniker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
6. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.
7. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
8. Beachten Sie die Anweisungen zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen im nachfolgenden Absatz „REINIGUNG UND PFLEGE“.
9. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
10. Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen (Schukosteckdosen) an.
11. Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss es für den Stromverbrauch des Gerätes geeignet sein, sonst kann es zum Überhitzen des Verlängerungskabels und/oder des Steckers kommen. Es besteht Verletzungsgefahr durch Stolpern über das Verlängerungskabel. Lassen Sie Vorsicht walten, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
12. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
13. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
14. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!
15. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
16. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und schicken Sie es an einen autorisierten Kundendienst zwecks Reparatur.
17. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.
18. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
19. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.

20. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert. Nur für den Hausgebrauch bestimmt. Nicht im Freien verwenden.
21. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
22. Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige, stabile und ebene Fläche, von der es nicht herunterfallen kann.

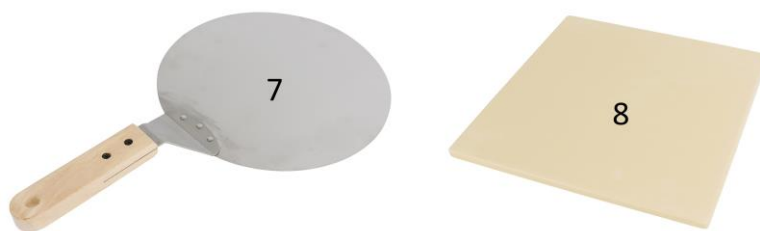


23. **Vorsicht – heiße Oberfläche**  
**WARNUNG!** Bitte berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
24. Achten Sie darauf, dass die Speisen auf dem Pizzastein das Heizelement nicht berühren.
25. Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab und berühren Sie nicht das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist.
26. Verwenden Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von Tischdecken, Vorhängen oder anderen brennbaren Materialien.
27. Stellen Sie das Gerät nicht neben Wände oder andere Geräte. Lassen Sie an den Seiten, hinten und oben mindestens 10 cm Platz. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
28. Während des Betriebs tritt heiße Luft aus dem Gerät aus. Halten Sie aus Sicherheitsgründen Hände und Gesicht vom Luftauslass fern. Achten Sie auch auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie die Pizza aus dem Gerät nehmen.
29. Wenn schwarzer Rauch austritt, ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose.
30. Während des Gebrauchs ist es normal, dass aufgrund der Kondensation an der Glastür eine kleine Menge Wasser vom Gerät tropfen kann.
31. Trocknen Sie den Pizzastein vor jedem Gebrauch immer vollständig ab. Andernfalls kommt es zu verstärkter Kondenswasserbildung an der Glastür und die Vorheizzeit verlängert sich.
32. Trocknen Sie keine pulverförmigen Lebensmittel. Entfernen Sie vor jedem Gebrauch sämtliche Speisereste, Mehl und andere Ablagerungen aus dem Inneren des Garraums, um Explosionen zu vermeiden.

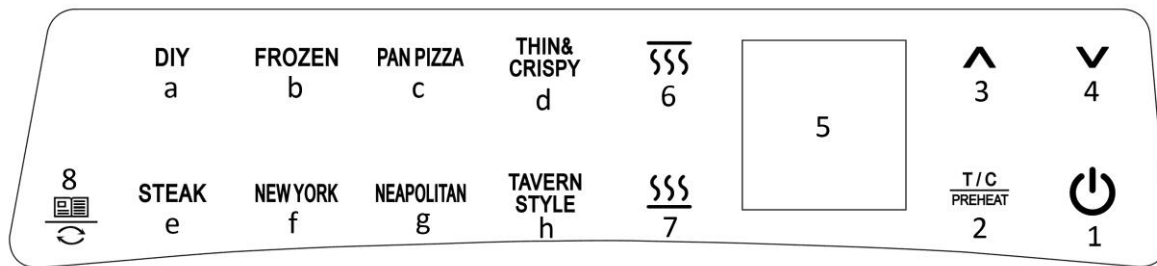
#### BEZEICHNUNG DER EINZELTEILE



1. Türgriff
2. Sichtfenster
3. Tür
4. Bedienfeld
5. Füße
6. Garraum
7. Pizzaschieber
8. Pizzastein



## Bedienfeld



1. Ein-/Aus-Taste
2. Temperatur-/Zeitwahl- und Vorheiztaste
3. Taste zum Erhöhen der Temperatur/Zeit
4. Taste zum Verringern der Temperatur/Zeit
5. Digitales Display
6. Taste für Oberhitze
7. Taste für Unterhitze
8. Menü-/Reset-Taste

### Menüanzeige

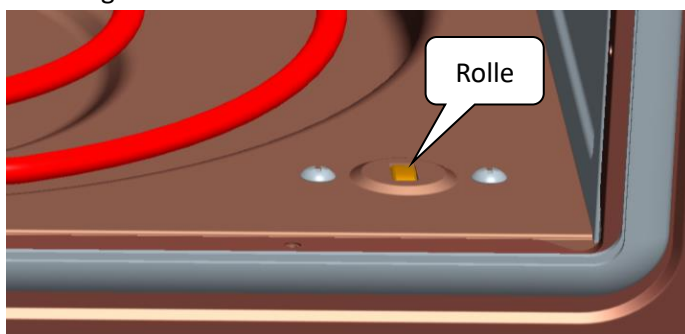
- a. DIY
- b. Gefroren
- c. Pfannenpizza
- d. Dünn & knusprig
- e. Steak
- f. New York
- g. Neapolitanisch
- h. Tavernenstil


## VOR DEM GEBRAUCH






1. Lesen Sie vor der Verwendung zunächst alle Anweisungen durch und bewahren Sie die Anleitung zum späteren Nachschlagen auf. Schließen Sie dieses Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch das Verpackungsmaterial. Reinigen Sie das Gerät wie unter „Reinigung und Pflege“ beschrieben. Wischen Sie das Gerät innen und außen mit einem weichen Tuch ab. Achten Sie darauf, dass die elektrischen Teile trocken bleiben.
2. Betreiben Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch ca. 10 Minuten auf höchster Temperatur, um Produktionsrückstände auszubrennen. Stellen Sie sicher, dass eine gute Belüftung gewährleistet ist. Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, breitet sich vom Gerät etwas Rauch und ein typischer Geruch aus. Dies ist normal und wird bald aufhören.
3. Bauen Sie den Pizzaschieber vor dem Gebrauch zusammen. Befestigen Sie den Holzgriff am Körper des Pizzaschiebers und befestigen Sie ihn mit den mitgelieferten Schrauben und Muttern.

## BENUTZUNG



1. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile, hitzebeständige und spritzwassergeschützte Fläche, wo es nicht herunterfallen kann. Da das Gerät bei Gebrauch heiß wird, achten Sie darauf, dass es nicht zu nahe an anderen Gegenständen steht.
2. Öffnen Sie den Garraum über den Türgriff. Schieben Sie den Pizzastein mit Hilfe der Rollen links und rechts im Garraum ein (siehe unten). Legen Sie zunächst den Pizzastein auf die Rollen, dann kann er leicht in den Garraum geschoben werden.





3. Schließen Sie die Tür und schließen Sie das Gerät an. Der Buzzer erzeugt einen Piepton. Alle Anzeigen auf dem Bedienfeld leuchten auf. Nach einigen Sekunden wechselt das Gerät in den Standby-Modus und „“ blinkt und die anderen Anzeigen sind aus.





4. Drücken Sie die Taste „“, der Summer gibt einen Piepton aus und das Bedienfeld leuchtet wieder. Drücken Sie die Taste „“, um das gewünschte Menüprogramm auszuwählen. Die Gartemperatur und -zeit sind voreingestellt. Sie können die Zeit/Temperatur auch durch Drücken der Taste „“ und dann „“ / „“ einstellen. Zum schnellen Einstellen die Taste länger gedrückt halten.



Menü	Standardtemperatur (°C)	Einstellbarer Temperaturbereich (°C)	Standardzeit (Minuten)	Einstellbarer Zeitbereich (Minuten)	Hinweis
DIY	430	80-430	2	1-60	Zum freien Zubereiten aller Arten von Speisen.
FROZEN	245	80-430	9	1-20	Zum Backen von direkt aus dem Kühlschrank genommener Tiefkühlpizza.
PAN PIZZA	340	80-430	3	1-30	Zum Backen von Pizza mit knusprigem und bissfestem Boden.
THIN & CRISPY	330	80-430	2	1-10	Zum Backen von Pizza mit dünnem und knusprigem Boden.
STEAK	430	80-430	3	1-60	Zum Grillen von Steaks (zusätzliche Backofenformen erforderlich).
NEW YORK	270	80-430	5	1-20	Zum Backen von Pizza im New York-Style, was einen langsameren Backvorgang bei niedrigerer Temperatur ermöglicht.
NEAPOLITAN	430	200-430	2	1-10	Zum Backen neapolitanischer Pizza, ermöglicht heißeres und schnelleres Backen.
TAVERN STYLE	430	80-430	2	1-60	Zum Backen von Pizza im Tavernenstil, die einfach mit Tomatensoße und Käse serviert wird.

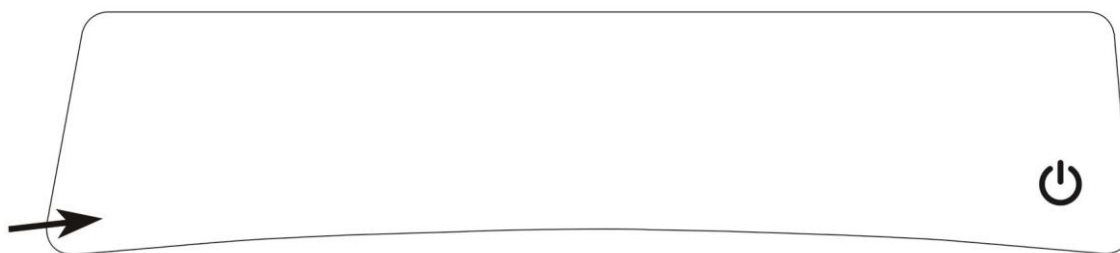
5. Drücken Sie nach dem Einstellen die Taste „“, um das Gerät zu starten. Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und die Lampe im Garraum leuchtet. Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt das Gerät 5 Pieptöne aus und die eingestellte Garzeit auf der Digitalanzeige beginnt zu blinken. Öffnen Sie den Garraum und geben Sie Ihr Essen hinein.
6. Damit der Pizzateig nicht kleben bleibt, bemehlen Sie die Rückseite mit etwas Mehl und legen Sie ihn auf den Pizzaschieber. Sprühen Sie kein zusätzliches Olivenöl auf Ihre Pizza. Schieben Sie die Pizza mit Hilfe des Pizzaschiebers in den Garraum und backen Sie die Pizza direkt auf dem Pizzastein.
7. Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste „“ erneut. Das Gerät beginnt mit dem Backen. Die Digitalanzeige zeigt die eingestellte Gartemperatur und den Countdown der Garzeit.
8. Sobald der Garvorgang beendet ist, gibt der Summer die ersten 5 Pieptöne aus.
- Wenn innerhalb von zwei Minuten keine weitere Bedienung erfolgt, wechselt das Gerät in den Abschaltmodus, der Summer gibt weitere 5 Pieptöne aus und die Digitalanzeige zeigt etwa 30 Sekunden lang „End“ an. Danach wechselt das Gerät in den Standby-Modus. Das Gebläse läuft noch ca. 10 Minuten weiter und stoppt dann vollständig.

- Wenn Sie eine zweite Pizza backen möchten, öffnen Sie den Garraum und entnehmen Sie die fertige Pizza mithilfe des Pizzaschiebers, wenn die ersten 5 Pieptöne zu hören sind.
  - 1) Um die zweite Pizza bei gleicher Temperatur zu backen, geben Sie den neuen Pizzateig in das Gerät, schließen Sie die Tür und drücken Sie anschließend die Taste „“. Das Gerät beginnt sofort mit dem Backen, ein Vorheizen ist nicht erforderlich.
  - 2) Um die zweite Pizza bei einer anderen Temperatur zu backen:
    - a. Wenn die Temperatur von niedrig auf hoch geändert wird, wird das Gerät erneut vorheizen.  
Zum Beispiel:
      - Menüprogramm „New York, 270 °C, 5 Minuten“ auf „New York, 320 °C, 5 Minuten“ ändern
      - Menüprogramm „New York, 270 °C, 5 Minuten“ auf „NEAPOLITANISCH, 430 °C, 2 Minuten“ ändern
    - b. Wenn die Temperatur von hoch auf niedrig geändert wird, blinkt auf der Digitalanzeige „COOL“ und der Summer gibt alle 30 Sekunden 5 Pieptöne aus, um den Benutzer an die höhere Temperatur im Garraum zu erinnern. Öffnen Sie den Garraum, um das Gerät abzukühlen. Wenn die Temperatur für die von Ihnen gewählte Einstellung geeignet ist, der oben erwähnte Erinnerungssummer verstummt und das Gerät beginnt automatisch mit dem Vorheizen. Auf der Digitalanzeige hört „COOL“ auf zu blinken und zeigt wieder die eingestellte Gartemperatur und -zeit an. Sobald das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt das Gerät 5 Pieptöne aus und die eingestellte Garzeit auf der Digitalanzeige beginnt zu blinken.  
Hinweis: Es kann länger dauern, bis der Ofen das Vorheizen beendet, wenn die eingestellte Temperatur zu niedrig ist. Warten Sie geduldig, bis das Vorheizen abgeschlossen ist, und geben Sie dann Ihr Essen hinein, um mit dem Garen zu beginnen.
- 9. Während des Backens können Sie auch die Taste „“ gedrückt halten, um das Gerät manuell herunterzufahren. Das Gerät wechselt direkt in den Standby-Modus. Das Gebläse läuft noch ca. 10 Minuten und stoppt dann vollständig.
- 10. Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Wandsteckdose. Lassen Sie das Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen.

### **Wichtig!**

1. Wenn Sie ein zusätzliches Backblech, eine Backofenform usw. verwenden möchten, das nicht im Lieferumfang dieses Geräts enthalten ist, legen Sie diese bitte auf den Pizzastein und heizen Sie sie vorher gemeinsam vor. Stellen Sie sicher, dass das Backblech kleiner als 32 x 32 cm ist und hohen Temperaturen von mindestens 430 °C standhält.
2. Nur im Menüprogramm „DIY“ können Benutzer die Vorheizfunktion durch langes Drücken der Taste „“ bis ein Piepton ertönt abbrechen und durch Drücken der Taste „“ das Gerät starten. Die Digitalanzeige zeigt sofort den Countdown der Garzeit an. Hierzu geben Sie bitte die Speisen vorher samt Pizzastein in den Garraum. Bei anderen Menüprogrammen kann die Vorheizfunktion nicht abgebrochen werden.
3. Nur im Menüprogramm „DIY“ können Benutzer entweder das obere oder das untere Heizelement durch Drücken der Taste „“ oder „“ abschalten. Bei anderen Menüprogrammen arbeiten die oberen und unteren Heizelemente standardmäßig gleichzeitig und können nicht geändert werden.
4. Dieses Gerät ist mit einer Speicherfunktion ausgestattet. Die eingestellte Temperatur und Zeit werden vor dem Ausschalten des Geräts gespeichert und das Gerät kann nach dem erneuten Einschalten mit den gleichen Einstellungen betrieben werden.

5. Dieses Gerät ist außerdem mit einer Reset-Funktion ausgestattet, um die Standardtemperatur und -zeit für jedes Menüprogramm wiederherzustellen. Drücken Sie lange auf die Stelle, an der sich die Taste „“ im Standby-Modus befindet („“ blinkt und andere Anzeigen sind aus). Der Summer gibt 3 Pieptöne ab, um anzuzeigen, dass das Gerät jetzt zurückgesetzt ist.



## REINIGUNG UND PFLEGE

1. Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose und stellen Sie sicher, dass der Ofen von der Stromquelle getrennt ist, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
2. Lassen Sie das heiße Gerät mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen und verstauen.
3. Wischen Sie das Äußere des Geräts nur mit einem feuchten Tuch oder einem nicht scheuernden Schwamm ab.
4. Den Pizzastein mit klarem Wasser abspülen, eventuelle Rückstände abkratzen und an der Luft gründlich trocknen lassen.
5. Spülen Sie den Pizzaschieber mit klarem Wasser ab. Der Körper des Pizzaschiebers lässt sich abnehmen und in der Spülmaschine reinigen. Alle anderen Teile dürfen nicht in die Spülmaschine gegeben werden.
6. Reinigen Sie die Rückstände auf den oberen und unteren Heizelementen mit einer Bürste.

## FEHLERCODES

Bitte kontaktieren Sie unsere Serviceabteilung, wenn die folgenden Fehlercodes auftreten.

E1	Thermoelement-Übertemperatur, NTC-Fehlerschutz
E2	Thermoelement-Schaltkreis-Fehlerschutz
E3	Thermoelement nicht kalibriert oder Kalibrierungsfehler
E5	Kommunikationsfehler zwischen Display-PCB und Strom-PCB

## TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50-60Hz

Leistungsaufnahme: 2200W

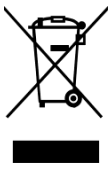
## GEWÄHRLEISTUNG UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler.

Wir bieten eine 2-Jahres-Gewährleistung für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Wenn Sie ein defektes Produkt haben, nehmen Sie bitte direkt Kontakt mit dem Verkäufer auf.

Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Gewährleistung abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Gewährleistung ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Gewährleistung, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den

Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Gewährleistung nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.



Das nebenstehende Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne auf Rädern zeigt an, dass dieses Gerät der Richtlinie 2012/19/EU unterliegt. Diese Richtlinie besagt, dass Sie dieses Gerät am Ende seiner Nutzungszeit nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgen dürfen, sondern in speziell eingerichteten Sammelstellen, Wertstoffhöfen oder Entsorgungsbetrieben abgeben müssen. Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Schonen Sie die Umwelt und entsorgen Sie fachgerecht.

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne dass ein Neugerät gekauft wird, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Der Händler bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Sofern Ihr Altgerät personenbezogene Daten enthält, sind Sie selbst für deren Löschung verantwortlich, bevor Sie es zurückgeben. Sofern dies ohne Zerstörung des Altgerätes möglich ist, entnehmen Sie die alten Batterien oder Akkus sowie Lampen bevor Sie das Altgerät zur Entsorgung zurückgeben und führen Sie sie einer separaten Sammlung zu. Bei fest eingebauten Akkus ist bei der Entsorgung darauf hinzuweisen, dass das Gerät einen Akku enthält. Weitere Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Hersteller: Emerio B.V.

Oudeweg 115, 2031 CC Haarlem, The Netherlands

## Mode d'emploi – French

### CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lisez toutes les consignes suivantes pour éviter des blessures et des dommages, et pour optimiser les performances de votre appareil. Conservez cette notice d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous donnez ou transférez cet appareil à un tiers, veillez à lui remettre également cette notice d'utilisation.

En cas de détérioration due au non-respect par l'utilisateur des instructions de cette notice d'utilisation, la garantie est annulée. Le fabricant/importateur rejette toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des instructions de la notice d'utilisation, à un usage négligent ou à l'usage non conforme aux exigences de cette notice d'utilisation.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par les enfants sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et s'ils sont supervisés.
4. Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
6. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que: des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels; des fermes; l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel; des environnements du type chambres d'hôtes.
7. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
8. Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments, reportez-vous au paragraphe « nettoyage et entretien » du mode d'emploi.
9. Avant d'insérer la fiche de l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension et la fréquence du secteur correspondent aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique.
10. Branchez l'appareil sur une prise raccordée à la terre.
11. Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit être appropriée à la puissance consommée par l'appareil, sinon la rallonge et/ou la fiche risquent de chauffer excessivement. Il existe un risque potentiel de blessures par trébuchement sur le cordon électrique. Prenez vos précautions pour éviter toute situation dangereuse.
12. Débranchez la fiche électrique de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
13. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas sur des arêtes coupantes et maintenez-le éloigné des objets chauds et des flammes nues.
14. N'immergez jamais l'appareil ou sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Cela peut provoquer un choc électrique !
15. Pour débrancher la fiche de la prise, saisissez la fiche et tirez-la hors de la prise. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
16. Ne touchez pas l'appareil s'il tombe dans de l'eau. Débranchez la fiche de la prise électrique et rappelez-le au centre de réparation agréé pour le faire réparer.
17. Ne branchez pas et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.
18. N'essayez pas d'ouvrir le boîtier de l'appareil ni de réparer l'appareil vous-même. Cela peut provoquer un choc électrique.
19. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.

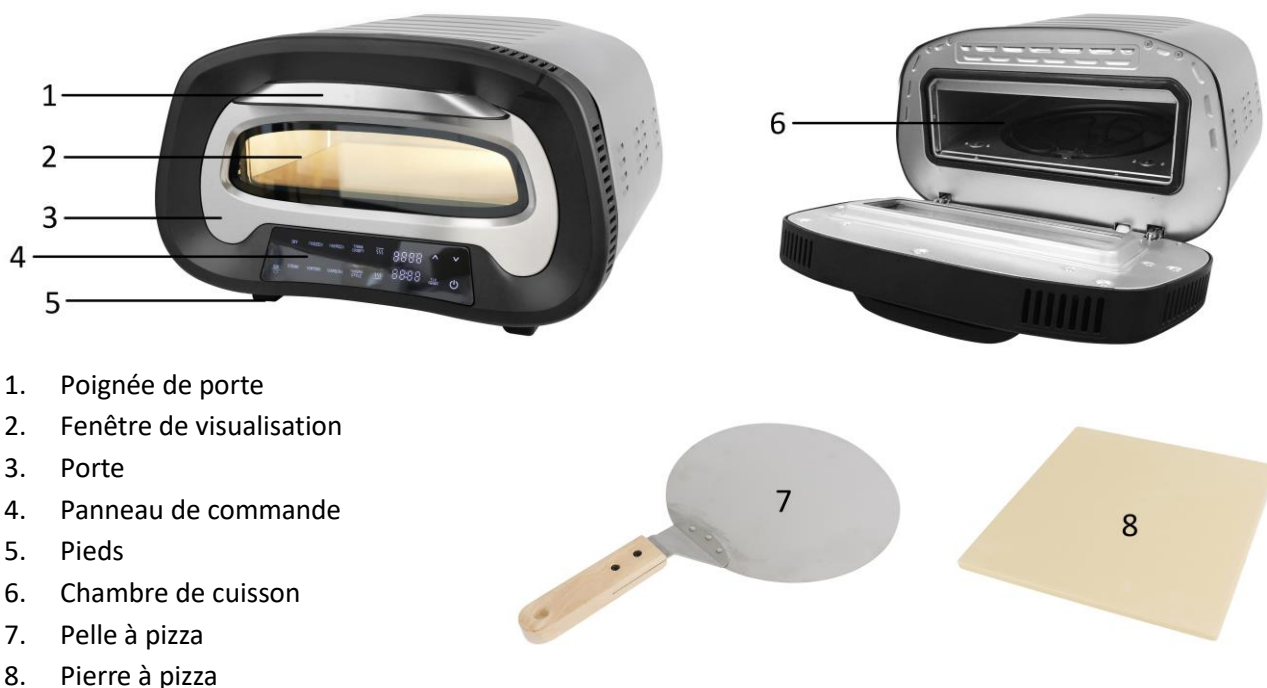


20. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial. Il est destiné à un usage domestique uniquement ; ne l'utilisez pas à l'extérieur.
21. N'utilisez pas cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
22. Placez l'appareil sur une surface stable et plane qui résiste à la chaleur, d'où il ne peut pas tomber.



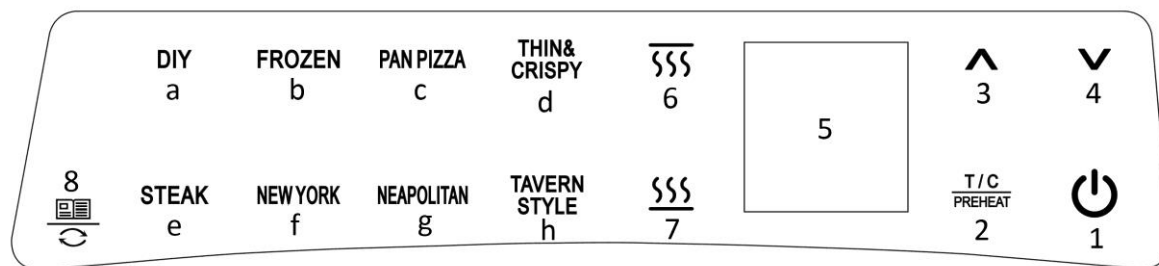
23. **Attention, surface chaude**  
**AVERTISSEMENT !!** Ne touchez pas les surfaces de l'appareil pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée quand l'appareil est en fonctionnement.
24. Assurez-vous que les aliments sur la pierre à pizza ne touchent pas l'élément chauffant.
25. Ne couvrez pas les orifices d'aération et ne touchez pas l'intérieur de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
26. N'utilisez pas l'appareil sur une nappe ou à proximité d'une nappe, de rideaux ou de tout autre matériau inflammable.
27. Ne placez pas l'appareil à côté de murs ou d'autres appareils. Laissez un espace d'au moins 10 cm sur les côtés, à l'arrière et au-dessus de l'appareil. Ne placez aucun objet sur l'appareil.
28. Pendant le fonctionnement, de l'air chaud sort de l'appareil. Pour des raisons de sécurité, gardez vos mains et votre visage à distance de la sortie d'air. Faites également attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lorsque vous retirez la pizza de l'appareil.
29. Débranchez immédiatement l'appareil si de la fumée noire s'en échappe.
30. Pendant l'utilisation, il est normal qu'une petite quantité d'eau s'écoule de l'appareil ; cela est dû à la condensation sur la porte vitrée.
31. Séchez toujours complètement la pierre à pizza avant chaque utilisation. Sinon, davantage de condensation s'accumulera sur la porte vitrée et le temps de préchauffage sera alors plus long.
32. Ne séchez pas les aliments en poudre. Avant chaque utilisation, nettoyez tous les résidus alimentaires, la farine et les autres débris de l'intérieur de la chambre de cuisson pour éviter les explosions.

## DESCRIPTION DES PIÈCES



1. Poignée de porte
2. Fenêtre de visualisation
3. Porte
4. Panneau de commande
5. Pieds
6. Chambre de cuisson
7. Pelle à pizza
8. Pierre à pizza

## Panneau de commande



1. Touche Marche / Arrêt
2. Touche de préchauffage et de sélection de la température/du temps
3. Touche d'augmentation de la température/du temps
4. Touche de diminution de la température/du temps
5. Écran numérique
6. Touche de chauffage par le haut
7. Touche de chauffage par le bas
8. Touche Menu/Réinitialisation

### Indicateurs de menu

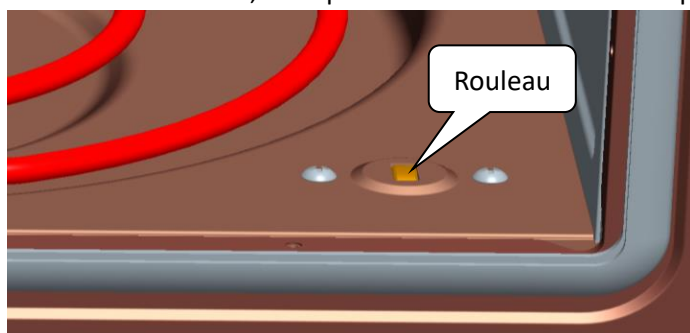
- a. DIY (Personnalisé)
- b. Frozen (Surgelée)
- c. Pan pizza (Pizza à pâte épaisse)
- d. Thin & crispy (Fine et croustillante)
- e. Steak
- f. New York
- g. Neapolitan (Napolitaine)
- h. Tavern style (Style taverne)







## AVANT L'UTILISATION

1. Lisez d'abord toutes les instructions avant l'utilisation et conservez ce mode d'emploi pour le consulter ultérieurement. Branchez cet appareil sur une prise mise à la terre uniquement. Avant la première utilisation, retirez les matériaux d'emballage. Nettoyez l'appareil selon la section « Nettoyage et entretien ». Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux. Assurez-vous que les composants électriques restent secs.
2. Avant la première utilisation, faites fonctionner l'appareil pendant environ 10 minutes à la température la plus élevée afin de brûler les résidus de fabrication. Veillez à ce qu'il y ait une bonne ventilation. L'appareil peut émettre un peu de fumée et une odeur caractéristique quand vous l'allumez pour la première fois. C'est un phénomène normal qui disparaît rapidement.
3. Assemblez la pelle à pizza avant l'utilisation. Installez le manche en bois sur le plateau de la pelle à pizza et fixez-le avec les vis et écrous fournis.



## UTILISATION



1. Placez l'appareil sur une surface plane et stable qui résiste à la chaleur et aux éclaboussures, d'où il ne peut pas tomber. Étant donné que l'appareil devient chaud lors de l'utilisation, assurez-vous qu'il n'est pas situé trop près des autres objets.
2. Ouvrez la chambre de cuisson en tirant la poignée de la porte. Insérez la pierre à pizza à l'aide des rouleaux situés sur les côtés gauche et droit de la chambre de cuisson (voir ci-dessous). Placez d'abord la pierre à pizza sur les rouleaux ; vous pourrez ensuite facilement la pousser dans la chambre de cuisson.







3. Fermez la porte et branchez l'appareil. Un bip retentit. Tous les indicateurs du panneau de commande s'allument. Après quelques secondes, l'appareil passe en mode veille, avec «  » qui clignote à l'écran et les autres indicateurs qui sont éteints.
4. Appuyez sur la touche «  ». Un bip retentit et le panneau de commande s'allume à nouveau. Appuyez sur la touche «  » pour choisir le programme de menu souhaité. La température et le temps de cuisson sont réglés par défaut. Vous pouvez également régler le temps/la température en appuyant d'abord sur la touche «  », puis sur «  »/«  ». Appuyez longuement pour un réglage rapide.



Menu	Température par défaut (° C)	Plage de température réglable (° C)	Temps par défaut (minutes)	Plage de temps réglable (minutes)	Remarque
<b>DIY</b>	430	80-430	2	1-60	Pour cuisiner à votre guise toutes sortes d'aliments.
<b>FROZEN</b>	245	80-430	9	1-20	Pour cuire des pizzas surgelées à peine sorties du congélateur.
<b>PAN PIZZA</b>	340	80-430	3	1-30	Pour cuire des pizzas avec une base croustillante et moelleuse.
<b>THIN &amp; CRISPY</b>	330	80-430	2	1-10	Pour cuire des pizzas avec une base fine et croustillante.
<b>STEAK</b>	430	80-430	3	1-60	Pour griller des steaks (nécessite des plats de cuisson supplémentaires).
<b>NEW YORK</b>	270	80-430	5	1-20	Pour cuire des pizzas de style new-yorkais, avec une cuisson plus lente à température plus basse.
<b>NEAPOLITAN</b>	430	200-430	2	1-10	Pour cuire des pizzas napolitaines, avec une cuisson plus chaude et plus rapide.
<b>TAVERN STYLE</b>	430	80-430	2	1-60	Pour cuire des pizzas de style taverne, qui sont simplement servies avec de la sauce tomate et du fromage.

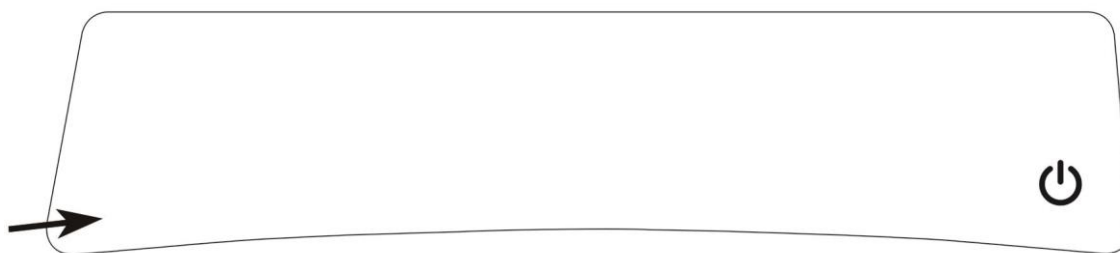
5. Une fois les réglages terminés, appuyez sur la touche «  » pour démarrer l'appareil. L'appareil commence à préchauffer et la lampe à l'intérieur de la chambre de cuisson s'allume. Une fois le préchauffage terminé, l'appareil émet 5 bips et le temps de cuisson réglé se met à clignoter sur l'écran numérique. Ouvrez la chambre de cuisson et mettez-y vos aliments.
6. Mettez un peu de farine sur la pâte sous la pizza pour éviter qu'elle ne colle et placez la pizza sur la pelle à pizza. Ne pulvérisez pas d'huile d'olive supplémentaire sur votre pizza. Insérez la pizza dans la chambre de cuisson à l'aide de la pelle à pizza et faites cuire la pizza directement sur la pierre à pizza.
7. Fermez la porte et appuyez à nouveau sur la touche «  ». L'appareil démarre la cuisson. L'écran numérique indique la température de cuisson réglée et le compte à rebours du temps de cuisson.
8. Une fois la cuisson terminée, l'appareil émet 5 bips.
  - Si vous n'effectuez aucune autre opération dans les deux minutes qui suivent, l'appareil entrera en mode d'arrêt et émettra 5 autres bips, et l'écran numérique affichera « End » (Fin) pendant environ 30 secondes. Après cela, l'appareil passera en mode veille. Le ventilateur continuera à fonctionner pendant environ 10 minutes avant de s'arrêter complètement.

- Si vous souhaitez cuire une deuxième pizza, ouvrez la chambre de cuisson et sortez la pizza prête à l'aide de la pelle à pizza lorsque les 5 premiers bips retentissent.
  - 1) Pour cuire la deuxième pizza à la même température, insérez la nouvelle pâte à pizza dans l'appareil, fermez la porte, puis appuyez sur la touche «  ». L'appareil commencera la cuisson immédiatement, sans qu'un préchauffage ne soit nécessaire.
  - 2) Pour cuire la deuxième pizza à une température différente :
    - a. Si vous passez d'une température basse à une température élevée, l'appareil se remettra à préchauffer.  
 Par exemple :
      - Passer du programme de menu « New York, 270 °C, 5 minutes » au programme « New York, 320 °C, 5 minutes »
      - Passer du programme de menu « New York, 270 °C, 5 minutes » au programme « NEAPOLITAN, 430 °C, 2 minutes »
    - b. Lorsque vous passez d'une température élevée à une température plus basse, l'écran numérique affichera le message « COOL » qui clignotera et 5 bips retentiront toutes les 30 secondes pour vous rappeler que la température est plus élevée à l'intérieur de la chambre de cuisson. Ouvrez la chambre de cuisson pour refroidir l'appareil. Lorsque la température est adaptée au nouveau réglage, les mêmes bips de rappel s'arrêtent, l'appareil commence automatiquement à préchauffer, « COOL » cesse de clignoter à l'écran et l'écran affiche à nouveau la température et le temps de cuisson réglés. Une fois le préchauffage terminé, l'appareil émet 5 bips et le temps de cuisson réglé se met à clignoter sur l'écran numérique.  
 Attention : Le préchauffage du four peut prendre plus de temps si le réglage de température a été changé contre un réglage plus bas. Soyez patient et attendez la fin du préchauffage avant de mettre vos aliments dans le four pour commencer la cuisson.
- 9. Pendant la cuisson, vous pouvez également appuyer longuement sur la touche «  » pour arrêter l'appareil manuellement. L'appareil entrera directement en mode veille. Le ventilateur continuera à fonctionner pendant environ 10 minutes avant de s'arrêter complètement.
- 10. Après l'utilisation, débranchez la fiche secteur de la prise murale. Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le nettoyer et de le ranger.

### Important !

1. Si vous souhaitez utiliser des plaques de cuisson, plats pour four, etc. non fournis avec cet appareil en plus, veuillez les placer sur la pierre à pizza et les préchauffer au préalable. Assurez-vous que la plaque de cuisson mesure moins de 32 cm x 32 cm et peut résister à des températures élevées d'au moins 430 °C.
2. Dans le programme de menu « DIY » uniquement, les utilisateurs peuvent annuler la fonction de préchauffage en appuyant longuement sur la touche «  » jusqu'à ce qu'un bip retentisse, puis en appuyant sur la touche «  » pour démarrer l'appareil. L'écran numérique affichera immédiatement le compte à rebours du temps de cuisson. Pour cela, veuillez au préalable mettre les aliments avec la pierre à pizza dans la chambre de cuisson. La fonction de préchauffage ne peut pas être annulée dans les autres programmes de menu.
3. Dans le programme de menu « DIY » uniquement, les utilisateurs peuvent annuler l'activation de l'élément chauffant du haut ou du bas en appuyant sur la touche «  » ou «  ». Pour les autres programmes de menu, les éléments chauffants du haut et du bas fonctionnent simultanément par défaut, ce qui ne peut pas être modifié.
4. Cet appareil est équipé d'une fonction de mémorisation. La température et le temps de cuisson réglés seront enregistrés avant que l'appareil ne soit éteint et celui-ci pourra fonctionner avec les mêmes réglages à sa remise en marche.

5. Cet appareil est également équipé d'une fonction de réinitialisation permettant de restaurer la température et le temps de cuisson par défaut pour chaque programme de menu. Appuyez longuement à l'endroit où se trouve la touche «  » en mode veille (lorsque «  » clignote et que les autres indicateurs sont éteints). 3 bips retentiront pour indiquer que l'appareil est maintenant réinitialisé.



### NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débranchez toujours l'appareil et assurez-vous que le four est débranché de la prise de courant avant toute opération de nettoyage ou d'entretien.
2. Laissez l'appareil chaud refroidir au moins 30 minutes avant de le nettoyer et de le ranger.
3. Essuyez le boîtier de l'appareil uniquement avec un chiffon humide ou une éponge non abrasive.
4. Rincez la pierre à pizza à l'eau claire, en grattant tous les résidus, et laissez-la sécher complètement à l'air libre.
5. Rincez la pelle à pizza à l'eau claire. La plaque de la pelle à pizza peut être détachée et nettoyée au lave-vaisselle. Ne passez aucune autre pièce au lave-vaisselle.
6. Utilisez une brosse pour nettoyer les résidus sur les éléments chauffants du haut et du bas.

### CODES D'ERREUR

Veillez contacter notre service après-vente lorsque les codes d'erreur suivants s'affichent :

E1	Surchauffe du thermocouple, protection contre les défaillance de NTC
E2	Protection contre les défaillances de circuit ouvert du thermocouple
E3	Absence d'étalonnage ou échec de l'étalonnage du thermocouple
E5	Échec de communication entre le circuit imprimé de l'écran et le circuit imprimé d'alimentation

### DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'opération: 220-240V ~ 50-60Hz

Consommation énergétique: 2200W

### GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur.

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. En cas de produit défectueux, vous pouvez retourner directement au point de vente.

Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous décline toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions

de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.



Le symbole de la poubelle barrée signifie que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers usuels. Les équipements électroniques et électriques non compris dans le processus de tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses. Veuillez les éliminer de manière responsable dans des centres approuvés de traitement ou recyclage des déchets.

Fabriqué par: Emerio B.V.

Oudeweg 115, 2031 CC Haarlem, The Netherlands

## Gebruiksaanwijzing – Dutch

### VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Voor gebruik dient u alle onderstaande instructies te lezen om letsel en schade te voorkomen en om de beste resultaten met het apparaat te bereiken. Bewaar deze handleiding op een veilige plek. Mocht u dit apparaat aan iemand anders overhandigen, dient u ook de gebruiksaanwijzing te overhandigen.

In geval van schade die wordt veroorzaakt doordat de gebruiker de instructies in deze gebruiksaanwijzing niet in acht heeft genomen, komt de garantie te vervallen. De fabrikant/importeur is niet aansprakelijk voor schade die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, door nalatig gebruik of gebruik dat niet in overeenstemming is met de bepalingen van deze gebruiksaanwijzing.

1. Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf de leeftijd van 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring of kennis, indien zij onder het toezicht staan of gebruiksinstructies voor het veilig gebruik van dit toestel gekregen hebben en de mogelijke gevaren begrijpen.
2. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.
3. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan.
4. Houd het apparaat en snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
5. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is. Laat een beschadigd snoer vervangen door een gekwalificeerd servicecentrum.
6. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk - en vergelijkbaar gebruik zoals: personeelskeuken in winkels, kantoren en anderen werkomgevingen; boerderijen; door hotel - motelgasten en andere residentiële omgevingen; bed and breakfast soortgelijke omgevingen.
7. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bestuurd systeem.
8. Lees a.u.b. de paragraaf "Reiniging en onderhoud" in de handleiding voor instructies m.b.t. de reiniging van oppervlaktes die in contact met voedsel komen.
9. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, dient u te controleren of de stroom en de frequentie overeen komen met de specificaties van het typeplaatje.
10. Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
11. Als u gebruik maakt van een verlengkabel, dient dit geschikt te zijn voor het stroomverbruik van het apparaat, anders kan oververhitting van de verlengkabel en/of stekker het gevolg zijn. Er is risico op letsel door het struikelen over het verlengsnoer. Wees voorzichtig om gevaarlijke situaties te vermijden.
12. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het apparaat reinigt.
13. Let op dat de stroomkabel niet over scherpe randen hangt en niet in de buurt komt van hete voorwerpen en open vuur.
14. Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Er bestaat levensgevaar als gevolg van een elektrische schok!
15. Om de stekker uit het stopcontact te halen, dient u aan de stekker zelf te trekken. Trek niet aan de stroomkabel.
16. Raak het apparaat niet aan als het in water is gevallen. Trek de stekker uit het stopcontact en breng het ter reparatie naar een geautoriseerd servicecenter.
17. Steek de stekker niet in het stopcontact en haal hem er niet uit als u natte handen heeft.
18. Probeer nooit de behuizing van het apparaat te openen en probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
19. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
20. Dit apparaat werd niet ontworpen voor commercieel gebruik. Dit apparaat dient alleen voor huishoudelijk gebruik; gebruik het niet buitenshuis.

21. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde doel.
22. Plaats het apparaat op een hittebestendig, stabiel en vlak oppervlak waar het niet kan vallen.



23. **Opgelet, heet oppervlak.**  
**WAARSCHUWING!!** Raak het oppervlak niet aan tijdens het gebruik. De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen als het apparaat in werking is.
24. Zorg ervoor dat voedsel op de pizzasteen het verwarmingselement niet raakt.
25. Dek de ventilatieopeningen niet af en raak de binnenkant van het apparaat niet aan terwijl het apparaat in werking is.
26. Gebruik het apparaat niet op of in de buurt van tafelkleden, gordijnen of andere brandbare materialen.
27. Plaats het apparaat niet naast muren of andere apparaten. Laat minstens 10 cm ruimte aan de zijkant, achterkant en bovenkant. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
28. Tijdens het gebruik komt er hete lucht uit het apparaat. Houd om veiligheidsredenen uw handen en gezicht uit de buurt van de luchtuitlaat. Wees tevens voorzichtig met de hete stoom en lucht wanneer u de pizza uit het apparaat haalt.
29. Als er zwarte rook uitkomt, trek dan onmiddellijk de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
30. Tijdens gebruik is het normaal dat een kleine hoeveelheid water uit het apparaat druppelt door condensatie op de glazen deur.
31. Veeg de pizzasteen altijd volledig droog voor elk gebruik. Anders zal er meer condensatie op de glazen deur ontstaan en zal de voorverwarmingstijd langer zijn.
32. Droog geen voedsel in poedervorm. Verwijder vóór elk gebruik alle etensresten, meel en ander vuil uit de binnenruimte om explosiegevaar te voorkomen.

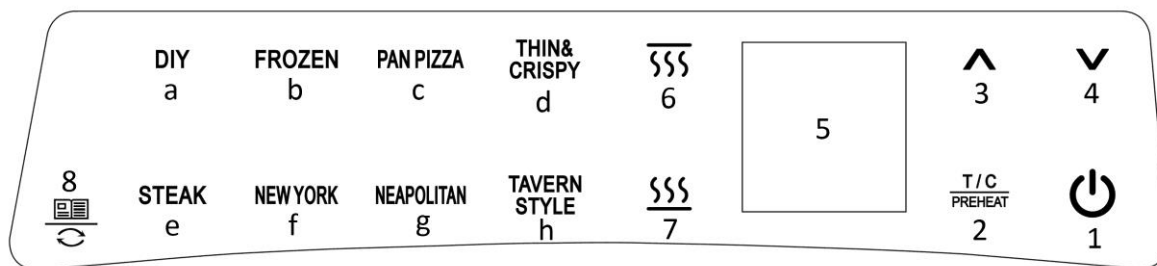
#### BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN



1. Deurgreep
2. Kijkvenster
3. Deur
4. Bedieningspaneel
5. Voetjes
6. Binnenruimte
7. Pizzaschep
8. Pizzasteen



## Bedieningspaneel



1. Aan/uit-knop
2. Temperatuur/tijd selecteren en voorverwarmingsknop
3. Temperatuur/tijd verhogen-knop
4. Temperatuur/tijd verlagen-knop
5. Digitaal scherm
6. Bovenste verwarmingsknop
7. Onderste verwarmingsknop
8. Menu-/resetknop

### Menu-indicatoren

- a. DHZ
- b. Bevroren
- c. Panpizza
- d. Dun en krokant
- e. Steak
- f. New York
- g. Napolitaans
- h. Taverne-stijl







## VOOR GEBRUIK

1. Lees voor gebruik eerst alle instructies en bewaar de handleiding voor later gebruik. Steek de stekker van dit apparaat alleen in een geaard stopcontact. Verwijder voor het eerste gebruik het verpakkingsmateriaal. Reinig het apparaat volgens de sectie "Reiniging en onderhoud". Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een zachte doek. Zorg ervoor dat de elektrische onderdelen droog blijven.
2. Gebruik het apparaat voor het eerste gebruik ongeveer 10 minuten op de hoogste temperatuur om eventuele fabricageresten te verbranden. Zorg voor voldoende ventilatie. Het apparaat kan enige rook en een bepaalde geur afgeven wanneer het voor de eerste keer wordt ingeschakeld. Dit is normaal en verdwijnt snel.
3. Zet de pizzaschep voor gebruik in elkaar. Bevestig het houten handvat aan de pizzaschep; zet die vast met de meegeleverde schroeven en moeren.




## GEBRUIK

1. Plaats het apparaat op een vlak, stabiel, warmtebestendig en spatdicht oppervlak waar het niet op de grond kan vallen. Het apparaat wordt heet tijdens gebruik, plaats het aldus niet te dicht tegen andere voorwerpen.
2. Open de binnenruimte met behulp van de deurgreep. Schuif de pizzasteen in het apparaat met behulp van de rollen aan de linker- en rechterkant van de binnenruimte (zie hieronder). Plaats eerst de pizzasteen op de rollen en vervolgens kan de pizzasteen eenvoudig in de binnenruimte worden geschoven.



3. Sluit de deur en steek de stekker van het apparaat in het stopcontact. De zoemer gaat af. Alle controlelampjes op het bedieningspaneel branden. Na enkele seconden gaat het apparaat naar de stand-by modus terwijl „” knippert en de andere controlelampjes gedoofd zijn.
4. Druk op de knop „”, de zoemer produceert een geluidssignaal en het bedieningspaneel gaat weer branden. Druk op de knop „” om het gewenste menuprogramma te kiezen. De bereidingstemperatuur en -tijd zijn standaard. U kunt de tijd/temperatuur tevens aanpassen door eerst op de knop „” en vervolgens op „”/„” te drukken. Druk lang om de waarde snel te wijzigen.

Menu	Standaard temperatuur (°C)	Instelbaar temperatuurbereik (°C)	Standaard tijd (minuten)	Instelbaar tijdbereik (minuten)	Opmerking
<b>DIY</b>	430	80-430	2	1-60	Om allerlei soorten voedsel zelfstandig te bereiden.
<b>FROZEN</b>	245	80-430	9	1-20	Om diepgevroren pizza's te bakken die net uit de koelkast zijn gehaald.
<b>PAN PIZZA</b>	340	80-430	3	1-30	Om pizza's te bakken voor een knapperige en stevige bodem.
<b>THIN &amp; CRISPY</b>	330	80-430	2	1-10	Om pizza's te bakken voor een dunne en krokante bodem.
<b>STEAK</b>	430	80-430	3	1-60	Om steaks te grillen (extra ovenschalen zijn nodig).
<b>NEW YORK</b>	270	80-430	5	1-20	Om pizza's in New York-stijl te bakken, met een trager bakproces op een lagere temperatuur.
<b>NEAPOLITAN</b>	430	200-430	2	1-10	Om Napolitaanse pizza's te bakken, met een warmer en sneller bakproces
<b>TAVERN STYLE</b>	430	80-430	2	1-60	Om pizza's in taverne-stijl te bakken die eenvoudig worden geserveerd met tomatensaus en kaas.

5. Wanneer ingesteld, druk op de toets “” om het apparaat te starten. Het apparaat begint voor te verwarmen en de lamp binnenin de binnenruimte brandt. Zodra het voorverwarmen is voltooid, maakt het apparaat 5 geluidssignalen en gaat de ingestelde baktijd op het digitaal display knipperen. Open het apparaat en doe uw voedsel erin.
6. Doe wat bloem op de achterkant van het pizzadeeg om plakken te voorkomen en leg de pizza op de pizzaschep. Spuit geen extra olijfolie op uw pizza. Doe de pizza met behulp van de pizzaschep in de binnenruimte en bak de pizza direct op de pizzasteen.
7. Sluit de deur en druk opnieuw op de knop „”. Het bakproces start. Het digitaal display toont de ingestelde baktemperatuur en de resterende baktijd
8. Zodra het bakproces is voltooid, maakt de zoemer eerst 5 geluidssignalen.
  - Na een inactiviteit van twee minuten, schakelt het apparaat over naar de uitschakelingsmodus, maakt de zoemer opnieuw 5 geluidssignalen en verschijnt er gedurende ongeveer 30 seconden „End” op het digitaal display. Het apparaat wordt vervolgens in stand-by gezet. De ventilator blijft ongeveer 10 minuten draaien en stopt vervolgens volledig.
  - Als u een tweede pizza wilt bakken, open het apparaat en haal de klaargemaakte pizza eruit met behulp van de pizzaschep wanneer u de eerste 5 geluidssignalen hoort.
    - 1) Om de tweede pizza op dezelfde temperatuur te bakken, doe het nieuwe pizzadeeg in het apparaat, sluit de deur en druk vervolgens op de knop „”. Het apparaat begint onmiddellijk met bakken zonder dat voorverwarmen nodig is.

2) Om de tweede pizza op een andere temperatuur te bakken:


- a. Wanneer de temperatuur van laag naar hoog wordt veranderd, wordt het apparaat opnieuw voorverwarmd.

Voorbeeld:







- Wijzig het menuprogramma van "New York, 270°C, 5 minuten" naar "New York, 320°C, 5 minuten"
- Wijzig het menuprogramma van "New York, 270°C, 5 minuten" naar "NAPOLITAANS, 430°C, 2 minuten"

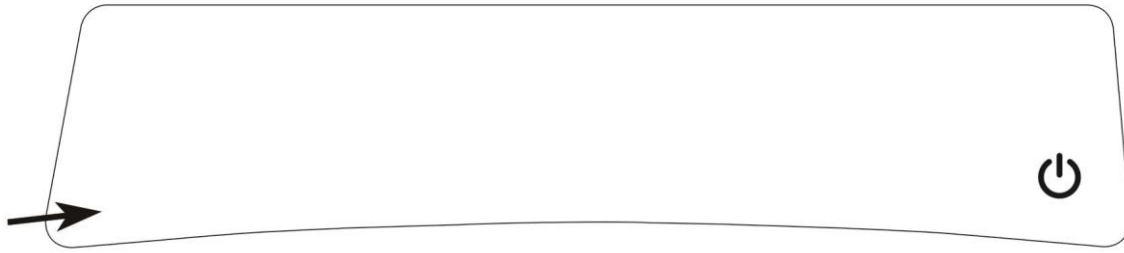
- b. Wanneer de temperatuur wordt gewijzigd van hoog naar laag, geeft het digitaal display „COOL” al knipperend weer en maakt de zoemer elke 30 seconden 5 geluidssignalen om de gebruiker te herinneren aan de hogere temperatuur in de binnenruimte. Open de binnenruimte om het apparaat af te koelen. Als de temperatuur geschikt is voor de instelling die u hebt gewijzigd, stopt de bovenstaande zoemerherinnering, begint het apparaat automatisch met voorverwarmen, stopt "COOL" met knipperen op het digitaal display en wordt de ingestelde baktemperatuur en -tijd opnieuw weergegeven. Zodra het voorverwarmen is voltooid, maakt het apparaat 5 geluidssignalen en gaat de ingestelde baktijd op het digitaal display knipperen.

Mededeling: Het kan langer duren voordat de oven klaar is met voorverwarmen wanneer de ingestelde temperatuur naar een te lage waarde is veranderd. Wacht geduldig tot het voorverwarmen klaar is en doe dan uw voedsel in het apparaat om het bakproces te starten.

9. Tijdens het bakken kunt u tevens lang op de knop „” drukken om het apparaat handmatig uit te schakelen. Het apparaat gaat direct in stand-by. De ventilator blijft ongeveer 10 minuten draaien en stopt dan volledig.
10. Haal de stekker na gebruik uit het stopcontact. Laat het apparaat minstens 30 minuten afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt.

### Belangrijk!

1. Als u een extra bakplaat, ovenschaal, etc. wilt gebruiken die niet bij dit apparaat is meegeleverd, leg deze op de pizzasteen en verwarm deze eerst samen voor. Zorg ervoor dat de bakplaat kleiner is dan 32\* 32 cm en bestand is tegen hoge temperaturen van minimaal 430 °C.
2. Alleen in het menuprogramma „DHZ” kunnen gebruikers de voorverwarmingsfunctie annuleren door lang op de knop „” te drukken totdat een geluidssignaal wordt gehoord en druk vervolgens op de knop „” om het apparaat te starten. Op het digitaal display wordt onmiddellijk de resterende baktijd weergegeven. Hiervoor dient u het voedsel samen met de pizzasteen van tevoren in de binnenruimte te plaatsen. De voorverwarmingsfunctie kan in de andere menuprogramma's niet worden geannuleerd.
3. Alleen onder het menuprogramma „DHZ” kunnen gebruikers het bovenste of onderste verwarmingselement annuleren door op de knop „” of „” te drukken. In de andere menuprogramma's werken de bovenste en onderste verwarmingselementen standaard gelijktijdig en kunnen ze niet worden gewijzigd.
4. Dit apparaat is uitgerust met een geheugenfunctie. De ingestelde temperatuur en tijd worden opgeslagen voordat het apparaat wordt uitgeschakeld en het apparaat kan met dezelfde instellingen werken nadat het opnieuw is ingeschakeld.
5. Dit apparaat is tevens uitgerust met een resetfunctie om de standaardtemperatuur en -tijd voor elk menuprogramma te herstellen. Druk lang op de plaats waar de knop „” zich in de stand-bymodus bevindt (terwijl „” knippert en andere controlelampjes gedoofd zijn). De zoemer maakt 3 geluidssignalen om aan te geven dat het apparaat nu is gereset.



## REINIGING EN ONDERHOUD

1. Haal altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact en zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is gehaald voordat u reiniging of onderhoud uitvoert.
2. Laat het hete apparaat minstens 30 minuten afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt.
3. Veeg de behuizing van het apparaat alleen schoon met een vochtige doek of een niet-schurende spons.
4. Spoel de pizzasteen af met schoon water, schraap eventuele resten af en laat volledig aan de lucht drogen.
5. Spoel de pizzaschep af met schoon water. De pizzaschep kan worden losgemaakt en in de vaatwasser worden gereinigd. Stop geen andere onderdelen in de vaatwasser.
6. Gebruik een borstel om etensresten op het bovenste en onderste verwarmingselement te verwijderen.

## FOUTCODES

Neem contact op met onze serviceafdeling als de volgende foutcodes verschijnen.

E1	Thermokoppel, te hoge temperatuur, NTC-foutbeveiliging
E2	Thermokoppel, open circuit, foutbeveiliging
E3	Thermokoppel: geen kalibratie- of kalibratiefout
E5	Communicatiestoring tussen display-printplaat en voedingsprintplaat

## TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50-60Hz

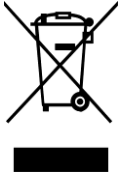
Stroomverbruik: 2200W

## GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen.

Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Indien u een defect product heeft, kunt u rechtstreeks terug gaan naar het aankooppunt.

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.



Het symbool van de doorgekruiste vuilniscontainer betekent dat dit product niet met het gewone huisvuil mag worden weggegooid. Elektronische en elektrische apparatuur die niet is opgenomen in het selectieve afvalsorteringsproces is potentieel gevaarlijk voor het milieu en de menselijke gezondheid vanwege de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen. Voer deze op verantwoorde wijze af bij een erkend afvalverwerkings- of recyclingbedrijf.

Geproduceerd door: Emerio B.V.

Oudeweg 115, 2031 CC Haarlem, The Netherlands

### INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Aby nie dopuścić do urazów lub uszkodzeń oraz aby maksymalnie wykorzystać możliwości urządzenia, przed rozpoczęciem jego użytkowania należy przeczytać wszystkie poniższe zalecenia. Niniejszą instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania lub odstąpienia komuś tego urządzenia, do urządzenia należy dołączyć również tę instrukcję.

W przypadku uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem przez użytkownika zaleceń podanych w niniejszej instrukcji gwarancja nie ma zastosowania. Producent/importer nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem podanych w instrukcji zaleceń, zaniedbaniami oraz użytkowaniem w sposób niezgodny z wymaganiami opisanymi w instrukcji.

1. To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz przez osoby z ograniczoną poczytalnością, ograniczeniami umysłowymi lub brakiem wiedzy i doświadczenia pod warunkiem, że będą pod nadzorem lub otrzymają wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia od osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
2. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem.
3. Czyszczenie oraz utrzymanie nie powinno być wykonywane przez dzieci chyba, że są starsze niż 8 lat i są pod nadzorem.
4. Trzymaj urządzenie oraz przewód zasilający poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
5. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przed producenta lub autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobą celem uniknięcia niebezpieczeństwa.
6. To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego lub podobnego do domowego: kuchnie personelu sklepów, biura oraz środowiska pracownicze, fermy, klienci w hotelach, motele oraz inne typy środowisk mieszkalnych, pokoje ze śniadaniem.
7. To urządzenie nie jest przystosowane do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.
8. Aby uzyskać informacje dotyczące czyszczenia powierzchni, które mają kontakt z jedzeniem, zobacz paragraf "CZYSZCZENIE I KONSERWACJA" znajdujący się w niniejszej instrukcji.
9. Przed włożeniem wtyczki do kontaktu, należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość są zgodne ze specyfikacją podaną na tabliczce znamionowej.
10. Urządzenie należy zawsze podłączać do kontaktu ściennego z uziemieniem.
11. Jeżeli jest używany przedłużacz, musi on być dostosowany do mocy pobieranej przez urządzenie. W przeciwnym wypadku może dojść do przegrzania się przedłużacza i/lub wtyczki. Istnieje potencjalne ryzyko urazów na skutek potknięcia się o przewód zasilający. Zachowaj ostrożność, by uniknąć niebezpiecznych sytuacji.
12. Przed czyszczeniem i na czas, gdy urządzenie nie jest używane, należy wyjąć wtyczkę z kontaktu.
13. Należy dopilnować, aby kabel zasilający nie zwiisał z ostrych krawędzi. Należy go trzymać z dala od gorących przedmiotów i otwartych płomieni.
14. Urządzenia i wtyczki kabla zasilającego nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach. Ryzyko utraty życia wskutek porażenia prądem!
15. W celu wyjęcia wtyczki z kontaktu należy ciągnąć za wtyczkę. Nie należy ciągnąć za kabel zasilający.
16. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, nie wolno go dotykać. Należy wyjąć wtyczkę z kontaktu i wysłać je do autoryzowanego punktu serwisowego w celu dokonania naprawy.
17. Nie należy mokrą ręką wkładać wtyczki urządzenia do kontaktu lub wyjmować jej z niego.
18. Nigdy nie należy próbować otwierać obudowy urządzenia lub samodzielnie urządzenie naprawić. Mogłoby to doprowadzić do porażeniem prądem.
19. W czasie użytkowania nie należy nigdy zostawiać urządzenia bez nadzoru.

20. Urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytku komercyjnego. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego; nie używać na dworze.
21. Urządzenia nie należy używać do celów, do których nie jest ono przeznaczone.
22. Urządzenie należy ustawić na stabilnej i płaskiej powierzchni odpornej na wysokie temperatury i z której urządzenie nie będzie mogło spaść.



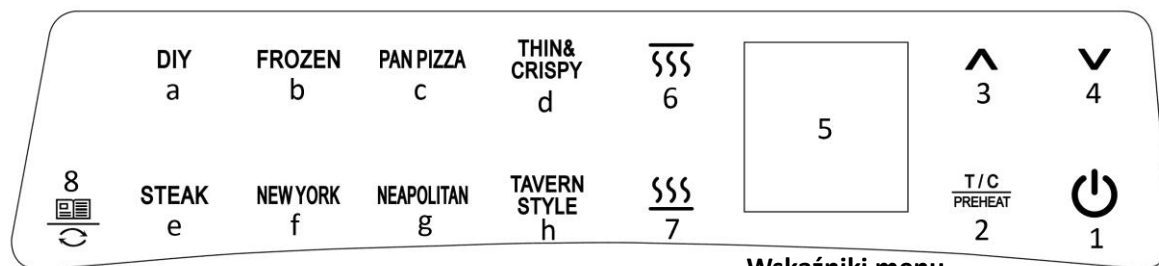
23. **Uwaga, gorąca powierzchnia**  
**OSTRZEŻENIE!!** Nie dotykać powierzchni podczas użytkowania. W czasie pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.
24. Należy pilnować, aby produkty spożywcze umieszczone na kamieniu do pizzy nie dotykały elementu grzejnego.
25. Nie należy zakrywać otworów wentylacyjnych ani dotykać jakichkolwiek elementów wewnętrznych pracującego urządzenia.
26. Nie używać urządzenia na obrusach ani w ich pobliżu zasłon lub innych łatwopalnych materiałów.
27. Nie ustawiać urządzenia przy ścianach ani obok innych urządzeń. Po bokach, z tyłu i na górze należy zostawić co najmniej 10 cm wolnego miejsca. Na urządzeniu nie należy ustawiać jakichkolwiek przedmiotów.
28. Podczas pracy z urządzenia wydobywa się gorące powietrze. Ze względów bezpieczeństwa ręce i twarz należy trzymać z dala od wylotu powietrza. Podczas wyjmowania pizzy z urządzenia należy także uważać na gorącą parę i gorące powietrze.
29. Jeśli pojawi się czarny dym, należy natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania (wyjąć wtyczkę z kontaktu).
30. Podczas użytkowania jest rzeczą normalną, że z urządzenia może kapać niewielka ilość wody, co jest spowodowane skraplaniem się pary na szklanych drzwiczkach.
31. Przed każdym użyciem należy zawsze całkowicie osuszyć kamień do pizzy. W przeciwnym razie na szklanych drzwiczkach pojawi się więcej pary, a czas nagrzewania wydłuży się.
32. Urządzenia nie należy używać do suszenia produktów spożywczych. Przed każdym, aby zapobiec wybuchom, z wnętrza komory pieczenia użyciem należy usunąć wszelkie resztki produktów spożywczych, mąkę i inne zanieczyszczenia.

## OPIS CZĘŚCI



1. Uchwyt drzwiczek
2. Okienko podglądu
3. Drzwiczki
4. Panel sterowania
5. Nóżki
6. Komora pieczenia
7. Szufła do pizzy
8. Kamień do pizzy

## Panel sterowania



### Wskaźniki menu

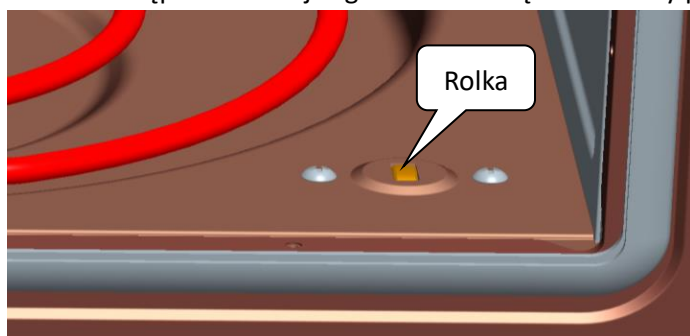
1. Przycisk on/off
  2. Przycisk wyboru temperatury/czasu i nagrzewania
  3. Przycisk zwiększania temperatury/czasu
  4. Przycisk zmniejszania temperatury/czasu
  5. Wyświetlacz cyfrowy
  6. Przycisk grzania od góry
  7. Przycisk grzania od dołu
  8. Przycisk menu/resetowania
- a. DIY (zrób to sam)
  - b. Frozen (mrożona)
  - c. Pan pizza
  - d. Thin & crispy (cienka i chrupiąca)
  - e. Steak (stek)
  - f. New York (nowojorska)
  - g. Neapolitan (neapolitańska)
  - h. Tavern style (tawerna)


### PRZED UŻYCIEM

1. Przed użyciem prosimy najpierw przeczytać całą instrukcję. Instrukcję należy zachować na przyszłość. Urządzenie należy podłączać tylko do kontaktu z uziemieniem. Przed pierwszym użyciem należy usunąć wszystkie materiały opakowaniowe. Wyczyścić urządzenie zgodnie z opisem podanym w części „Czyszczenie i konserwacja”. Miękką ściereczką przetrzeć urządzenie w środku i na zewnątrz. Upewnić się, że podzespoły elektryczne pozostają suche.
2. Przed pierwszym użyciem należy włączyć urządzenie na około 10 minut na maksymalnym ustawieniu temperatury w celu wypalenia osadów poprodukcyjnych. Prosimy zadbać o dobrą wentylację. Po włączeniu urządzenia po raz pierwszy może się pojawić nieco dymu i charakterystycznego zapachu spalenizny. Zjawisko to jest normalne i szybko ustąpi.
3. Przed użyciem należy złożyć szuflę do pizzy. Zamocować drewnianą rączkę do korpusu szuflki do pizzy: przykręcić ją dostarczonymi śrubami i nakrętkami.






### UŻYTKOWANIE

1. Ustawić urządzenie na płaskiej, stabilnej i brygoszczelnej powierzchni odpornej na wysokie temperatury, w miejscu, w którym urządzenie nie będzie mogło nigdzie spaść. Ponieważ w czasie użytkowania urządzenie nagrzewa się i jest gorące, należy dopilnować, aby nie znajdowało się zbyt blisko innych przedmiotów.
2. Otworzyć komorę pieczenia za klamkę drzwiczek. Wsunąć kamień do pizzy za pomocą rolek znajdujących się z lewej i z prawej strony komory pieczenia (patrz poniżej). Najpierw należy ustawić kamień do pizzy na rolkach. Następnie można już go łatwo wsunąć do komory pieczenia.





3. Zamknąć drzwiczki i podłączyć urządzenie do zasilania. Rozlegnie się dzwonek brzęczyka. Zaświecą się wszystkie wskaźniki na panelu sterowania. Po kilku sekundach urządzenie przejdzie w tryb gotowości. Przycisk „” będzie migał, a pozostałe wskaźniki zgasną.




4. Nacisnąć przycisk „”, brzęczyk wygeneruje sygnał dźwiękowy, a panel sterowania zostanie ponownie podświetlony. Nacisnąć przycisk „”, aby wybrać żądany program menu. Temperatura i czas pieczenia są ustawione na wartości domyślne. Czas/temperaturę użytkownik może jednak regulować: wystarczy najpierw nacisnąć przycisk „”, a potem użyć przycisków „” / „”. Długie wciśnięcie przyspiesza nastawianie.

Menu	Domyślna temperatura (°C)	Zakres regulacji temperatury (°C)	Domyślny czas (w minutach)	Zakres regulacji czasu (w minutach)	Uwaga
<b>DIY</b>	430	80-430	2	1-60	Do dowolnego pieczenia wszelkiego rodzaju potraw.
<b>FROZEN</b>	245	80-430	9	1-20	Do pieczenia mrożonej pizzy bezpośrednio po wyjęciu z lodówki.
<b>PAN PIZZA</b>	340	80-430	3	1-30	Do pieczenia pizzy z chrupiącym i ciągnącym się spodem.
<b>THIN &amp; CRISPY</b>	330	80-430	2	1-10	Do pieczenia pizzy na cienkim i chrupiącym spodzie.
<b>STEAK</b>	430	80-430	3	1-60	Do grillowania steków (potrzebne są dodatkowe naczynia do zapiekania).
<b>NEW YORK</b>	270	80-430	5	1-20	Do pieczenia pizzy w stylu nowojorskim; niższa temperatura powoduje, że proces pieczenia jest wolniejszy.
<b>NEAPOLITAN</b>	430	200-430	2	1-10	Do pieczenia pizzy neapolitańskiej; wyższa temperatura umożliwia szybsze pieczenie.
<b>TAVERN STYLE</b>	430	80-430	2	1-60	Do pieczenia pizzy w stylu tawernowym, podawanej po prostu z sosem pomidorowym i serem.

5. Po zakończeniu konfigurowania ustawień, aby włączyć urządzenie, należy nacisnąć przycisk „”. Urządzenie zacznie się nagrzewać. Jednocześnie zapali się lampka w komorze pieczenia. Po zakończeniu nagrzewania urządzenie wygeneruje 5 sygnałów dźwiękowych, a ustawiony czas pieczenia na wyświetlaczu cyfrowym zacznie migać. Otworzyć komorę pieczenia i włożyć produkty spożywcze.
6. Aby zapobiec przywieraniu, posypać mąką spód ciasta na pizzę, i położyć ciasto na szufli na pizzę. Nie skrapiać pizzy dodatkową oliwą z oliwek. Za pomocą szufli na pizzę włożyć pizzę do komory pieczenia. Piec pizzę bezpośrednio na kamieniu.
7. Zamknąć drzwiczki i nacisnąć przycisk „” ponownie. Urządzenie rozpocznie pieczenie. Cyfrowy wyświetlacz będzie pokazywał nastawioną temperaturę pieczenia i odliczany czas pieczenia.
8. Po zakończeniu procesu pieczenia brzęczyk wygeneruje pierwszą serię 5 sygnałów dźwiękowych.
- Jeżeli w ciągu dwóch minut nie zostaną wykonane żadne czynności, urządzenie przejdzie w tryb wyłączenia, a brzęczyk wygeneruje kolejną serię 5 sygnałów dźwiękowych. Na wyświetlaczu cyfrowym

przez około 30 sekund będzie widoczny komunikat „End” („Koniec”). Następnie urządzenie przejdzie w tryb gotowości. Wentylator będzie pracował przez około 10 minut, a następnie całkowicie się zatrzyma.

- Jeśli użytkownik chce upiec drugą pizzę, po usłyszeniu pierwszych 5 sygnałów dźwiękowych należy otworzyć komorę pieczenia i wyjąć pierwszą gotową pizzę na szufli do pizzy.

1) Aby upiec drugą pizzę w tej samej temperaturze, należy włożyć nowe ciasto do urządzenia, zamknąć drzwiczki i nacisnąć przycisk „”. Urządzenie natychmiast rozpocznie pieczenie, bez konieczności wstępnego nagrzewania.

2) Aby upiec drugą pizzę w innej temperaturze:


- a. Gdy temperatura zmienia się z niższej na wyższą, urządzenie będzie się ponownie nagrzewać.

Na przykład:





- Zmiana programu menu „New York, 270°C, 5 minut” na „New York, 320°C, 5 minut”
- Zmiana programu menu „New York, 270°C, 5 minut” na „NEAPOLITAN, 430°C, 2 minuty”



- b. Kiedy temperatura zostaje zmieniona z wysokiej na niską, na wyświetlaczu cyfrowym zacznie migać komunikat „COOL” („STYGNIĘCIE”), a brzęczyk będzie co 30 sekund generował 5 sygnałów dźwiękowych, aby przypomnieć użytkownikom o wyższej temperaturze w komorze pieczenia. Należy otworzyć komorę pieczenia, aby schłodzić urządzenie. Gdy temperatura będzie odpowiednia dla ustawionego ustawienia, powyższy sygnał dźwiękowy wyłączy się, urządzenie automatycznie rozpocznie nagrzewanie, a wyświetlacz cyfrowy przestanie wyświetlać migający komunikat „COOL” i wróci do wyświetlania ustawionej temperatury i czasu pieczenia. Po zakończeniu nagrzewania urządzenie wygeneruje 5 sygnałów dźwiękowych, a ustawiony czas pieczenia na wyświetlaczu cyfrowym zacznie migać.

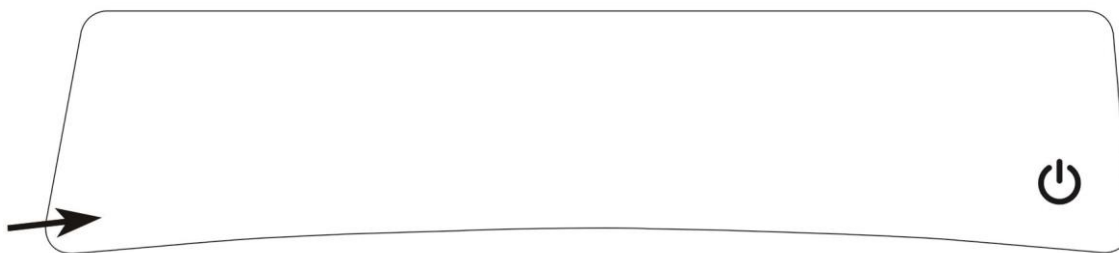
Uwaga: Jeśli nastawiona temperatura zmieni się na niską, nagrzewanie piekarnika może potrwać dłużej. Należy więc cierpliwie poczekać, aż nagrzewanie się zakończy, a następnie włożyć produkty spożywcze i rozpocząć pieczenie.

9. Aby ręcznie wyłączyć urządzenie, można także nacisnąć przycisk „”. Urządzenie przejdzie bezpośrednio w tryb gotowości. Wentylator będzie pracował przez około 10 minut, a następnie całkowicie się zatrzyma.
10. Po użyciu urządzenia należy wyjąć wtyczkę z kontaktu ściennego. Przed czyszczeniem i przechowywaniem należy pozostawić urządzenie na co najmniej 30 minut, aby ostygło.

### **Ważne!**

1. Jeśli chce się użyć dodatkowej blachy do pieczenia, naczynia do pieczenia itp., które nie są dołączone do tego urządzenia, należy położyć je na kamieniu do pizzy i wcześniej podgrzać. Upewnić się, że blacha do pieczenia ma wymiary mniejsze niż 32\*32 cm i że wytrzyma wysokie temperatury do co najmniej 430°C.
2. Tylko w programie menu „DIY” użytkownicy mogą anulować funkcję nagrzewania poprzez długie wciśnięcie przycisku „” do momentu aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a następnie wciśnięcie przycisku „”, aby włączyć urządzenie. Cyfrowy wyświetlacz natychmiast pokaże odliczany czas pieczenia. W tym celu należy wcześniej włożyć produkty spożywcze wraz z kamieniem do pizzy do komory pieczenia. W przypadku innych programów menu nie ma możliwości anulowania funkcji nagrzewania.
3. Tylko w programie menu „DIY” użytkownicy mogą wyłączyć grzanie górnym lub dolnym elementem grzewczym; w tym celu należy nacisnąć przycisk „” lub „”. W przypadku innych programów menu górny i dolny element grzewczy domyślnie działają jednocześnie i nie można tego zmienić.
4. Urządzenie jest wyposażone w funkcję pamięci. Przed wyłączeniem urządzenia zostają zapisane ustawiona temperatura i ustawiony czas. Po ponownym włączeniu urządzenie będzie mogło pracować z tymi samymi ustawieniami.
5. Urządzenie jest również wyposażone w funkcję resetowania, która pozwala przywrócić domyślną temperaturę i domyślny czas dla każdego programu menu. Należy nacisnąć i przytrzymać miejsce, w którym

znajduje się przycisk „” (przycisk „” będzie migać, a pozostałe wskaźniki będą wyłączone). Brzęczyk wygeneruje 3 sygnały dźwiękowe, wskazując, że urządzenie zostało teraz zresetowane.



### CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia lub czynności konserwacyjnych należy zawsze wyjąć wtyczkę z kontaktu i upewnić się, że piekarnik jest odłączony od zasilania.
2. Przed czyszczeniem i przechowywaniem należy pozostawić gorące urządzenie na co najmniej 30 minut, aby ostygło.
3. Korpus urządzenia należy czyścić wyłącznie wilgotną szmatką lub nieścierającą gąbką.
4. Kamień do pizzy należy sflukać czystą wodą i dokładnie wysuszyć na powietrzu. Wszelkie resztki należy zeskrobać.
5. Szufłę do pizzy należy sflukać czystą wodą. Korpus szufli do pizzy można zdjąć i umyć w zmywarce. Żadnych innych części nie należy wkładać do zmywarki.
6. Do oczyszczenia górnego i dolnego elementu grzewczego z osadów należy użyć szczoteczki.

### KODY BŁĘDÓW

Jeśli pojawią się następujące kody błędów, należy skontaktować się z naszym działem serwisowym.

E1	Nadmierna temperatura termopary, zabezpieczenie przed usterką NTC
E2	Zabezpieczenie przed przerwaniem obwodu termopary
E3	Brak kalibracji lub błąd kalibracji termopary
E5	Usterka komunikacji między płytką wyświetlacza a płytką zasilania

### DANE TECHNICZNE

Napięcie robocze: 220-240V ~ 50-60Hz

Moc: 2200W

### GWARANCJA I SERWIS KONSUMENCKI

Przed dostarczeniem do klienta nasze urządzenia poddawane są rygorystycznej kontroli jakości. Jeśli, pomimo wszelkich starań, podczas produkcji lub transportu pojawi się uszkodzenie, należy zwrócić urządzenie do sprzedawcy.

Dla każdego zakupionego urządzenia zapewniamy 2 lata gwarancji, poczynając od dnia zakupu. Uszkodzony produkt można zwrócić bezpośrednio w punkcie zakupu.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą urządzenia, usterek w wyniku modyfikacji i napraw wykonanych przez strony trzecie lub w wyniku użycia nieoryginalnych części. Należy zachować dowód zakupu, który jest jedyną podstawą złożenia roszczenia gwarancyjnego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania instrukcji obsługi. Powoduje to unieważnienie gwarancji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody materiałowe ani obrażenia ciała spowodowane niewłaściwą obsługą urządzenia i nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi. Uszkodzenie akcesoriów nie oznacza bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takim wypadku prosimy o kontakt z naszym serwisem. Stłuczone elementy szklane lub pęknięte elementy plastikowe są wymieniane za opłatą. Uszkodzenia materiałów eksploatacyjnych lub części podlegających zużyciu, a także czyszczenie, konserwacja i wymiana wspomnianych części nie jest objęta gwarancją i podlega opłacie.



Symbol przekreślonego kołowego kontenera na odpady oznacza, że tego produktu nie można wyrzucać wraz z innymi odpadami gospodarstwa domowego. Ze względu na obecność niebezpiecznych substancji, mieszanin lub części składowych urządzenia elektryczne i elektroniczne, niepodlegające procesowi selektywnego sortowania są potencjalnie niebezpieczne dla środowiska i zdrowia ludzi. Produkt należy zutylizować w sposób odpowiedzialny w zatwierdzonym zakładzie utylizacji odpadów lub recyklingu.

Wyprodukowane przez: Emerio B.V.

Oudeweg 115, 2031 CC Haarlem, The Netherlands