

DOMO

A party at home!



DO9289PZ



NL	Handleiding	Elektrische pizzaoven Pizza Genius
FR	Mode d'emploi	Four à pizza électrique Pizza Genius
DE	Gebrauchsanleitung	Elektrischer Pizzaofen Pizza Genius
EN	Instruction booklet	Electric pizza oven Pizza Genius
ES	Manual de instrucciones	Horno eléctrico para pizzas Pizza Genius
IT	Istruzioni per l'uso	Forno elettrico per pizza Pizza Genius
CZ	Návod k použití	Elektrická pec na pizzu Pizza Genius
SK	Návod na použitie	Elektrická pec na pizzu Pizza Genius

www.domo-elektro.be



FR



PAPIER



PLASTIQUE



PRODUCT OF **LINEA** 2000



Lees aandachtig alle instructies.
Bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.

Lisez attentivement les instructions.
Gardez le mode d'emploi pour utilisation ultérieure.

Lesen Sie genau die Anweisungen.
Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für spätere Referenz auf.

Read all instructions carefully.
Save this instruction manual for future reference.

Lea detenidamente todas las instrucciones.
Conserve este manual para futura referencia.

Leggere con attenzione le istruzioni.
Conservarle per future consultazioni.

Před použitím si důkladně přečtěte tento manuál.
Manuál si uschovejte i pro případ budoucího nahlédnutí.

Pred použitím si dôkladne prečítajte tento manuál.
Manuál si uschovajte aj pre prípad budúceho nahliadnutie.

NL	Nederlands	3
FR	Français	13
DE	Deutsch	23
EN	English	33
ES	Español	42
IT	Italiano	52
CZ	Čeština	62
SK	Slovenčina	72

GARANTIE

Beste klant,

Hartelijk dank voor je vertrouwen in DOMO.

Wij wensen je veel plezier toe met je nieuwe aankoop.

Al onze producten ondergaan een strenge kwaliteitscontrole voor ze bij jou terechtkomen. Mocht je desondanks toch problemen ondervinden met je toestel, dan betreuren we dat oprecht en staan we voor je klaar om dit zo snel mogelijk op te lossen. Aarzel niet om contact op te nemen met onze klantendienst. Onze medewerkers zullen alles in het werk stellen om je verder te helpen!



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

Maandag - Donderdag : 8.30u-12.00u en 13.00u-17.00u

Vrijdag : 8.30u-12.00u en 13.00u-16.30u

Dit toestel heeft een garantietermijn van 2 jaar, gerekend vanaf de datum van aankoop. Gedurende deze garantietermijn zal de distributeur de verantwoording op zich nemen voor gebreken die aanwijsbaar berusten op materiaal-, constructie- of fabricagefouten. Dergelijke gebreken zullen dan verholpen worden door herstelling of vervanging van het toestel. De garantietermijn van 2 jaar zal tijdens de periode van herstelling opgeschort worden en nadien weer verderlopen voor de resterende duur van de garantietermijn. De garantie wordt verleend op basis van het aankoopbewijs waarop de aankoopdatum duidelijk vermeld staat. Indien je toestel defect is binnen de garantietermijn van 2 jaar, dan mag je dit samen met het aankoopbewijs binnenbrengen in de winkel van aankoop of de procedure volgen van de desbetreffende webshop indien het om een online aankoop gaat.

De garantie dekt geen schade aan het toestel, accessoires of onderdelen veroorzaakt door:

- normale slijtage door gebruik;
- het niet naleven van de gebruiksinstructies, onderhouds- en reinigingsaanwijzingen in de handleiding;
- verkeerde aansluiting, bv. te hoge elektrische spanning;
- verkeerd, hardhandig of abnormaal gebruik;
- reparaties of manipulaties uitgevoerd door de consument of niet gemachtigde derden;
- gebruik van onderdelen of accessoires die niet worden aanbevolen of geleverd door de distributeur.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Wanneer je elektrische toestellen gebruikt, moeten volgende veiligheidsinstructies in acht genomen worden. Ongevallen of schade veroorzaakt door het niet volgen van deze regels zijn op eigen risico. Noch de fabrikant, de importeur, noch de leverancier kan daar dan verantwoordelijk voor geacht worden.

- Lees deze instructies zorgvuldig door.
- Verwijder voor het eerste gebruik alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers. Zorg ervoor dat kinderen niet met de verpakkingsmaterialen spelen.
- Dit toestel is enkel geschikt om te gebruiken in een huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals:
 - keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen;
 - boerderijen;
 - hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter;
 - gastenkamers, of gelijkaardige.
- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 16 jaar en personen met een fysieke of sensorische beperking of mensen met een beperkte mentale capaciteit of gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Het onderhoud en de reiniging van het toestel mogen niet door kinderen gebeuren tenzij ze ouder zijn dan 16 jaar of onder toezicht staan.
- Houd het toestel en de voedingskabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 16 jaar.
- Alle herstellingen, buiten het gewone onderhoud van het toestel, moeten uitgevoerd worden door de fabrikant of zijn dienst na verkoop.

ELEKTRISCHE WAARSCHUWINGEN

- Om ongevallen te vermijden, mag dit toestel niet bediend worden door een externe bediening, zoals een externe timer of een aparte afstandsbediening, of op een net aangesloten worden dat regelmatig op- en afgezet wordt.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het toestel niet in gebruik is, vooraleer onderdelen te monteren of demonteren en vooraleer het toestel te reinigen. Indien aanwezig, zet eerst alle knoppen in de 'uit'-stand en trek vervolgens de stekker bij de stekker zelf uit het stopcontact. Trek nooit aan de voedingskabel om de stekker uit het stopcontact te trekken.
- Kijk voor gebruik na of de spanning vermeld op het toestel overeenkomt met de spanning van het elektriciteitsnet thuis.
- Het toestel moet steeds aangesloten worden op een stopcontact dat geïnstalleerd en geaard is volgens de lokale installatievoorschriften.
- Laat het snoer niet op een heet oppervlak of over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Houd het snoer uit de buurt van scherpe randen en hete onderdelen of andere warmtebronnen. Dek het toestel niet af.
- Rol de voedingskabel volledig af om oververhitting van de kabel te voorkomen. Laat de voedingskabel niet onder of rond het toestel hangen.
- Om gevaar te vermijden, gebruik het toestel nooit wanneer de voedingskabel of stekker beschadigd is, na een slechte werking van het toestel of wanneer het toestel beschadigd is. Breng het toestel dan naar de dienst na verkoop van DOMO Elektro of het dichtstbijzijnde gekwalificeerde service center voor nazicht, reparatie of elektrische/mechanische aanpassingen. Probeer het toestel nooit eigenhandig te repareren.

INSTALLATIE

- Plaats het toestel nooit in de buurt van ontvlambare materialen, gassen of explosieven.
- Gebruik of bewaar het toestel niet buiten.
- Plaats het toestel altijd op een vlakke, stabiele en droge ondergrond.

- Zet dit toestel nooit op of in de buurt van een gasvuur of elektrisch vuur of op een plaats waar het in contact zou kunnen komen met een warm toestel.

GEBRUIK

- Gebruik het toestel enkel voor het doel waarvoor het bestemd is.
- Laat een werkend toestel niet zonder toezicht achter.
- Gebruik dit toestel niet met natte handen.
- Het gebruik van accessoires die niet aanbevolen of verkocht worden door de fabrikant, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken. Gebruik enkel de originele accessoires die bij het toestel meegeleverd worden.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Dompel het toestel, de voedingskabel of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof. Dit om elektrische schokken of brand te voorkomen.
- Als het toestel niet goed onderhouden wordt, kan dit de levensduur van het toestel drastisch verminderen en een gevaarlijke situatie veroorzaken.

PRODUCTSPECIFIEKE WAARSCHUWINGEN

- Raak geen hete onderdelen aan tijdens het gebruik. Gebruik ovenwanten bij het openen en sluiten van de deur.
- Verplaats het toestel niet wanneer het warm of heet is.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen zoals messen en vorken op de diverse onderdelen.
- Als het toestel in het water valt, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact. Raak het water niet aan en reik er niet in.
- Gebruik het toestel niet op een ondergrond die door stoom of hitte kan worden beschadigd.
- Zorg voor voldoende (10 cm) ventilatie rondom het toestel.
- Gebruik de pizzaoven nooit zonder de meegeleverde pizzasteen.
- Gebruik om brandwonden te voorkomen enkel de meegeleverde pizzaschep om pizza's in de oven te schuiven en eruit te halen.
- De buitenkant van de oven wordt erg heet. Plaats geen voorwerpen op de oven en leun niet tegen de zijkanalen of de deur.

- Overtollig bloem en verbrand voedsel op de steen kunnen bij hoge temperaturen ontbranden. Als dit gebeurt, houd dan de deur gesloten en de vlammen zullen vanzelf doven. Als de vlammen niet binnen 15 seconden doven, trek dan de stekker uit het stopcontact.
- Als de pizza te lang op hoge temperatuur wordt gebakken, kan deze ontbranden. Als dit gebeurt, houd dan de deur gesloten en de vlammen zullen vanzelf doven. Schakel het apparaat uit en verwijder de pizza pas als de oven volledig is afgekoeld.
- Houd de pizzaoven steeds in de gaten en laat het toestel niet onbeheerd achter. De oven bakt op hoge temperaturen (meer dan 400°C) waardoor de pizza snel te gaar kan worden en uiteindelijk kan ontbranden.
- Bedek geen enkel deel van de pizzaoven met metaalfolie, omdat dit oververhitting kan veroorzaken en risico's op elektrische en brandschade met zich mee kan brengen.



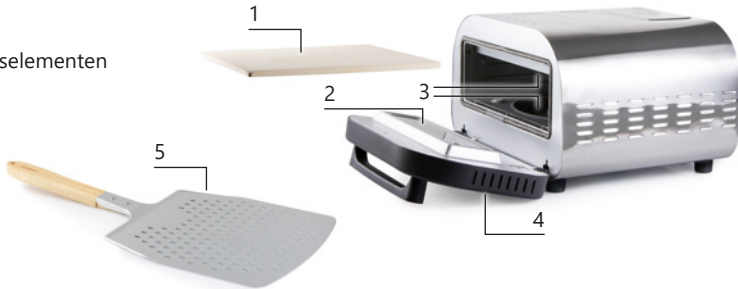
Het toestel kan warm worden tijdens het gebruik. Houd het elektrisch snoer weg van hete onderdelen en dek het toestel niet af.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES OM LATER TE RAADPLEGEN

Alle beelden en omschrijvingen in deze handleiding zijn louter indicatief en kunnen enigszins afwijken van het werkelijke toestel.

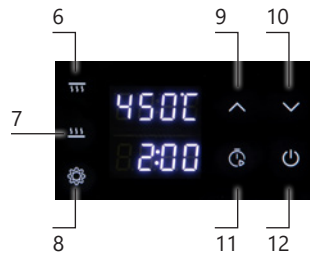
ONDERDELEN

1. Pizzasteen
2. Kijkvenster
3. Verwarmingselementen
4. Bediening
5. Schep



BEDIENING

6. Bovenwarmteknop
7. Onderwarmteknop
8. Menuknop
9. Knop verhogen van tijd/temperatuur
10. Knop verlagen van tijd/temperatuur
11. Timerknop
12. Aan-uitknop



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele promotionele stickers.
- Monteer het handvat op de schep met meegeleverde bouten en inbussleutel.



- Veeg de behuizing schoon met een vochtige doek.
- Plaats de pizzasteen in de oven. Zorg ervoor dat deze volledig tot achterin de oven geplaatst is.
⚠ Reinig de steen niet met water of detergent.
- Laat het toestel de eerste keer werken zonder voeding gedurende 20 minuten. Op deze manier worden alle resten van de smeermiddelen van de verwarmingselementen verwijderd. Er kan stoom vrijkomen. Dit is normaal.
 1. Steek de stekker in het stopcontact. Het display licht even op en gaat vanzelf weer uit.
 2. Druk op de aan-uitknop. Op het display is de temperatuur "450°C" en de tijd "2:00" zichtbaar. Dit zijn de standaardinstellingen van het programma Neapolitan.
 3. Druk opnieuw op de aan-uitknop zodat het toestel begint op te warmen. Op het display knippert de temperatuur.
 4. Na ongeveer 20 minuten hoor je een signaal. De temperatuur zal stoppen met knipperen.

5. Zet het toestel weer uit met de aan-uitknop en laat het afkoelen. Tijdens het afkoelen zal je de koelventilator horen draaien, dit is normaal.

⚠ Het toestel en de pizzasteen worden zeer heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig om brandwonden te voorkomen.

GEBRUIK

⚠ Gebruik nooit olie of water op de pizzasteen.

⚠ Gebruik geen scherpe voorwerpen zoals messen en vorken op de pizzasteen.

- Bij het bakken van meerdere pizza's na elkaar, wacht dan ongeveer 3 à 4 minuten tussen de twee bereidingen.
 - Kleine krasjes of verkleuring van de steen hebben geen invloed op de werking.
1. Plaats de pizzasteen in de oven. Zorg ervoor dat deze volledig tot achterin de oven geplaatst is.
 2. Steek de stekker in het stopcontact. Het display licht even op en gaat vanzelf weer uit.
 3. Druk op de aan-uitknop. Op het display is de temperatuur "450°C" en de tijd "2:00" zichtbaar. Dit zijn de standaardinstellingen van het programma Neapolitan.
 4. Met de menuknop kan je kiezen tussen 6 verschillende programma's. Het indicatielampje van het gekozen programma zal oplichten.
 - Neapolitan: voor een echte Napolitaanse pizza. Een pizza met luchtige korst, net als uit de houtoven.
 - Thin&crispy: voor een dunne, krokante pizza. Het deeg wordt voor deze pizza dun uitgerold en de pizzabodem is meestal tot tegen de rand belegd.
 - New York: het bakken is langer en minder heet om een New York-stijl pizza te bekomen.
 - DIY: met dit "do-it-yourself"-programma stel je alles zelf in naar eigen wens.
 - Pan pizza: gebruik een pizzabakvorm om een typische panpizza te maken. Het deeg van een panpizza is dik en luchtig, de pizza is rijkelijk belegd en de saus tot aan de rand.
 - Frozen: met dit programma kan je een diepvriespizza afbakken. Je hebt de mogelijkheid om de temperatuur aan te passen naargelang de instructies op de verpakking.
 5. Deze programma's hebben vooraf ingestelde temperaturen en tijden. Deze kan je zien in de tabel hieronder. Je kan de instellingen van elk programma aanpassen. Druk op de bovenwarmteknop of onderwarmteknop en nadien de knoppen verhogen of verlagen om de temperatuur aan te passen met intervallen van 5°C.

	Bovenwarmte	Onderwarmte	Aanpasbare temperatuur	Standaard tijd	Aanpasbare tijd
Neapolitan	450°C	450°C	200-450°C	2 min	1-10 min
Thin&crispy	270°C	330°C	80-450°C	6 min	1-10 min
New York	245°C	270°C	80-450°C	8 min	1-20 min
DIY	350°C	300°C	80-450°C	4 min	1-60 min
Pan pizza	220°C	340°C	80-450°C	12 min	1-30 min
Frozen	245°C	205°C	80-450°C	16 min	1-20 min

6. Om de afteltimer aan te passen, houd de onderwarmteknop ingedrukt tot de tijd op het display knippert. Gebruik de knoppen voor verhogen of verlagen om de tijd aan te passen.
7. Druk opnieuw op de aan-uitknop zodat het toestel begint op te warmen. Op het display knippert de temperatuur.

8. Na ongeveer 20 minuten hoor je een signaal. De temperatuur zal stoppen met knippen.
9. Open de deur van de oven. Plaats je pizza op de pizzasteen in de oven met behulp van de pizzaschep. Sluit de deur.
 Het toestel en de pizzasteen worden zeer heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig om brandwonden te voorkomen.
10. Druk op de timerknop om het aftellen te starten. De timer werkt als kookwekker. Na verloop van de timer hoor je een signaal, maar het toestel stopt niet vanzelf.
11. Zet het toestel uit met de aan-uitknop en laat het afkoelen. Tijdens het afkoelen zal je de koelventilator horen draaien gedurende 15 minuten, dit is normaal.
12. Haal je pizza uit de oven met behulp van de pizzaschep.

Tips:

- De baktijd en -temperatuur is afhankelijk van de dikte van het deeg, het gekozen beleg en je persoonlijke voorkeur.
- De soort of het merk bloem die je gebruikt voor je deeg heeft een invloed op het resultaat. Type 00-bloem is een tarwebloem gemaakt van zeer fijn gemalen, gezeefde tarwe. Deze bloem is perfect voor pizza's en zorgt voor een glad en elastisch deeg. De bloem maakt je pizza lekker krokant en toch zacht vanbinnen.
- Bewerk het deeg op kamertemperatuur. Koud deeg is te veerkrachtig; deeg dat te warm is, is te los.
- Bestuif je handen en werkoppervlak met bloem voordat je met het deeg aan de slag gaat. Door bloem, griesmeel of maïsmeel op je pizzaschep te strooien, voorkom je dat de pizzabodem blijft plakken. Gebruik voldoende, maar niet té veel bloem. Bloemresten op de pizzasteen kunnen aanbranden. Dit geeft een bittere smaak en kan leiden tot rook of zelfs brand.
- Zorg ervoor dat de pizzaschep koel en schoon is bij ieder gebruik. Dit om te vermijden dat het deeg aan de schep blijft kleven.
- Schud de pizzaschep voorzichtig om ervoor te zorgen dat het deeg vrij beweegt voordat je toppings toevoegt. Als het niet wegglijdt, voeg dan wat meer bloem toe onder je bodem.
- Zorg ervoor dat je oven volledig is opgewarmd en voorbereid voordat je toppings op je pizza doet om de kans te verkleinen dat deze plakkerig wordt.
- Beleg je pizza niet te rijkelijk. Voeg niet te veel saus of te veel toppings toe, anders verzwaren ze je pizza en wordt het moeilijker om hem in je oven te schuiven.
- Als je pizza blijft plakken, gebruik dan de "hovercrafttechniek" om hem los te maken. Til de rand van het deeg op en blaas voorzichtig onder de bodem om luchtzakken te vormen en verdeel bloem over de plakkerige plekken. Door extra bloem, griesmeel of maïsmeel onder je pizza te doen, kun je het deeg losmaken.
- Als je een diepvriespizza wil bakken, laat deze dan vooraf even ontdooien voor het beste resultaat.

REINIGING EN ONDERHOUD

- Trek de stekker uit het stopcontact voor je het toestel gaat reinigen. Laat het toestel eerst volledig afkoelen.
- Maak de binnen- en de buitenkant schoon met een zuivere, vochtige doek. Droog het toestel goed af. Indien nodig kan je ook een mild afwasmiddel gebruiken.
- Gebruik nooit bakolie, water of schoonmaakmiddelen om de baksteen schoon te maken. Schraap overtollig voedsel weg met een spatel of een borstel met stijve haren en veeg schoon met een papieren handdoek of een schone vaatdoek.

⚠️ Zorg ervoor dat de pizzasteen volledig is afgekoeld voor je deze uit de oven haalt.

- Was de schep in warm water en een mild afwasmiddel om ze schoon te maken. Laat ze nooit in water staan.
- Indien het verwarmingselement vuil is geworden, kan je dit reinigen met een vochtige doek.

⚠️ Dompel het toestel, de voedingskabel of de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.

⚠️ Gebruik nooit agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.

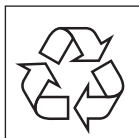
PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

PROBLEMEN	OPLOSSINGEN
De pizzasteen lijkt vuil.	• De steen kan verkleuren en zelfs microscheurtjes vertonen na verloop van tijd. Dit komt vaak door vocht op de steen. De verkleuring heeft geen invloed op de werking en zal eerder meer smaak geven aan de pizza. • Indien de steen toch echt vuil is, volg dan de instructies zoals omschreven bij "reiniging en onderhoud".
Er komt rook uit het toestel.	• Indien je het toestel voor de eerste keer gebruikt, is dit normaal. De rook is afkomstig van de smeermiddelen op het verwarmingselement. • Zet het toestel uit. Laat het toestel afkoelen. Controleer of er geen etensresten zijn achtergebleven op de steen of op het verwarmingselement. Volg de instructies zoals omschreven bij "reiniging en onderhoud".
Er komt stoom uit het toestel.	• Dit is normaal door de hoge temperaturen. De deur van de oven is voorzien van ventilatieopeningen waar stoom naar buiten kan komen.
Het indicatielampje temperatuur knippert.	• De oven is aan het opwarmen. Wacht tot de oven voorverwarmd is en de temperatuur stopt met knipperen alvorens de pizza in de oven te schuiven.
Het toestel maakt lawaai nadat het is uitgeschakeld.	• Tijdens het afkoelen zal je de koelventilator horen draaien gedurende 15 minuten, dit is normaal. Trek de stekker pas uit als de oven klaar is met afkoelen.
Mijn pizza vat vuur in de oven.	• Trek de stekker uit het stopcontact. Houd de deur van de oven gesloten. Het vuur zal vanzelf doven.

RICHTLIJNEN



Dit symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als je ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkom je mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neem je best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar je het product hebt gekocht.



Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.



Dit toestel is conform alle Europese vereisten inzake veiligheid, gezondheid en bescherming van het leefmilieu.

De EU-declaratie van dit toestel kan steeds opgevraagd worden bij info@linea2000.be

Chère cliente, cher client,

Merci de faire confiance à DOMO.

Nous espérons que vous apprécierez votre nouvel achat.

Tous nos produits sont soumis à un contrôle de qualité strict avant de vous être livrés.

Si vous rencontrez néanmoins des problèmes avec votre appareil, nous le regrettons sincèrement et nous nous engageons à les résoudre dans les plus brefs délais. N'hésitez pas à contacter notre service clientèle. Nos collaborateurs feront tout pour vous aider !



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

Du lundi au jeudi : 8 h 30 - 12 h et 13 h - 17 h

Vendredi : 8 h 30 - 12 h et 13 h - 16 h 30

Cet appareil bénéficie d'une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur est responsable des dommages manifestement dus à un défaut de construction, de fabrication ou de matériau. De tels défauts donneront lieu à la réparation ou au remplacement de l'appareil. Le délai de garantie de 2 ans sera suspendu pendant la durée de la réparation puis recommencera à courir pour la période restante de la garantie. La garantie est accordée sur base de la preuve d'achat, sur laquelle la date d'achat doit être clairement stipulée. Si votre appareil tombe en panne pendant la période de garantie de 2 ans, vous pouvez le ramener au magasin qui vous l'a vendu, accompagné de la preuve d'achat ou, s'agissant d'un achat en ligne, suivre la procédure prévue par la boutique en ligne.

La garantie ne couvre pas les dommages causés à l'appareil, aux accessoires ou aux pièces détachées par :

- l'usure normale due à l'utilisation ;
- le non-respect des instructions d'utilisation, d'entretien et de nettoyage telles que figurant dans le manuel d'utilisation ;
- un raccordement incorrect, par exemple en cas de surtension électrique ;
- une utilisation impropre, brutale ou abusive ;
- des réparations ou des manipulations effectuées par le consommateur ou par des tiers non autorisés ;
- l'utilisation de pièces ou d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou fournis par le distributeur.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les consignes de sécurité suivantes doivent être respectées lors de l'utilisation de tout appareil électrique. Les accidents ou dommages causés par le non-respect de ces consignes sont à vos propres risques. Ni le fabricant, ni l'importateur, ni le fournisseur ne peuvent, dans ce cas, en être tenus pour responsables.

- Lisez ces consignes très attentivement.
- Avant la première utilisation, enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels. Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec les matériaux d'emballage.
- Cet appareil ne peut être utilisé que dans un environnement domestique et dans des environnements similaires, tels que :
 - coin-cuisine du personnel dans les commerces, les bureaux et autres environnements professionnels comparables ;
 - fermes ;
 - chambres d'hôtel ou de motel et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - chambres d'hôtes ou comparables.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 16 ans ou plus et par des personnes présentant un handicap physique ou sensoriel, une capacité mentale limitée ou un manque d'expérience ou de connaissances, à condition que ces personnes soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles connaissent les dangers liés à son utilisation.
- Les enfants ne peuvent pas jouer avec cet appareil.
- L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 16 ans ou sous la surveillance d'un adulte.
- Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de portée des enfants.
- Toutes les réparations, en dehors de l'entretien ordinaire de l'appareil, doivent être réalisées par le fabricant ou son service après-vente.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

- Pour éviter tout accident, cet appareil ne peut pas être actionné via une commande externe comme un minuteur extérieur ou une commande à distance séparée, ni être raccordé à un réseau régulièrement mis sous tension ou hors tension.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ainsi qu'avant d'installer ou d'enlever des pièces et avant de nettoyer l'appareil. Si c'est le cas, mettez d'abord tous les boutons en position « off », puis débranchez la fiche de la prise en la saisissant directement. Ne tirez jamais sur le cordon pour retirer la fiche de la prise.
- Vérifiez avant usage si la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension du réseau électrique de votre domicile.
- L'appareil doit toujours être branché dans une prise de courant placée et mise à la terre conformément aux règles d'installation locales.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur une surface chaude, ni sur le rebord d'une table ou d'un plan de travail.
- Tenez le cordon électrique à distance de parties chaudes et ne couvrez pas l'appareil.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation. Ne laissez pas le cordon d'alimentation se coincer sous l'appareil ou pendre autour de celui-ci.
- Pour éviter tout danger, n'utilisez jamais l'appareil si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, en cas de dysfonctionnement de l'appareil ou s'il est endommagé. Portez dans ce cas l'appareil au service après-vente de DOMO ou au centre de services qualifié le plus proche, pour contrôle, réparation ou modifications électriques/mécaniques. Ne tentez jamais de réparer cet appareil vous-même.

INSTALLATION

- Gardez l'appareil éloigné des matériaux inflammables, gaz ou explosifs.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface solide, sèche et plane.

- Ne placez jamais cet appareil sur ou à proximité d'un feu au gaz ou d'un feu électrique où il pourrait entrer en contact avec un appareil chaud.

⚠ UTILISATION

- N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.
- Ne laissez jamais un appareil en service sans surveillance.
- N'utilisez pas l'appareil si vous avez les mains mouillées.
- L'utilisation d'accessoires non préconisés par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures. N'utilisez que les accessoires livrés avec l'appareil.

⚠ NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Ceci afin d'éviter des chocs électriques ou un incendie.
- Si l'appareil n'est pas correctement entretenu, sa durée de vie peut en être fortement diminuée et une situation de danger en résulter.

⚠ AVERTISSEMENTS SPÉCIFIQUES AU PRODUIT

- Ne touchez pas des parties chaudes durant l'utilisation. Utilisez des gants de cuisine lorsque vous ouvrez et fermez la porte.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est chaud ou brûlant.
- N'utilisez pas des objets pointus tels que des couteaux ou des fourchettes sur diverses pièces.
- Si l'appareil tombe dans l'eau, débranchez-le immédiatement. Ne touchez pas l'eau ou ne plongez pas la main dans l'eau.
- N'utilisez pas l'appareil sur une surface qui pourrait être endommagée par la vapeur ou la chaleur.
- Assurez une ventilation suffisante (10 cm) autour de l'appareil.
- N'utilisez jamais le four à pizza sans la pierre à pizza fournie.
- Pour éviter les brûlures, utilisez uniquement la pelle à pizza fournie pour faire glisser les pizzas dans le four et hors du four.
- L'extérieur du four devient très chaud. Ne placez pas d'objets sur le four et ne vous appuyez pas sur les côtés ou sur la porte.

- À des températures élevées, l'excès de farine et les aliments brûlés sur la pierre peuvent s'enflammer. Si cela devait se produire, maintenez la porte fermée et les flammes s'éteindront d'elles-mêmes. Si les flammes ne s'éteignent pas dans les 15 secondes, débranchez la prise de l'appareil.
- Si la pizza est cuite à haute température pendant trop longtemps, elle peut s'enflammer. Si cela devait se produire, maintenez la porte fermée et les flammes s'éteindront d'elles-mêmes. Éteignez l'appareil et ne retirez pas la pizza tant que le four n'a pas complètement refroidi.
- Veillez à toujours surveiller le four à pizza, l'appareil ne peut pas être laissé sans surveillance. Le four cuit à des températures élevées (plus de 400 °C), ce qui peut entraîner rapidement une surcuisson de la pizza, qui éventuellement s'enflamme.
- Ne recouvrez aucune partie du four à pizza d'une feuille métallique, car cela peut entraîner une surchauffe et un risque de dommages électriques et d'incendie.



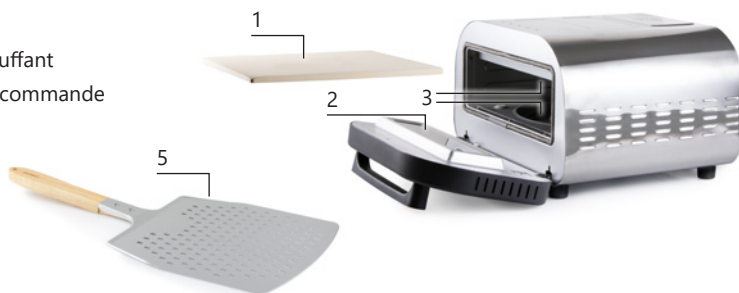
L'appareil peut chauffer pendant l'utilisation. Tenez le cordon électrique à distance de parties chaudes et ne couvrez pas l'appareil.

CONSERVEZ CES CONSIGNES POUR POUVOIR LES CONSULTER ULTÉRIEUREMENT

Toutes les images et les descriptions contenues dans ce manuel sont purement indicatives et peuvent différer légèrement de l'appareil effectif.

PARTIES

1. Pierre à pizza
2. Hublot
3. Élément chauffant
4. Panneau de commande
5. Pelle



PANNEAU DE COMMANDE

6. Bouton « chaleur par le haut »
7. Bouton « chaleur par le bas »
8. Bouton de menu
9. Bouton pour augmenter le temps/la température
10. Bouton pour baisser le temps/la température
11. Bouton de minuterie
12. Bouton marche/arrêt



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Enlevez tous les éléments d'emballage et les éventuels autocollants promotionnels.
- Montez le manche sur la pelle à l'aide des boulons et de la clé Allen fournis.



- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide.
- Placez la pierre à pizza dans le four. Veillez à la placer jusqu'à l'arrière du four.
 ⚠ Ne nettoyez pas la pierre avec de l'eau ou du détergent.
- Lors de la première utilisation, faites fonctionner l'appareil sans aliments pendant 20 minutes. De cette manière, tous les résidus de lubrifiants seront éliminés des éléments chauffants. De la vapeur peut se libérer. Cela est normal.
 1. Branchez la fiche dans une prise de courant. L'écran s'allume brièvement et s'éteint automatiquement.
 2. Appuyez sur le bouton marche/arrêt. Sur l'écran indique une température de « 450 °C » et un temps de « 2:00 ». Il s'agit des paramètres par défaut du programme Neapolitan.
 3. Appuyez à nouveau sur le bouton marche/arrêt pour que l'appareil commence à chauffer. La température indiquée à l'écran clignote.
 4. Après environ 20 minutes, vous entendrez un signal. La température cessera de clignoter.

5. Éteignez à nouveau l'appareil à l'aide du bouton marche/arrêt et laissez-le refroidir. Pendant que l'appareil refroidit, vous entendrez le ventilateur fonctionner, ce qui est normal.

⚠ L'appareil et la pierre à pizza deviennent très chauds pendant l'utilisation. Faites attention afin d'éviter les brûlures.

UTILISATION

⚠ Ne versez jamais d'huile ou d'eau sur la pierre à pizza.

⚠ N'utilisez pas d'objets pointus tels que des couteaux ou des fourchettes sur la pierre à pizza.

- Si vous faites cuire plusieurs pizzas l'une après l'autre, attendez environ 3 à 4 minutes entre les deux préparations.
 - Les petites rayures ou décolorations de la pierre n'affectent pas ses performances.
1. Placez la pierre à pizza dans le four. Veillez à la placer jusqu'à l'arrière du four.
 2. Branchez la fiche dans une prise de courant. L'écran s'allume brièvement et s'éteint automatiquement.
 3. Appuyez sur le bouton marche/arrêt. Sur l'écran indique une température de « 450 °C » et un temps de « 2:00 ». Il s'agit des paramètres par défaut du programme Neapolitan.
 4. Le bouton menu permet de choisir entre 6 programmes différents. Le voyant lumineux du programme sélectionné s'allumera.
 - Neapolitan : pour une vraie pizza napolitaine. Une pizza à la croûte aérée, comme si elle sortait d'un four à bois.
 - Thin&crispy : pour une pizza fine et croustillante. Pour cette pizza, la pâte est étalée finement et la base de la pizza est généralement garnie jusqu'au bord.
 - New York : pour obtenir une pizza à la new-yorkaise, le temps de cuisson est plus long et la température de cuisson plus basse.
 - DIY : avec ce programme « do-it-yourself », vous configurez tout à votre guise.
 - Pan pizza : utilisez une poêle à pizza pour préparer une pizza à la poêle typique. La pâte d'une pizza à la poêle est épaisse et moelleuse, la pizza est abondamment garnie de sauce jusqu'au bord.
 - Frozen : ce programme permet de cuire une pizza surgelée. Vous avez la possibilité de régler la température selon les instructions figurant sur l'emballage.
 5. Ces programmes ont des températures et temps de cuisson prédéfinis. Ils sont repris dans le tableau ci-dessous. Vous pouvez modifier les paramètres de chaque programme. Appuyez sur le bouton « chaleur par le haut » ou « chaleur par le bas », puis utiliser les boutons d'augmentation ou de diminution pour régler la température par intervalles de 5 °C.

	Chaleur par le haut	Chaleur par le bas	Température réglable	Temps par défaut	Temps réglable
Neapolitan	450°C	450°C	200-450°C	2 min	1-10 min
Thin&crispy	270°C	330°C	80-450°C	6 min	1-10 min
New York	245°C	270°C	80-450°C	8 min	1-20 min
DIY	350°C	300°C	80-450°C	4 min	1-60 min
Pan pizza	220°C	340°C	80-450°C	12 min	1-30 min
Frozen	245°C	205°C	80-450°C	16 min	1-20 min

6. Pour régler le compte à rebours, appuyez sur le bouton « chaleur par le bas » et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le temps affiché à l'écran clignote. Utilisez les boutons d'augmentation ou de diminution pour régler le temps.
7. Appuyez à nouveau sur le bouton marche/arrêt pour que l'appareil commence à chauffer. La température indiquée à l'écran clignote.
8. Après environ 20 minutes, vous entendrez un signal. La température cessera de clignoter.
9. Ouvrez la porte du four. À l'aide de la pelle à pizza, placez votre pizza sur la pierre à pizza dans le four. Fermez la porte.
 L'appareil et la pierre à pizza deviennent très chauds pendant l'utilisation. Faites attention afin d'éviter les brûlures.
10. Appuyez sur le bouton de la minuterie pour lancer le compte à rebours. La minuterie fonctionne comme un minuteur de cuisson. Un signal sonore indique la fin de la minuterie, mais l'appareil ne s'éteint pas automatiquement.
11. Éteignez l'appareil avec le bouton marche/arrêt et laissez-le refroidir. Pendant que l'appareil refroidit, vous entendrez le ventilateur fonctionner durant 15 minutes, ce qui est normal.
12. Retirez la pizza du four à l'aide de la pelle à pizza.

Conseils :

- Le temps et la température de cuisson dépendent de l'épaisseur de la pâte, des garnitures choisies et de vos préférences personnelles.
- Le type ou la marque de farine que vous utilisez influencera le résultat. La farine de type 00 est une farine de blé fabriquée à partir de blé très finement moulu et tamisé. Cette farine est parfaite pour les pizzas et permet d'obtenir une pâte lisse et élastique. La farine rend la pizza bien croustillante et moelleuse à l'intérieur.
- Travaillez la pâte à température ambiante. Une pâte froide est trop élastique ; une pâte trop chaude est trop lâche.
- Farinez vos mains et votre plan de travail avant de travailler la pâte. Saupoudrez votre pelle à pizza de farine, de semoule ou de farine de maïs pour empêcher la base de pizza de coller. Utilisez suffisamment de farine, mais pas trop. Les résidus de farine sur la pierre à pizza peuvent brûler, ce qui donne un goût amer et peut provoquer de la fumée ou même un incendie.
- Veillez à ce que la pelle à pizza soit froide et propre chaque fois que vous l'utilisez. Vous éviterez ainsi que la pâte ne colle à la pelle.
- Secouez délicatement la pelle à pizza pour vous assurer que la pâte bouge librement avant d'ajouter les garnitures. Si elle ne glisse pas, ajoutez un peu plus de farine sous votre base.
- Assurez-vous que votre four est complètement préchauffé et préparé avant de mettre les garnitures sur votre pizza afin de réduire le risque qu'elle devienne collante.
- Ne surchargez pas votre pizza. N'ajoutez pas trop de sauce ni trop de garnitures, car elles alourdiront votre pizza, qui sera plus difficile à glisser dans le four.
- Si votre pizza colle, utilisez la « technique de l'aérogليس » pour la dégager. Soulevez le bord de la pâte et soufflez doucement sous la base pour former des poches d'air et étalez de la farine sur les zones collantes. Ajouter de la farine, de la semoule ou de la farine de maïs sous la pizza permet de détacher la pâte.
- Si vous souhaitez cuire une pizza surgelée, décongelez-la au préalable pour obtenir de meilleurs résultats.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer. Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.
- Nettoyez l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon propre et humide. Séchez bien l'appareil. Si nécessaire, vous pouvez également utiliser un liquide vaisselle doux.
- N'utilisez jamais d'huile de cuisson, d'eau ou de produits de nettoyage pour laver la pierre. Grattez l'excédent d'aliments à l'aide d'une spatule ou d'une brosse à poils durs et essuyez-la avec une serviette en papier ou un chiffon propre.
 ⚠ Assurez-vous que la pierre à pizza a complètement refroidi avant de la sortir du four.
- Utilisez de l'eau chaude et un détergent doux pour laver la pelle. Ne les laissez jamais tremper dans l'eau.
- Si l'élément chauffant est sale, vous pouvez le nettoyer avec un chiffon humide.

⚠ N'immergez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.

⚠ N'utilisez jamais de détergents abrasifs ou agressifs.

PROBLÈMES ET SOLUTIONS

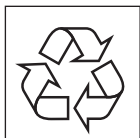
PROBLÈMES	SOLUTIONS
La pierre à pizza semble sale.	• La pierre peut se décolorer avec le temps. Cela est souvent dû à la présence d'humidité sur la pierre. La décoloration n'affecte pas sa fonction et, au contraire, rehaussera la saveur de la pizza. • Si la pierre est encore très sale, suivez les instructions décrites sous « nettoyage et entretien ».
De la fumée s'échappe de l'appareil.	• Si cela arrive pendant la première utilisation, c'est complètement normal et la fumée s'estompera après une courte période. La fumée provient des lubrifiants sur l'élément chauffant. • Éteignez l'appareil. Laissez refroidir l'appareil. Vérifiez qu'aucun résidu alimentaire n'est resté sur la pierre ou l'élément chauffant. Suivez les instructions de la section « nettoyage et entretien ».
L'appareil dégage de la vapeur.	• Cela est normal en raison des températures élevées. La porte du four est munie d'orifices de ventilation par lesquels la vapeur peut sortir.
Le témoin de température clignote.	• Le four est en train de préchauffer. Attendez que le four soit préchauffé et que la température cesse de clignoter avant d'enfourner la pizza.

PROBLÈMES	SOLUTIONS
L'appareil fait du bruit après avoir été éteint.	Pendant que l'appareil refroidit, vous entendrez le ventilateur fonctionner durant 15 minutes, ce qui est normal. Ne débranchez pas le four avant qu'il n'ait fini de refroidir.
Ma pizza prend feu dans le four.	Débranchez la fiche de la prise électrique. Gardez la porte du four fermée. Le feu s'éteindra de lui-même.

DIRECTIVES



Ce symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.



L'emballage est recyclable. Traitez l'emballage écologiquement.



Cet appareil est conforme à toutes les exigences européennes en matière de sécurité, de santé et de protection de l'environnement.

La déclaration UE de cet appareil peut être demandée à tout moment à l'adresse suivante : info@linea2000.be

GARANTIE

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,
herzlichen Dank für Ihr Vertrauen in DOMO. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrer neuen Anschaffung.

Alle unsere Produkte werden einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen, bevor sie bei Ihnen eintreffen. Sollten Sie dennoch Probleme mit Ihrem Gerät haben, bedauern wir dies aufrichtig und sind bestrebt, das Problem so schnell wie möglich zu beheben. Zögern Sie nicht, unseren Kundendienst zu kontaktieren. Unsere Mitarbeiter werden alles tun, um Ihnen weiterzuhelfen!



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

Montag - Donnerstag: 8:30 Uhr - 12:00 Uhr und 13:00 Uhr - 17:00 Uhr

Freitag: 8:30 Uhr - 12:00 Uhr und 13:00 Uhr - 16:30 Uhr

Für dieses Gerät gilt eine Garantiezeit von zwei Jahren ab dem Kaufdatum. Während dieser Garantiezeit übernimmt der Händler die Verantwortung für Mängel, die nachweislich auf Material-, Konstruktions- oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Derartige Mängel werden dann durch Reparatur oder Austausch des Geräts behoben. Die Garantiezeit von zwei Jahren wird für die Dauer der Reparatur unterbrochen und danach für ihre restliche Dauer weiterlaufen. Die Garantie wird gegen Vorlage des Kaufbelegs gewährt, aus dem das Kaufdatum eindeutig hervorgeht. Wenn Ihr Gerät innerhalb der Garantiezeit von zwei Jahren defekt ist, können Sie es zusammen mit dem Kaufbeleg in das Geschäft bringen, in dem Sie es gekauft haben, oder das Verfahren des entsprechenden Webshops befolgen, wenn es sich um einen Online-Kauf handelt.

Die Garantie deckt keine Schäden an Gerät, Zubehör oder Teilen, die verursacht wurden durch:

- normalen Verschleiß durch den Gebrauch;
- die Nichteinhaltung der Gebrauchs-, Instandhaltungs- und Reinigungsanweisungen in der Anleitung;
- falschen Anschluss, z. B. zu hohe elektrische Spannung;
- unsachgemäße, übermäßige oder anormale Verwendung;
- Reparaturen oder Eingriffe, die vom Verbraucher oder von unbefugten Dritten vorgenommen werden;
- Verwendung von Teilen oder Zubehör, die nicht vom Händler empfohlen oder geliefert wurden.

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Wenn Sie elektrische Geräte verwenden, müssen folgende Sicherheitshinweise beachtet werden. Für Unfälle oder Schäden, die durch die Nichtbefolgung dieser Regeln verursacht werden, haften Sie selbst. Weder der Hersteller noch der Importeur oder der Lieferant können in solchen Fällen zur Verantwortung gezogen werden.

- Lesen Sie diese Hinweise sorgfältig durch.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Verpackungsmaterialien und möglichen Werbeaufkleber. Sorgen Sie dafür, dass Kinder nicht mit den Verpackungsmaterialien spielen.
- Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch und den Gebrauch in ähnlichen Umgebungen geeignet, wie zum Beispiel:
 - Küchenbereich für Mitarbeiter von Geschäften, Büros und anderen ähnlichen beruflichen Umfeldern
 - Bauernhöfe
 - Hotel- und Motelzimmer und andere Bereiche mit wohnungsähnlichem Charakter
 - Gästezimmer oder Ähnliches
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 16 Jahren und Menschen mit körperlichen oder sensorischen Behinderungen oder Menschen mit eingeschränkten geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung bzw. Sachkenntnis unter der Bedingung verwendet werden, dass diese Personen beaufsichtigt werden oder sie eine Anleitung zur sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und sich der Gefahren bei der Verwendung des Geräts bewusst sind.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Wartung und Reinigung des Geräts darf nicht durch Kinder ausgeführt werden, außer diese sind älter als 16 Jahre oder werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 16 Jahren.
- Sämtliche Reparaturen, abgesehen von der gewöhnlichen Pflege, sind durch den Hersteller oder dessen Kundendienst zu übernehmen.

ELEKTRISCHE WARNHINWEISE

- Zur Vermeidung von Unfällen sollte das Gerät nicht mit einem externen Zusatzgerät, wie z. B. über einen externen Timer oder Fernbedienung, oder an einen Stromkreislauf angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
- Netzstecker ziehen, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, bevor Teile montiert oder abmontiert werden und vor der Reinigung. Falls vorhanden, stellen Sie zunächst alle Knöpfe auf die Position „Aus“ und ziehen Sie anschließend den Stecker direkt am Stecker selbst aus der Steckdose. Ziehen Sie den Stecker nie am Netzkabel aus der Steckdose.
- Vor Gebrauch überprüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit der elektrischen Spannung des Stromnetzes Ihres Hauses übereinstimmt.
- Das Gerät muss stets an eine Steckdose angeschlossen werden, die gemäß den örtlichen Installationsvorschriften installiert und geerdet wurde.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht auf einer heißen Oberfläche oder über einen Tischrand oder eine Arbeitsplatte herunter hängen.
- Das elektrische Kabel von heißen Teilen entfernt halten und das Gerät nicht abdecken.
- Rollen Sie das Netzkabel vollständig ab, um eine Überhitzung des Kabels zu vermeiden. Lassen Sie das Netzkabel nicht unter oder rund um das Gerät hängen.
- Um Gefahren zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät niemals, wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder wenn das Gerät beschädigt ist. Bringen Sie das Gerät in diesem Fall zur Durchsicht, Reparatur oder für elektrische/mechanische Anpassungen zum Kundendienst von DOMO oder zum nächstgelegenen Servicecenter. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.

ANSCHLUSS

- Halten Sie das Gerät von brennbaren Materialien, Gas und explosiven Stoffen fern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

- Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile, flache und trockene Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe oder auf einer Gasflamme, einer elektrischen Platte oder an einer Stelle ab, auf der es in Kontakt mit einem Elektroofen oder einem anderen heißen Gerät kommen kann.

GEBRAUCH

- Gerät nur für den vorgesehenen Zweck verwenden.
- Eingeschaltetes Gerät nie unbeaufsichtigt stehen lassen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Durch die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, besteht die Gefahr von Brand, elektrischen Schläges oder von Verletzungen. Verwenden Sie nur das Zubehör, das mit dem Gerät mitgeliefert wird.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Dies dient der Vermeidung von elektrischen Stromschlägen und Feuer.
- Wenn das Gerät nicht gut gewartet wird, kann dies die Lebensdauer des Geräts drastisch verringern und zu Gefahrensituationen führen.

PRODUKTSPEZIFISCHE WARNHINWEISE

- Berühren Sie keine heißen Teile, während das Gerät in Betrieb ist. Verwenden Sie beim Öffnen und Schließen der Tür Ofenhandschuhe.
- Verstellen Sie das Gerät nicht, wenn es warm oder heiß ist.
- Bearbeiten Sie die verschiedenen Geräteteile nicht mit scharfen Gegenstände wie Messern oder Gabeln.
- Wenn das Gerät ins Wasser fällt, trennen Sie es sofort vom Stromnetz. Berühren Sie das Wasser nicht und greifen Sie nicht hinein.
- Benutzen Sie das Gerät nicht auf einem Untergrund, der durch Dampf oder Hitze beschädigt werden kann.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung um das Gerät herum (10 cm).

- Verwenden Sie den Pizzaofen niemals ohne den mitgelieferten Pizzastein.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie nur den mitgelieferten Pizzaheber, um die Pizzen in den Ofen zu geben und aus dem Ofen zu nehmen.
- Die Außenseite des Ofens wird sehr heiß. Stellen Sie keine Gegenstände auf den Ofen und lehnen Sie sich nicht gegen die Seiten oder die Tür.
- Bei hohen Temperaturen können sich überschüssiges Mehl und verbrannte Speisen auf dem Stein entzünden. Halten Sie in diesem Fall die Tür geschlossen, und die Flammen werden von selbst erlöschen. Wenn die Flammen nicht innerhalb von 15 Sekunden erlöschen, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Wenn die Pizza zu lange bei hoher Temperatur gebacken wird, kann sie sich entzünden. Halten Sie in diesem Fall die Tür geschlossen, und die Flammen werden von selbst erlöschen. Schalten Sie das Gerät aus und nehmen Sie die Pizza erst heraus, wenn der Ofen vollständig abgekühlt ist.
- Behalten Sie den Pizzaofen immer im Auge und lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt. Der Ofen backt bei hohen Temperaturen (über 400 °C), was dazu führen kann, dass die Pizza schnell zu stark gebacken wird und sich schließlich entzündet.
- Decken Sie keinen Teil des Pizzaofens mit Alufolie ab, da dies zu Überhitzung führen kann und die Gefahr von Elektro- und Brandschäden besteht.



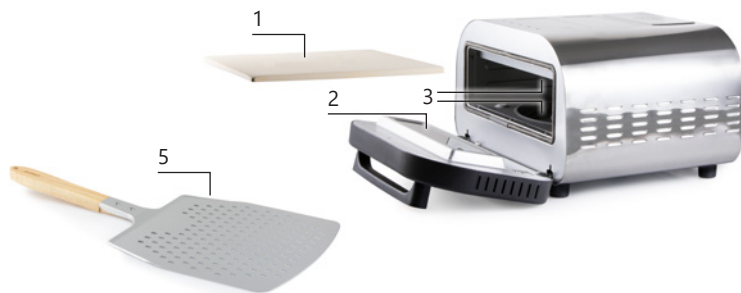
Das Gerät kann während des Gebrauchs warm werden. Das elektrische Kabel von heißen Teilen entfernt halten und das Gerät nicht abdecken.

BEWAHREN SIE DIESE HINWEISE ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

Alle Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung dienen lediglich Informationszwecken und können vom tatsächlichen Gerät abweichen.

TEILE

1. Pizzastein
2. Fenster
3. Heizelement
4. Bedienfeld
5. Pizzaheber



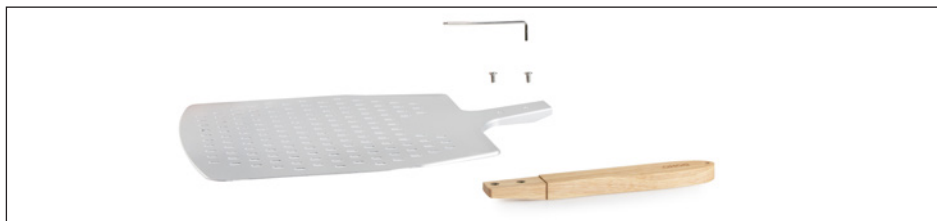
BEDIENFELD

6. Oberhitzeregler
7. Unterhitzeregler
8. Menütaste
9. Regler zum Erhöhen der Zeit/Temperatur
10. Regler zum Reduzieren der Zeit/Temperatur
11. Timer-Taste
12. Ein-/Aus-Taste



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

- Sämtliches Verpackungsmaterial und mögliche Werbeaufkleber entfernen.
- Montieren Sie den Griff mit den mitgelieferten Schrauben und dem Inbusschlüssel am Pizzaheber.



- Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab.
- Legen Sie den Pizzastein in den Ofen. Achten Sie darauf, dass er ganz bis zum hinteren Rand im Ofen platziert ist.
 ⚠ Reinigen Sie den Stein niemals mit Wasser oder Spülmittel.
- Schalten Sie das Gerät beim ersten Mal 20 Minuten lang ohne Lebensmittel ein. Auf diese Weise werden alle Schmiermittlrückstände von den Heizelementen entfernt. Es kann Dampf austreten. Das ist normal.
 1. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Das Display leuchtet kurz auf und erlischt automatisch.
 2. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste. Auf dem Display wird die Temperatur „450°C“ und die Zeit „2:00“ angezeigt. Dies sind die Standardeinstellungen des Programms Neapolitan.

3. Drücken Sie erneut die Ein-/Aus-Taste, damit das Gerät mit Aufheizen beginnt. Auf dem Display blinkt die Temperatur.
 4. Nach ca. 20 Minuten wird ein akustisches Signal ausgegeben. Die Temperaturanzeige hört auf zu blinken.
 5. Schalten Sie das Gerät mit der Ein-/Aus-Taste wieder aus und lassen Sie es abkühlen. Während des Abkühlens hören Sie das Kühlgebläse laufen, das ist normal.
- ⚠ Das Gerät und der Pizzastein werden während des Gebrauchs sehr heiß. Seien Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden.

GEBRAUCH

- ⚠ Verwenden Sie niemals Öl oder Wasser auf dem Pizzastein.
- ⚠ Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände wie Messer oder Gabeln auf dem Pizzastein.
- Wenn Sie mehrere Pizzen nacheinander backen, warten Sie zwischen den beiden Zubereitungen etwa 3 bis 4 Minuten.
 - Kleine Kratzer oder Verfärbungen des Steins beeinträchtigen nicht dessen Leistung.
1. Legen Sie den Pizzastein in den Ofen. Achten Sie darauf, dass er ganz bis zum hinteren Rand im Ofen platziert ist.
 2. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Das Display leuchtet kurz auf und erlischt automatisch.
 3. Drücken Sie die Ein-/Aus-Taste. Auf dem Display wird die Temperatur „450°C“ und die Zeit „2:00“ angezeigt. Dies sind die Standardeinstellungen des Programms Neapolitan.
 4. Mit der Menütaste können Sie zwischen 6 verschiedenen Programmen wählen. Die Kontrollleuchte des gewählten Programms leuchtet auf.
 - Neapolitanisch: für eine echte neapolitanische Pizza. Eine Pizza mit leichter Kruste, ganz wie aus dem Holzofen.
 - Thin&crispy: für eine dünne, knusprige Pizza. Für diese Pizza wird der Teig dünn ausgerollt, und der Pizzaboden wird in der Regel bis zum Rand belegt.
 - New York: Der Backvorgang ist länger und weniger heiß, um eine Pizza nach New Yorker Art zu erhalten.
 - DIY: Bei diesem Do-it-yourself-Programm richten Sie alles nach Ihren Wünschen ein.
 - Pan Pizza: Verwenden Sie eine Pizzabackform, um eine typische Pfannenz Pizza herzustellen. Der Teig einer Pfannenz Pizza ist dick und luftig, die Pizza ist bis zum Rand üppig mit Sauce belegt.
 - Frozen: Mit diesem Programm können Sie eine Tiefkühlpizza fertigbacken. Sie können die Temperatur je nach Anweisungen auf der Verpackung einstellen.
 5. Diese Programme haben voreingestellte Temperaturen und Zeiten. Diese finden sich in der untenstehenden Tabelle. Sie können die Einstellungen der einzelnen Programme anpassen. Drücken Sie die Taste für die Oberhitze oder die Unterhitze und erhöhen oder verringern Sie die Temperatur mit den Tasten in 5°C-Schritten.

	Oberhitze	Unterhitze	Einstellbare Temperatur	Standardzeit	Einstellbare Zeit
Neapolitan	450°C	450°C	200-450°C	2 min	1-10 min
Thin&crispy	270°C	330°C	80-450°C	6 min	1-10 min
New York	245°C	270°C	80-450°C	8 min	1-20 min
DIY	350°C	300°C	80-450°C	4 min	1-60 min

Pan pizza	220°C	340°C	80-450°C	12 min	1-30 min
Frozen	245°C	205°C	80-450°C	16 min	1-20 min

6. Um den Timer einzustellen, halten Sie die Unterhitzentaste gedrückt, bis die gewünschte Zeit auf dem Display blinkt. Verwenden Sie die Tasten zum Erhöhen oder Reduzieren, um die Zeit einzustellen.
7. Drücken Sie erneut die Ein-/Aus-Taste, damit das Gerät mit Aufheizen beginnt. Auf dem Display blinkt die Temperatur.
8. Nach ca. 20 Minuten wird ein akustisches Signal ausgegeben. Die Temperaturanzeige hört auf zu blinken.
9. Öffnen Sie die Tür des Ofens. Legen Sie die Pizza mit dem Pizzaheber auf den Pizzastein im Ofen. Schließen Sie die Tür.
 Das Gerät und der Pizzastein werden während des Gebrauchs sehr heiß. Seien Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden.
10. Drücken Sie den Timer, um das Herunterzählen der Zeit zu aktivieren. Der Timer funktioniert wie ein Küchenwecker. Sie hören ein Signal, wenn der Timer abgelaufen ist, aber das Gerät schaltet sich nicht selbst aus.
11. Schalten Sie das Gerät mit der Ein-/Aus-Taste aus und lassen Sie es abkühlen. Während des Abkühlens hören Sie das Kühlgebläse 15 Minuten lang laufen, das ist normal.
12. Nehmen Sie die Pizza mit dem Pizzaheber aus dem Ofen.

Tipps:

- Backzeit und -temperatur hängen von der Dicke des Teigs, dem gewählten Belag und Ihren persönlichen Vorlieben ab.
- Die Art oder Marke des Mehls, das Sie verwenden, hat Einfluss auf das Ergebnis. Mehl vom Typ 00 ist ein Weizenmehl, das aus sehr fein gemahlenem, gesiebttem Weizen hergestellt wird. Dieses Mehl eignet sich hervorragend für Pizzen und sorgt für einen glatten und elastischen Teig. Das Mehl macht die Pizza schön knusprig und doch innen weich.
- Bearbeiten Sie den Teig bei Raumtemperatur. Kalter Teig ist zu elastisch, zu warmer Teig ist zu locker.
- Bestäuben Sie Ihre Hände und die Arbeitsfläche mit Mehl, bevor Sie mit dem Teig arbeiten. Wenn Sie Ihren Pizzaheber mit Mehl, Grieß oder Maisgries bestreuen, klebt der Pizzaboden nicht fest. Verwenden Sie ausreichend, aber nicht zu viel Mehl. Mehlrückstände auf dem Pizzastein können verbrennen. Dies führt zu einem bitteren Geschmack und kann zu Rauch oder sogar Brand führen.
- Achten Sie darauf, dass der Pizzaheber bei jedem Einsatz kalt und sauber ist. Dadurch wird verhindert, dass der Teig an dem Heber kleben bleibt.
- Schütteln Sie den Pizzaheber leicht, um sicherzustellen, dass sich der Teig frei bewegen lässt, bevor Sie den Belag auflegen. Wenn er nicht gleitet, geben Sie etwas mehr Mehl unter den Boden.
- Vergewissern Sie sich, dass Ihr Ofen vollständig aufgeheizt und vorbereitet ist, bevor Sie Ihre Pizza belegen, damit sie nicht klebrig wird.
- Belegen Sie Ihre Pizza nicht zu dick. Fügen Sie nicht zu viel Sauce oder zu viele Beläge hinzu, da die Pizza sonst zu schwer wird und sich schwieriger in den Ofen schieben lässt.
- Wenn Ihre Pizza klebt, können Sie sie mit der „Hovercraft-Methode“ lösen. Heben Sie den Rand des Teigs an und blasen Sie vorsichtig unter den Boden, um Lufttaschen zu bilden und Mehl

über die klebenden Stellen zu streuen. Wenn Sie zusätzliches Mehl, Grieß oder Maisgrieß unter Ihre Pizza geben, können Sie den Teig lösen.

- Wenn Sie eine Tiefkühlpizza backen möchten, tauen Sie diese zuvor auf, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.

REINIGUNG UND WARTUNG

- Vor der Reinigung des Geräts immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite mit einem sauberen, feuchten Tuch. Trocknen Sie das Gerät sorgfältig ab. Falls erforderlich, können Sie auch ein mildes Spülmittel verwenden.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Pizzasteins niemals Speiseöl, Wasser oder Reinigungsmittel. Kratzen Sie Lebensmittelreste mit einem Spatel oder einer Bürste mit steifen Borsten ab und wischen Sie den Stein mit einem Papiertuch oder einem sauberen Geschirrhandtuch ab.
 Achten Sie darauf, dass der Pizzastein vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn aus dem Ofen nehmen.
- Waschen Sie die Schieber in warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel, um sie zu reinigen. Lassen Sie sie niemals im Wasser liegen.
- Wenn das Heizelement verschmutzt ist, können Sie es mit einem feuchten Tuch reinigen.

 Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker auf keinen Fall in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

 Keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

PROBLEME UND LÖSUNGEN

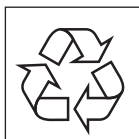
PROBLEME	LÖSUNGEN
Der Pizzastein sieht schmutzig aus.	• Der Stein kann sich mit der Zeit verfärben. Dies ist meist auf Feuchtigkeit auf dem Stein zurückzuführen. Die Verfärbung beeinträchtigt die Funktion nicht und sorgt eher für eine schmackhaftere Pizza. • Ist der Stein jedoch tatsächlich verschmutzt, befolgen Sie die Anweisungen unter „Reinigung und Wartung“.
Rauch kommt aus dem Gerät heraus.	• Beim Erstgebrauch ist dies völlig normal und der Rauch wird nach kurzer Zeit verschwinden. Der Rauch entsteht durch die Schmiermittel auf dem Heizelement. • Schalten Sie das Gerät aus. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen. Vergewissern Sie sich, dass keine Lebensmittelreste auf dem Stein oder dem Heizelement zurückgeblieben sind. Befolgen Sie die Anweisungen unter „Reinigung und Wartung“.

PROBLEME	LÖSUNGEN
Es tritt Dampf aus dem Gerät aus.	Das ist normal aufgrund der hohen Temperaturen. Die Ofentür weist Lüftungsöffnungen auf, aus denen Dampf austreten kann.
Die Kontrollleuchte für die Temperatur blinkt.	Der Ofen wird aufgeheizt. Warten Sie, bis der Ofen vorgeheizt ist und die Temperaturanzeige aufhört zu blinken, bevor Sie die Pizza in den Ofen schieben.
Das Gerät macht Geräusche, nachdem es ausgeschaltet wurde.	Während des Abkühlens hören Sie das Kühlgebläse 15 Minuten lang laufen, das ist normal. Ziehen Sie den Stecker erst aus der Steckdose, wenn der Ofen abgekühlt ist.
Meine Pizza fängt im Ofen Feuer.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Halten Sie die Ofentür geschlossen. Das Feuer wird von selbst erlöschen.

RICHTLINIEN



Dieses Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.



Dieses Gerät entspricht allen europäischen Sicherheits-, Gesundheits- und Umweltschutzanforderungen.

Die EU-Erklärung für dieses Gerät kann jederzeit unter info@linea2000.be angefordert werden.

WARRANTY

Dear Customer,

Thank you for your confidence in DOMO. We do hope you enjoy your new purchase. Before reaching you, all our products undergo a strict quality inspection. Should you still encounter problems with your appliance, then we are truly sorry and will do everything possible to resolve the situation quickly. Do not hesitate to contact our customer service. Our staff will do all they can to help you!



+32 14 21 71 91



info@linea2000.be

Monday - Thursday: 8.30 - 12.00 and 13.00 - 17.00

Friday: 8.30 - 12.00 and 13.00 - 16.30

This device has a warranty period of 2 years from the date of purchase. During this warranty period, the distributor will assume responsibility for any defects that can be shown to be the result of material, construction or manufacturing errors. Such defects will be remedied by repair or replacement of the device. The 2-year warranty period will be suspended during the repair period and will continue after the repair has taken place for the remaining duration of the warranty period. The warranty will be honoured if proof of purchase clearly showing the date of purchase is provided. If your device becomes defective within the 2-year warranty period, please return it with your proof of purchase to the store you purchased it from or follow the procedure of the relevant webshop if you bought it online.

The warranty does not cover damage to the device, accessories or parts caused by:

- normal wear and tear from use;
- non-compliance with the instructions for use, maintenance and cleaning in the manual;
- incorrect connection, e.g. electrical voltage too high;
- incorrect, heavy-handed or abnormal use;
- repairs or alterations carried out by the consumer or unauthorised third parties;
- use of parts or accessories not recommended nor supplied by the distributor.

SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken, including the following. Any injury or damage caused by failure to comply with these rules are at your own risk. Neither the manufacturer, importer, or the supplier may be held liable.

- Read all instructions carefully.
- Make sure all packaging materials and promotional stickers have been removed before using the appliance for the first time. Make sure children cannot play with the packaging materials.
- This appliance is only suitable for use in domestic and similar environments, 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.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged from 16 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.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 16 or supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children younger than 16 years.
- All repairs should be carried out by the manufacturer or its aftersales service.

ELECTRICAL WARNINGS

- In order to avoid a hazard this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer or a

separate remote control, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

- The appliance must be disconnected from its power source when not in use, during service and when replacing parts. If present, first turn all the buttons to the 'off' position, then pull the plug out of the socket by grasping the plug itself. Never pull the cord or appliance to remove the plug from the socket.
- Before use, check carefully that the electric tension and frequency of the power net at your home match the indications on the rating label of the appliance.
- The appliance must be plugged into an appropriate outlet that is installed and grounded in accordance with local installation regulations.
- Do not let the power supply cord hang over the edge of a counter, or touch hot surfaces.
- Keep the power cord away from hot parts and don't cover the appliance.
- Unwrap the cord completely to prevent overheating of the cord. Do not allow the power cord supply to run underneath or around the unit.
- For safety reasons, never use the appliance if the cord, plug, or appliance itself is damaged, or after a malfunction of the appliance. Return the appliance to the DOMO Service Department or its service agent for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. Do not try to repair the appliance yourself.

INSTALLATION

- Do not place near flammable materials, gases or explosives.
- Do not use or store this appliance outdoors.
- Always use the appliance on a steady, dry and level surface.
- Never place this appliance near a gas stove or electrical stove or in a place where it may come into contact with a warm appliance.

USE

- Do not use this appliance for other than intended use.
- Never leave the appliance unattended while it is functioning.

- Do not operate the appliance with wet hands.
- The use of accessories that are not recommended or sold by the manufacturer can cause fire, electrical shock or injuries. Only use the utensils delivered with the appliance.

CLEANING AND MAINTENANCE

- To protect against electrical shock or burns, do not immerse unit, cord, or plug in water or other liquid.
- Failure to maintain this appliance in a clean condition could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

PRODUCT-SPECIFIC WARNINGS

- Never touch any hot parts while the appliance is switched on and being used. Use oven mitts when opening and closing the door.
- Do not move the appliance when it is warm or hot.
- Never use any sharp objects such as knives or forks on the different parts
- If the appliance falls into water, immediately pull the mains plug from the wall socket. Do not touch or reach into the water.
- Do not use the device on a surface that can be damaged by steam or heat.
- Ensure adequate ventilation around the appliance (10 cm).
- Never use the pizza oven without the pizza stone provided.
- To avoid burns, only use the pizza peel provided to slide pizzas into and out of the oven.
- The outside of the oven gets very hot. Do not place objects on the oven or lean against the sides or door.
- Excess flour and burnt food on the stone can ignite at high temperatures. If this happens, keep the door closed and the flames will extinguish on their own. If the flames do not extinguish within 15 seconds, unplug the appliance.
- If the pizza is baked at a high temperature for too long, it may ignite. If this happens, keep the door closed and the flames will extinguish on their own. Switch off the appliance and do not remove the pizza until the oven has cooled down completely.

- Always keep an eye on the pizza oven and do not leave the appliance unattended. The oven bakes at high temperatures (over 400°C), which can cause the pizza to overcook quickly and eventually ignite.
- Do not cover any part of the pizza oven with metal foil, as this can cause overheating and risk electrical and fire damage.



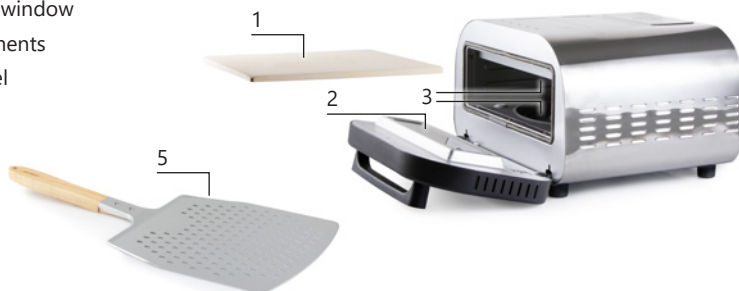
The appliance can become hot during use. Keep the power cord away from hot parts and don't cover the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

All images and descriptions in this manual are purely indicative and may differ slightly from the actual device.

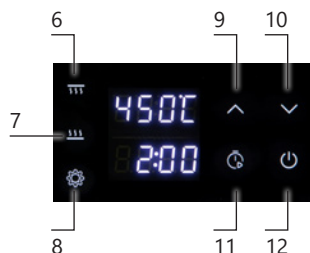
PARTS

1. Pizza stone
2. Observation window
3. Heating elements
4. Control panel
5. Peel



CONTROL PANEL

6. Top heat button
7. Bottom heat button
8. Menu button
9. Increase time/temperature button
10. Decrease time/temperature button
11. Timer knob
12. On/Off button



BEFORE THE FIRST USE

- Remove all packaging materials and any promotional stickers.
- Mount the handle on the peel with the supplied bolts and Allen key.



- Wipe the housing with a damp cloth.
- Place the pizza stone in the oven. Make sure it is placed all the way to the back of the oven.
⚠ Do not clean the stone with water or detergent.
- The first time you use the appliance, let it operate without food in it for 20 minutes. This way, all lubricant residues are removed from the heating elements. Steam may be released. This is normal.
 1. Insert the mains plug into the power socket. The display lights up briefly and goes off automatically.
 2. Press the power button. The display shows the temperature '450°C' and the time '2:00'. These are the default settings for the Neapolitan programme.
 3. Press the power button again so that the appliance starts heating up. The display flashes the temperature.
 4. After about 20 minutes, you will hear a signal. The temperature will stop flashing.
 5. Turn the appliance off again using the power button and let it cool down. You will hear the cooling fan running during the cooldown period. This is normal.
- ⚠ The appliance and pizza stone become very hot during use. Be careful to avoid burns.

USE

- ⚠ Never use oil or water on the pizza stone.
- ⚠ Do not use sharp objects such as knives and forks on the pizza stone.
- When baking several pizzas one after the other, wait about 3-4 minutes between the two preparations.
- Small scratches or discolouration of the stone do not affect its performance.
- 1. Place the pizza stone in the oven. Make sure it is placed all the way to the back of the oven.
- 2. Insert the mains plug into the power socket. The display lights up briefly and goes off automatically.
- 3. Press the power button. The display shows the temperature '450°C' and the time '2:00'. These are the default settings for the Neapolitan programme.
- 4. The menu button allows you to choose between six different programmes. The indicator light for the selected programme lights up.
 - Neapolitan: for a real Neapolitan pizza. A pizza with an airy crust, just like from the wood-fired oven.
 - Thin&crispy: for a thin, crispy pizza. For this pizza, the dough is rolled out thin and the pizza base is usually topped to the edge.

- New York: the baking is longer and less hot to achieve a New York-style pizza.
 - DIY: with this do-it-yourself programme, you set everything up to your own liking.
 - Pan pizza: use a pizza pan to make a typical pan pizza. The dough of a pan pizza is thick and fluffy, the pizza is lavishly topped with sauce all the way to the rim.
 - Frozen: this programme allows you to bake a frozen pizza. You have the option to adjust the temperature according to the instructions on the packaging.
5. These programmes have preset temperatures and times. You can see these in the table below. You can adjust the settings of each programme. Press the top heat button or bottom heat button and then increase or decrease the buttons to adjust the temperature at 5°C intervals.

	Top heat	Bottom heat	Adjustable temperature	Standard time	Adjustable time
Neapolitan	450°C	450°C	200-450°C	2 min	1-10 min
Thin&crispy	270°C	330°C	80-450°C	6 min	1-10 min
New York	245°C	270°C	80-450°C	8 min	1-20 min
DIY	350°C	300°C	80-450°C	4 min	1-60 min
Pan pizza	220°C	340°C	80-450°C	12 min	1-30 min
Frozen	245°C	205°C	80-450°C	16 min	1-20 min

6. To adjust the countdown timer, press and hold the bottom heat button until the time flashes on the display. Use the increase or decrease buttons to adjust the time.
7. Press the power button again so that the appliance starts heating up. The display flashes the temperature.
8. After about 20 minutes, you will hear a signal. The temperature will stop flashing.
9. Open the oven door. Place your pizza on the pizza stone in the oven using the pizza peel. Close the door.
-  The appliance and pizza stone become very hot during use. Be careful to avoid burns.
10. Press the timer button to start the countdown. The timer works as a cooking timer. After the timer expires, you hear a signal, but the appliance does not stop on its own.
11. Turn off the appliance using the power button and let it cool down. You will hear the cooling fan running for about 15 minutes during the cooldown period. This is normal.
12. Remove your pizza from the oven using the pizza peel.

Tips:

- The baking time and temperature depends on the thickness of the dough, the selected toppings, and your personal preference.
- The type or brand of flour you use affects the result. Type 00 flour is a wheat flour made from very finely milled, sifted wheat. This flour is perfect for pizzas and produces a smooth and elastic dough. The flour makes your pizza nice and crispy yet soft inside.
- Work the dough at room temperature. Cold dough is too springy; dough that is too warm is too loose.
- Dust your hands and work surface with flour before working with the dough. Sprinkling flour, semolina, or cornmeal on your pizza peel will prevent the pizza base from sticking. Use enough, but not too much flour. Flour residue on the pizza stone can burn. This results in a bitter taste and can lead to smoke or even fire.

- Make sure the pizza peel is cool and clean every time you use it. This is to avoid the dough sticking to the peel.
- Gently shake the pizza peel to make sure the dough moves freely before adding toppings. If it doesn't slip, add a bit more flour under your base.
- Make sure your oven is fully heated and prepared before putting toppings on your pizza to reduce the chances of it becoming sticky.
- Don't overload your pizza. Don't add too much sauce or too many toppings; otherwise, they will weigh down your pizza and make it harder to slide into your oven.
- If your pizza sticks, use the 'hovercraft technique' to release it. Lift the edge of the dough and gently blow under the bottom to form air pockets and spread flour over the sticky areas. Adding extra flour, semolina, or cornmeal under your pizza will help loosen up the dough.
- If you want to bake a frozen pizza, defrost it beforehand for best results.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always unplug the appliance from the socket before cleaning. Let the appliance cool down before cleaning.
- Clean the inside and outside with a clean, damp cloth. Dry the appliance thoroughly. If necessary, you can also use a mild detergent.
- Never use cooking oil, water, or detergents to clean the pizza stone. Scrape away excess food with a spatula or stiff-bristled brush and wipe clean with a paper towel or clean dish towel.
⚠ Make sure the pizza stone has cooled completely before removing it from the oven.
- Wash the pizza peel in warm water and a mild detergent to clean them. Never leave them in water.
- If the heating element is dirty, you can clean it with a damp cloth.

⚠ Do not immerse unit, cord, or plug in water or other liquid.

⚠ Never use aggressive or abrasive cleaning agents.

PROBLEMS AND SOLUTIONS

PROBLEMS	SOLUTIONS
The pizza stone seems dirty.	• The stone may discolour over time. This is often due to moisture on the stone. The discolouration does not affect the way it functions and will actually add more flavour to the pizza. • If the stone is still really dirty, follow the instructions as described under "cleaning and maintenance".
Smoke is coming from the appliance.	• At first use, this is perfectly normal and it will stop after a short period of time. The smoke comes from the lubricants on the heating element. • Turn off the appliance. Allow the appliance to cool down. Check that no food residue has been left on the stone or heating element. Follow the instructions as described under "cleaning and maintenance".
Steam comes out of the appliance.	• This is normal due to the high temperatures. The oven door has vents where steam can come out.

PROBLEMS	SOLUTIONS
The temperature indicator light flashes.	The oven is heating up. Wait for the oven to preheat and the temperature to stop flashing before sliding the pizza into the oven.
The appliance makes noise after it is switched off.	You will hear the cooling fan running for about 15 minutes during the cooldown period. This is normal. Do not unplug the oven until it has finished cooling down.
My pizza caught fire in the oven.	Pull the plug out of the power socket. Keep the oven door closed. The fire will extinguish on its own.

GUIDELINES



This symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it must be brought to the applicable collection point for recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



The packaging is recyclable. Please treat the packaging ecologically.



This appliance conforms to all European requirements in the areas of safety, health, and environmental protection.

The EU declaration concerning this appliance can be requested at any time from info@linea2000.be

GARANTIA

Estimado cliente,

Muchas gracias por depositar su confianza en DOMO.

Esperamos que disfrute de su nueva compra.

Todos nuestros productos se someten a un estricto control de calidad antes de llegar a sus manos. Si, a pesar de todo, experimenta algún problema con su dispositivo, lo lamentamos sinceramente y estamos dispuestos a solucionarlo lo antes posible. No dude en ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente de la tienda donde lo compró. Harán todo lo posible por ayudarle.

Esta unidad tiene un periodo de garantía de 2 años a partir de la fecha de compra. Durante este período de garantía, el distribuidor asumirá la responsabilidad de los defectos que se demuestre que tienen su origen en defectos de material, construcción o fabricación. Estos defectos se subsanarán mediante la reparación o sustitución del aparato. El período de garantía de 2 años se suspenderá durante el período de reparación y luego continuará durante el resto del período de garantía. La garantía se concede sobre la base del justificante de compra, donde figura claramente la fecha de adquisición. Si detecta que su aparato es defectuoso dentro del periodo de garantía de 2 años, puede llevarlo a la tienda donde lo compró junto con el justificante de compra, o seguir el procedimiento de la tienda web correspondiente si se trata de una compra en línea.

La garantía no cubre los daños al aparato, accesorios o piezas causados por:

- desgaste normal debido al uso;
- incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento, mantenimiento y limpieza del manual;
- conexión incorrecta, por ejemplo, voltaje demasiado alto;
- uso incorrecto, abusivo o anormal;
- reparaciones o manipulaciones efectuadas por el consumidor o por terceros no autorizados;
- uso de piezas o accesorios no recomendados o suministrados por el distribuidor.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando utilice aparatos eléctricos, se deben seguir las instrucciones de seguridad mencionadas a continuación. Los accidentes o los daños ocasionados por el no seguimiento de estas normas son su propia responsabilidad. Ni el fabricante, ni el importador ni el distribuidor pueden ser considerados responsables a este respecto.

- Lea detenidamente estas instrucciones.
- Antes del primer uso retire todos los materiales de embalaje y etiquetas promocionales. Asegúrese de que los niños no puedan jugar con el material de embalaje.
- Este equipo solo es apto para su uso en un entorno doméstico y en entornos similares como:
 - Zona de cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares.
 - Granjas.
 - Habitaciones de hoteles y moteles, y otros entornos de carácter residencial.
 - Habitaciones de invitados o similares.
- Supervise en todo momento a los niños para que no jueguen con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 16 años o más, personas con discapacidad física o sensorial, o personas con capacidad mental limitada o falta de experiencia o conocimiento, siempre, y en tanto en cuanto, dichas personas estén vigiladas o hayan recibido instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y conozcan los peligros del uso del mismo.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- El mantenimiento y la limpieza del dispositivo no deben ser realizados por niños, a menos que tengan 16 años o más o estén supervisados por un adulto.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
- Todas las reparaciones aparte del mantenimiento ordinario de la unidad deben ser efectuadas por el fabricante o por su servicio post-venta.

ADVERTENCIAS ELÉCTRICAS

- Para evitar peligros, el aparato no debe ser controlado con un dispositivo externo, como un temporizador externo o un mando a distancia separado, ni debe conectarse a una red que se encienda y se apague con frecuencia.
- Saque el enchufe de la toma de corriente cuando no use el aparato, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Si los hubiera, gire primero todos los botones a la posición de apagado y, después, desenchufe el equipo de la corriente eléctrica. No tire nunca del cable de alimentación para sacar el enchufe de la toma de corriente.
- Antes de utilizarlo, asegúrese de que el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje de la red eléctrica de su hogar.
- El aparato siempre se debe conectar a una toma de corriente instalada y conectada a tierra de acuerdo con las normas locales de instalación.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue sobre superficies calientes o sobre el borde de una mesa o encimera.
- Mantenga el cable eléctrico lejos de las piezas calientes y no cubra el aparato.
- Desenrolle el cable de alimentación completamente para evitar el sobrecalentamiento del mismo. No permita que el cable de alimentación cuelgue por debajo o alrededor del aparato.
- Para evitar riesgos, nunca use el equipo si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, si el aparato no funciona correctamente o si está dañado. En el caso de que el aparato esté dañado, llévelo al servicio de postventa de DOMO o al centro de servicio cualificado más cercano para su inspección, reparación o para realizar ajustes eléctricos/mecánicos. Nunca intente reparar el aparato por su cuenta.

INSTALACIÓN

- No coloque nunca el aparato cerca de materiales inflamables, gases o explosivos.
- No utilice el aparato al aire libre.
- Coloque siempre el aparato sobre una superficie firme, horizontal y seca.

- No encienda nunca el aparato cerca de una estufa de gas o eléctrica, ni en un lugar donde pueda entrar en contacto con un horno eléctrico o con otro aparato caliente.

USO

- Utilice el aparato únicamente para el fin para el que está destinado.
- No deje nunca sin vigilancia un aparato en marcha.
- No utilice el aparato con las manos mojadas.
- El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones. Solo debe utilizar los accesorios que se suministran con el aparato.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido. Esto evitará choques eléctricos o incendios.
- Si no se realiza un correcto mantenimiento del aparato, la vida útil del aparato se reducirá drásticamente y se podrían producir situaciones peligrosas.

ADVERTENCIAS ESPECÍFICAS DEL PRODUCTO

- No toque las partes calientes durante el funcionamiento. Utilice manoplas para abrir y cerrar la puerta del horno.
- No mueva el aparato cuando está caliente.
- No utilice objetos punzantes, como cuchillos y tenedores en los distintos componentes.
- Si el aparato se cae al agua, retire inmediatamente el enchufe de la toma de corriente. No toque ni meta la mano en el agua.
- No utilice el aparato sobre una superficie que pueda resultar dañada por el vapor o el calor.
- Asegure una ventilación adecuada (10 cm) alrededor del aparato.
- No utilice nunca el horno para pizza sin la piedra para pizza suministrada.
- Para evitar quemaduras, utilice solo la pala de pizza suministrada para deslizar las pizzas dentro y fuera del horno.

- El exterior del horno se calienta mucho. No coloque objetos sobre el horno ni se apoye en los laterales o en la puerta.
- El exceso de harina y los alimentos quemados en la piedra pueden inflamarse a altas temperaturas. Si esto ocurre, mantenga la puerta cerrada y las llamas se extinguirán por sí solas. Si las llamas no se extinguen en 15 segundos, desenchufe el aparato.
- Si la pizza se hornea a alta temperatura durante demasiado tiempo, puede inflamarse. Si esto ocurre, mantenga la puerta cerrada y las llamas se extinguirán por sí solas. Apague el aparato y no saque la pizza hasta que el horno se haya enfriado completamente.
- Vigile siempre el horno de pizza y no deje el aparato sin vigilancia. El horno hornea a altas temperaturas (más de 400 °C), lo que puede hacer que la pizza se cocine en exceso rápidamente y acabe incendiándose.
- No cubra ninguna parte del horno para pizzas con papel metálico, ya que puede provocar un sobrecalentamiento y riesgo de daños eléctricos y de incendio.



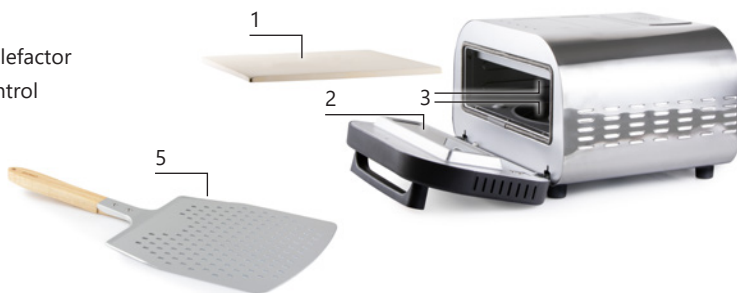
Las superficies marcadas con este símbolo se calientan durante el uso. Recomendamos no tocar la superficie de este aparato, exceptuando las asas, para evitar quemaduras.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES PARA CONSULTARLAS POSTERIORMENTE

Todas las imágenes y descripciones de este manual son meramente indicativas y pueden diferir ligeramente del dispositivo real.

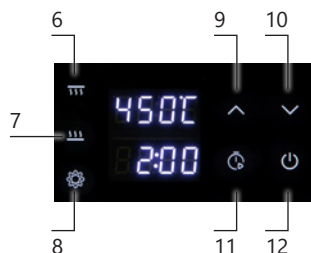
PIEZAS

1. Piedra para pizza
2. Mirilla
3. Elemento calefactor
4. Panel de control
5. Pala



PANEL DE CONTROL

6. Botón de calor superior
7. Botón de calor inferior
8. Botón de menú
9. Botón de aumento de tiempo/temperatura
10. Botón de disminución de tiempo/temperatura
11. Botón del temporizador
12. Botón de encendido/apagado



ANTES DEL PRIMER USO

- Retire todos los materiales de embalaje y, en su caso, los adhesivos promocionales.
- Monte el mango en la pala con los pernos y la llave Allen suministrados.



- Limpie la carcasa con un paño húmedo.
- Coloque la piedra para pizza en el horno. Asegúrese de que está colocado hasta el fondo del horno.
⚠ No limpie la piedra con agua o detergente.
- La primera vez, deje que el aparato funcione sin alimentos durante 20 minutos. De este modo, se eliminan todos los residuos de lubricantes presentes en los elementos calefactores. Es posible que se libere vapor. Esto es normal.
 1. Introduzca el enchufe en la toma de corriente. La pantalla se enciende brevemente y se apaga automáticamente.
 2. Pulse el botón de encendido/apagado. La pantalla muestra la temperatura "450 °C" y la hora "2:00". Estos son los ajustes por defecto del programa napolitano.
 3. Pulse de nuevo el botón de encendido y apagado para que el aparato empiece a calentarse. En la pantalla parpadea la temperatura.

4. Al cabo de unos 20 minutos, oírás una señal. La temperatura dejará de parpadear.
 5. Vuelva a apagar el aparato con el botón de encendido y deje que se enfríe. Durante el enfriamiento, oírás funcionar el ventilador de refrigeración, esto es normal.
- ⚠ El aparato y la piedra para pizza se calientan mucho durante el uso. Tenga cuidado para evitar quemaduras.

USO

- ⚠ No utilice nunca aceite ni agua sobre la piedra para pizza.
- ⚠ No utilice objetos afilados, como cuchillos o tenedores, sobre la piedra para pizza.
- Cuando hornee varias pizzas una tras otra, espere unos 3-4 minutos entre las dos preparaciones.
 - Los pequeños rasguños o decoloraciones de la piedra no afectan a su rendimiento.
1. Coloque la piedra para pizza en el horno. Asegúrese de que está colocado hasta el fondo del horno.
 2. Introduzca el enchufe en la toma de corriente. La pantalla se enciende brevemente y se apaga automáticamente.
 3. Pulse el botón de encendido/apagado. La pantalla muestra la temperatura "450 °C" y la hora "2:00". Estos son los ajustes por defecto del programa napolitano.
 4. Con el botón de menú puede elegir entre 6 programas diferentes. El indicador luminoso del programa seleccionado se iluminará.
 - Neapolitan - Napolitana: para una auténtica pizza napolitana. Una pizza con corteza aireada, como salida del horno de leña.
 - Thin&crispy - Fina y crujiente: para una pizza fina y crujiente. Para esta pizza, la masa se extiende fina y la base de pizza suele cubrirse hasta el borde.
 - New York - Nueva York: la cocción es más larga y menos caliente para conseguir una pizza al estilo neoyorquino.
 - DIY - Bricolaje: con este programa de bricolaje, lo configura todo a su gusto.
 - Pan pizza - Pizza en sartén: utilice una sartén para pizza para preparar la típica pizza en sartén. La masa de una pizza de sartén es gruesa y esponjosa, y la pizza está abundantemente cubierta de salsa hasta el borde.
 - Frozen - Congelado: este programa permite hornear una pizza congelada. Tiene la opción de ajustar la temperatura según las instrucciones del envase.
 5. Estos programas tienen temperaturas y tiempos preestablecidos. Puede consultarlas en el cuadro siguiente. Puede ajustar la configuración de cada programa. Pulse el botón de calor superior o el botón de calor inferior y, a continuación, aumente o disminuya los botones para ajustar la temperatura en intervalos de 5 °C.

	Calor superior	Calor inferior	Temperatura ajustable	Tiempo estándar	Tiempo ajustable
Neapolitan	450°C	450°C	200-450°C	2 min	1-10 min
Thin&crispy	270°C	330°C	80-450°C	6 min	1-10 min
New York	245°C	270°C	80-450°C	8 min	1-20 min
DIY	350°C	300°C	80-450°C	4 min	1-60 min
Pan pizza	220°C	340°C	80-450°C	12 min	1-30 min

Frozen	245°C	205°C	80-450°C	16 min	1-20 min
--------	-------	-------	----------	--------	----------

6. Para ajustar el temporizador de cuenta atrás, mantenga pulsado el botón de calor inferior hasta que la hora parpadee en la pantalla. Utilice los botones de aumento o disminución para ajustar el tiempo.
7. Pulse de nuevo el botón de encendido y apagado para que el aparato empiece a calentarse. En la pantalla parpadea la temperatura.
8. Al cabo de unos 20 minutos, oirá una señal. La temperatura dejará de parpadear.
9. Abra la puerta del horno. Coloque la pizza en la piedra para pizza del horno utilizando la pala para pizza. Cierra la puerta.
 El aparato y la piedra para pizza se calientan mucho durante el uso. Tenga cuidado para evitar quemaduras.
10. Pulse el botón del temporizador para iniciar la cuenta atrás. El temporizador funciona como temporizador de cocción. Cuando expira el temporizador, se oye una señal, pero el aparato no se detiene por sí solo.
11. Apague el aparato con el botón de encendido y deje que se enfríe. Durante el enfriamiento, oirá funcionar el ventilador de refrigeración durante 15 minutos, esto es normal.
12. Saque la pizza del horno con la pala para pizza.

Consejos:

- El tiempo y la temperatura de horneado dependerán del grosor de la masa, de los ingredientes elegidos y de sus preferencias personales.
- El tipo o la marca de harina que utilice para la masa influye en el resultado. La harina de tipo 00 es una harina de trigo elaborada a partir de trigo muy finamente molido y tamizado. Esta harina es perfecta para pizzas y proporciona una masa suave y elástica. La harina hace que la pizza quede crujiente y suave por dentro.
- Prepare la masa a temperatura ambiente. La masa fría es demasiado elástica; la masa demasiado caliente es demasiado suelta.
- Espolvoree las manos y la superficie de trabajo con harina antes de trabajar con la masa. Espolvorear harina, sémola o harina de maíz en su pala de pizza evitará que la base de pizza se pegue. Use suficiente harina, pero no demasiada. Los restos de harina en la piedra para pizza pueden quemarse. Esto da un sabor amargo y puede provocar humo o incluso un incendio.
- Asegúrese de que el servidor de pizza esté frío y limpio cada vez que lo utilice. Esto es para evitar que la masa se pegue a la pala.
- Agite suavemente la pala de pizza para asegurarse de que la masa se mueve libremente antes de añadir los ingredientes. Si no resbala, añada un poco más de harina bajo la base.
- Asegúrese de que el horno está totalmente caliente y preparado antes de poner los ingredientes en la pizza para reducir las posibilidades de que se pegue.
- No sobrecargue su pizza. No añada demasiada salsa ni demasiados ingredientes, de lo contrario pesarán sobre la pizza y será más difícil introducirla en el horno.
- Si se le pega la pizza, utilice la "técnica del aerodeslizador" para soltarla. Levantar el borde de la masa y soplar suavemente por debajo de la parte inferior para formar bolsas de aire y extender harina sobre las zonas pegajosas. Añadir harina, sémola o harina de maíz adicional debajo de la pizza ayudará a que la masa quede más suelta.
- Si quiere hornear una pizza congelada, descongélela antes para obtener mejores resultados.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Antes de limpiar el aparato debe retirar el enchufe de la toma de corriente. Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- Limpie el interior y el exterior con un paño limpio y húmedo. A continuación, seque bien el aparato. Si es necesario, también puede utilizar un detergente suave.
- No utilice nunca aceite de cocina, agua o detergentes para limpiar la piedra para pizza. Raspe el exceso de comida con una espátula o un cepillo de cerdas duras y limpie el interior del aparato con una toalla de papel o un paño de cocina limpio.
- ⚠ Asegúrese de que la piedra para pizza se ha enfriado completamente antes de sacarla del horno.
- Lave la pala con agua tibia y un detergente suave para limpiarlas. No las deje nunca en el agua.
- Si el elemento calefactor se ha ensuciado, puede limpiarlo con un paño húmedo.

⚠ Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido.

⚠ Nunca use productos de limpieza abrasivos o agresivos.

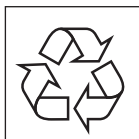
PROBLEMAS Y SOLUCIONES

PROBLEMAS	SOLUCIONES
La luz indicadora se enciende y se apaga repetidamente.	• Durante el uso, esta lámpara se encenderá y apagará varias veces mientras que el aparato intenta mantener la temperatura correcta. Cuando se haya alcanzado la temperatura, la luz indicadora se apagará.
La parte superior de la pizza se quema.	• Baje la temperatura de cocción. • Ajuste el mando de las funciones y seleccione solo calor inferior.
Sale vapor del aparato.	• Esto es normal debido a las altas temperaturas. La puerta del horno tiene respiraderos por donde puede salir el vapor.
El indicador luminoso de temperatura parpadea.	• El horno se está calentando. Espere a que el horno se precaliente y la temperatura deje de parpadear antes de introducir la pizza en el horno.
El aparato hace ruido después de apagarse.	• Durante el enfriamiento, oírás funcionar el ventilador de refrigeración durante 15 minutos, esto es normal. No desenchufe el horno hasta que haya terminado de enfriarse.
Mi pizza se incendia en el horno.	• Retire el enchufe de la toma de corriente. Mantenga cerrada la puerta del horno. El fuego se extinguirá por sí solo.

DIRECTRICES



El símbolo en el producto o en el embalaje indica que este producto no puede ser tratado como residuo doméstico. Se debe llevar a un lugar en el que se reciclan equipos eléctricos y electrónicos. Si se asegura de que este producto se desecha correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para las personas y el medio ambiente que serían causados por un tratamiento de residuos inadecuado. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento, o con la empresa o departamento responsable del servicio de recogida de basura doméstica, o con la tienda donde adquirió el producto.



El material de embalaje es reciclable. Trate el embalaje de una manera medioambientalmente responsable.



Este aparato cumple todos los requisitos europeos de seguridad, salud y protección del medio ambiente.

Puede solicitar la declaración UE de este dispositivo a info@linea2000.be en todo momento.

GARANZIA

Gentile cliente,

grazie di cuore per la fiducia accordata a DOMO.

Ci auguriamo che il tuo nuovo acquisto sarà di tuo gradimento.

Tutti i nostri prodotti sono sottoposti a un rigoroso controllo di qualità prima di arrivare a casa tua. Tuttavia, se si dovessero verificare problemi con l'apparecchio, ce ne rammarichiamo vivamente e provvederemo a risolverli il prima possibile.

Non esitare a contattare il servizio clienti del negozio di acquisto. Faranno tutto il possibile per assisterti!

Questo apparecchio è coperto da una garanzia di 2 anni a partire dalla data di acquisto. Durante questo periodo di garanzia, il distributore si assume la responsabilità per i difetti dimostrabilmente riconducibili al materiale, alla costruzione o alla fabbricazione. Questi difetti saranno eliminati mediante riparazione o sostituzione dell'apparecchio. Il periodo di garanzia di 2 anni verrà sospeso durante la riparazione e riprenderà successivamente per la durata residua della garanzia. La garanzia viene concessa sulla base della ricevuta sulla quale è chiaramente indicata la data di acquisto. Qualora l'apparecchio risulti difettoso durante il periodo di garanzia di 2 anni, è possibile portarlo presso il negozio di acquisto insieme alla relativa ricevuta o seguire la procedura del negozio online responsabile se è stato acquistato online.

La garanzia non copre i danni all'apparecchio, agli accessori o alle parti causati da:

- normale usura dovuta all'uso;
- inosservanza delle istruzioni per l'uso, la manutenzione e la pulizia riportate nel manuale;
- collegamento errato, ad esempio tensione elettrica eccessiva;
- uso scorretto, sconsiderato o anomalo;
- riparazioni o modifiche effettuate dal consumatore o da terzi non autorizzati;
- uso di parti o accessori non raccomandati o forniti dal distributore.

INDICAZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizzano dispositivi elettrici, è necessario tenere presenti le seguenti istruzioni di sicurezza. Gli incidenti o i danni causati dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni sono responsabilità dell'utilizzatore. Non possono essere ritenuti responsabili per tali danni né il produttore, né l'importatore, né il fornitore.

- Leggere con attenzione le presenti istruzioni. Conservare le istruzioni per possibili future consultazioni.
- Prima di utilizzare il prodotto, togliere tutti gli imballi e gli eventuali adesivi promozionali. Assicurarsi che i bambini non giochino con gli imballaggi.
- Questo apparecchio è soltanto adatto all'utilizzo in un ambiente domestico e in ambienti simili come:
 - Angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali
 - Fattorie
 - Camere di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali
 - Camere per vacanze o ambienti analoghi
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 16 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, solo se sorvegliati o se hanno ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendono i rischi.
- I bambini non possono giocare con l'apparecchio.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate dai bambini di età inferiore a 16 anni o senza sorveglianza.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 16 anni.
- Tutte le riparazioni che non rientrano nella normale manutenzione dell'apparecchio devono essere effettuate dal produttore o dal suo servizio assistenza.

AVVERTENZE ELETTRICHE

- Per evitare il rischio di incidenti, l'apparecchio non deve essere utilizzato con strumenti esterni, come ad esempio un timer o un sistema di telecomando separato e non deve essere collegato a una rete che viene accesa e spenta in continuazione.
- Togliere la spina dalla presa quando l'apparecchio non è in funzione, prima di montarne o smontarne i componenti e prima di pulirlo. Se presenti, ruotare prima tutti i pulsanti nella posizione 'off' e staccare poi la spina dalla presa, facendo forza sulla spina. Non tirare mai il cavo di collegamento o l'apparecchio per staccare la spina dalla presa di corrente.
- Prima dell'uso, verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda alla tensione della rete elettrica domestica.
- L'apparecchio deve essere sempre collegato a una presa che è installata e dotata di messa a terra secondo le norme di installazione locali.
- Non lasciare il cavo di alimentazione penzolante sul bordo del tavolo o della cucina ed evitare che venga a contatto con superfici calde.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e non coprire l'apparecchio.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione per evitare che si surriscaldi. Non lasciare mai il cavo di alimentazione penzolante sotto l'apparecchio.
- Per evitare pericolo, non utilizzare mai l'apparecchio quando il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, dopo un errore di funzionamento o quando l'apparecchio è danneggiato. Portare l'apparecchio al servizio assistenza post-vendita di DOMO Elektro o al centro assistenza autorizzato più vicino per farlo controllare, riparare o per apportare le necessarie modifiche elettriche o tecniche. Non cercare mai di riparare da soli l'apparecchio.

INSTALLAZIONE

- Non posizionare mai l'apparecchio vicino a materiali infiammabili, gas o esplosivi.
- Non utilizzare o conservare l'apparecchio all'aperto.

- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, asciutta e in piano.
- Non posizionare mai l'apparecchio sopra o vicino a un fornello a gas o elettrico oppure in luoghi in cui possa venire a contatto con apparecchi a elevate temperature.

UTILIZZO

- Utilizzare l'apparecchio solo per lo scopo per cui è previsto.
- Non fare funzionare l'apparecchio senza sorveglianza.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- L'utilizzo di accessori non consigliati o non venduti dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni. Utilizzare solo gli accessori forniti insieme all'apparecchio.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi. Questo per evitare scosse elettriche o incendi.
- Se l'apparecchio non viene pulito bene, la sua durata di vita può ridursi in modo drastico e possono verificarsi situazioni pericolose.

SPECIFICHE PRODOTTO AVVERTENZE

- Non toccare le parti calde durante l'utilizzo. Usare guanti da forno quando si apre e si chiude lo sportello.
- Non spostare l'apparecchio quando è caldo o incandescente.
- Non utilizzare oggetti appuntiti come coltelli e forchette sui vari componenti.
- Se l'apparecchio cade in acqua, scollegare immediatamente la spina dalla presa elettrica. Non toccare l'acqua e non immergere le mani.
- Non usare l'apparecchio su una superficie che può essere danneggiata da vapore o calore.
- Garantire una ventilazione adeguata (10 cm) intorno all'apparecchio.
- Non utilizzare mai il forno per pizza senza la pietra per pizza in dotazione.
- Per evitare scottature, utilizzare solo la paletta in dotazione per introdurre e rimuovere pizze dal forno.

- La parte esterna del forno diventa molto calda. Non collocare oggetti sul forno e non appoggiarsi ai lati o allo sportello.
- Farina in eccesso e cibo bruciato sulla pietra possono prendere fuoco ad alte temperature. In tal caso, tenere lo sportello chiuso e le fiamme si spegneranno da sole. Se le fiamme non si spengono entro 15 secondi, scollegare l'apparecchio.
- Se viene cotta ad alta temperatura per troppo tempo, la pizza può prendere fuoco. In tal caso, tenere lo sportello chiuso e le fiamme si spegneranno da sole. Spegner l'apparecchio e non rimuovere la pizza finché il forno non si è completamente raffreddato.
- Monitorare costantemente il forno per pizza e non lasciarlo incustodito. Il forno cuoce a temperature elevate (oltre 400 °C), che possono determinare una rapida sovracottura della pizza e una possibile combustione.
- Non coprire alcuna parte del forno per pizza con pellicole metalliche per evitare il surriscaldamento e il rischio di danni elettrici e di incendio.



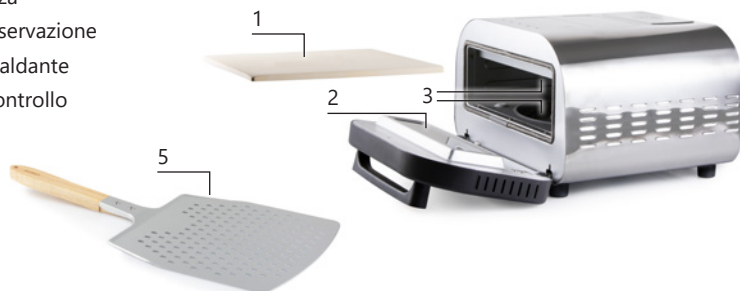
L'apparecchio si riscalda durante l'uso. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde e non coprire l'apparecchio.

CONSERVARE LE ISTRUZIONI PER POSSIBILI FUTURE CONSULTAZIONI

Tutte le immagini e le descrizioni presenti nel manuale sono puramente indicative e possono differire leggermente dall'apparecchio effettivo.

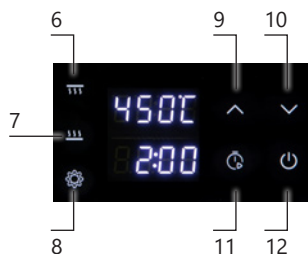
COMPONENTI

1. Pietra per pizza
2. Finestra di osservazione
3. Elemento riscaldante
4. Pannello di controllo
5. Paletta



PANNELLO DI CONTROLLO

6. Pulsante di riscaldamento superiore
7. Pulsante di riscaldamento inferiore
8. Pulsante menu
9. Pulsante di aumento tempo/temperatura
10. Pulsante di riduzione tempo/temperatura
11. Pulsante timer
12. Pulsante on/off



PRIMA DELL'USO

- Rimuovere tutti i materiali di imballaggio ed eventuali adesivi promozionali.
- Montare il manico sulla paletta con i bulloni e la chiave a brugola in dotazione.



- Pulire l'alloggiamento con un panno umido.
- Posizionare la pietra per pizza nel forno. Accertarsi che sia posizionata fino in fondo al forno.
⚠ Non pulire la pietra con acqua o detersivi.
- La prima volta, lasciare che l'apparecchio funzioni senza alimentazione per 20 minuti. In tal modo si eliminano tutti i residui di lubrificante dagli elementi riscaldanti. Possono verificarsi emissioni di vapore. È normale.
 1. Inserire la spina nella presa elettrica. Il display si accende brevemente e si spegne automaticamente.
 2. Premere il pulsante di accensione/spegnimento. Il display visualizza la temperatura "450 °C" e l'ora "2:00". Queste sono le impostazioni predefinite del programma Neapolitan.
 3. Premere nuovamente il tasto di accensione/spegnimento per far sì che l'apparecchio inizi a riscaldarsi. Sul display lampeggia la temperatura.

4. Dopo circa 20 minuti viene emesso un segnale acustico. La temperatura smetterà di lampeggiare.
5. Spegnerne nuovamente l'apparecchio con il pulsante di accensione/spegnimento e lasciarlo raffreddare. Durante il raffreddamento, si sente girare la ventola di raffreddamento: è normale.

⚠ L'apparecchio e la pietra per pizza diventano molto caldi durante l'uso. Fare attenzione per evitare scottature.

UTILIZZO

⚠ Non utilizzare mai olio o acqua sulla pietra per pizza.

⚠ Non utilizzare oggetti affilati come coltelli e forchette sulla pietra per pizza.

- Quando si cuociono più pizze in successione, attendere circa 3-4 minuti tra ogni preparazione.
 - Piccoli graffi o scolorimenti della pietra non ne compromettono le prestazioni.
1. Posizionare la pietra per pizza nel forno. Accertarsi che sia posizionata fino in fondo al forno.
 2. Inserire la spina nella presa elettrica. Il display si accende brevemente e si spegne automaticamente.
 3. Premere il pulsante di accensione/spegnimento. Il display visualizza la temperatura "450 °C" e l'ora "2:00". Queste sono le impostazioni predefinite del programma Neapolitan.
 4. Il pulsante menu consente di scegliere tra 6 programmi diversi. L'indicatore luminoso del programma selezionato si accende.
 - Neapolitan: per un'autentica pizza napoletana. Una pizza dalla crosta soffice, proprio come quella del forno a legna.
 - Thin&crispy: per una pizza sottile e croccante. Per questa pizza, l'impasto viene steso finemente e la base della pizza viene solitamente condita fino al bordo.
 - New York: per ottenere una pizza in stile newyorkese, la cottura è più lunga e meno calda.
 - DIY: con questo programma fai-da-te, è possibile regolare tutte le impostazioni a piacimento.
 - Pan pizza: utilizzare una teglia per pizza per preparare una tipica pizza in teglia. L'impasto della pizza in teglia è spesso e soffice, la pizza è riccamente condita con salsa fino al bordo.
 - Frozen: questo programma consente di cuocere una pizza surgelata. È possibile regolare la temperatura in base alle istruzioni riportate sulla confezione.
 5. Questi programmi prevedono temperature e tempi preimpostati, riportati nella tabella seguente. È possibile regolare le impostazioni di ciascun programma. Premere il pulsante di riscaldamento superiore o inferiore, quindi i pulsanti per aumentare o ridurre la temperatura a intervalli di 5 °C.

	Riscaldamento superiore	Riscaldamento inferiore	Temperatura regolabile	Tempo standard	Tempo regolabile
Neapolitan	450°C	450°C	200-450°C	2 min	1-10 min
Thin&crispy	270°C	330°C	80-450°C	6 min	1-10 min
New York	245°C	270°C	80-450°C	8 min	1-20 min
DIY	350°C	300°C	80-450°C	4 min	1-60 min
Pan pizza	220°C	340°C	80-450°C	12 min	1-30 min
Frozen	245°C	205°C	80-450°C	16 min	1-20 min

6. Per regolare il timer, tenere premuto il pulsante di riscaldamento inferiore finché il tempo non lampeggia sul display. Utilizzare i pulsanti di aumento o riduzione per regolare il tempo.
7. Premere nuovamente il tasto di accensione/spengimento per far sì che l'apparecchio inizi a riscaldarsi. Sul display lampeggia la temperatura.
8. Dopo circa 20 minuti viene emesso un segnale acustico. La temperatura smetterà di lampeggiare.
9. Aprire lo sportello del forno. Posizionare la pizza sulla pietra per pizza nel forno utilizzando l'apposita paletta. Chiudere lo sportello.
 L'apparecchio e la pietra per pizza diventano molto caldi durante l'uso. Fare attenzione per evitare scottature.
10. Premere il pulsante del timer per avviare il conto del tempo di cottura. Il timer segnala il tempo di cottura trascorso. Allo scadere del timer viene emesso un segnale acustico, ma l'apparecchio non si spegne autonomamente.
11. Spegner l'apparecchio con il pulsante di accensione/spengimento e lasciarlo raffreddare. Durante il raffreddamento, si sentirà girare la ventola di raffreddamento per 15 minuti: è normale.
12. Togliere la pizza dal forno utilizzando l'apposita paletta.

Suggerimenti:

- Il tempo e la temperatura di cottura dipendono dallo spessore dell'impasto, dai condimenti scelti e dalle preferenze personali.
- Il tipo o la marca di farina utilizzata per l'impasto influisce sul risultato. La farina di tipo 00 è una farina di grano ottenuta da grano macinato molto finemente e setacciato. Questa farina è perfetta per le pizze e garantisce un impasto liscio ed elastico, che rende la pizza piacevolmente croccante ma morbida all'interno.
- Lavorare l'impasto a temperatura ambiente. L'impasto freddo è troppo resistente; quello caldo troppo morbido.
- Spolverare le mani e la superficie di lavoro con farina prima di lavorare con l'impasto. Spolverando farina, semola di grano o di mais sulla paletta, si evita che la base della pizza si attacchi. Utilizzare una quantità di farina sufficiente, ma non eccessiva. I residui di farina sulla pietra per pizza possono bruciare, dando un sapore amaro e provocando fumo o addirittura incendi.
- Accertarsi che la paletta per pizza sia fredda e pulita a ogni utilizzo, per evitare che l'impasto si attacchi alla paletta.
- Agitare delicatamente la paletta per pizza per accertarsi che l'impasto si muova liberamente prima di aggiungere i condimenti. Se non scivola, aggiungere un po' di farina sotto la base.
- Accertarsi che il forno sia completamente riscaldato e pronto prima di mettere i condimenti sulla pizza per ridurre le possibilità che diventi appiccicosa.
- Non esagerare con il condimento della pizza. Non aggiungere salsa o condimenti in eccesso, altrimenti appesantiranno la pizza e sarà più difficile introdurla nel forno.
- Se la pizza si attacca, utilizzare la "tecnica hovercraft" per farla staccare. Sollevare il bordo dell'impasto e soffiare delicatamente sotto il fondo per formare delle sacche d'aria e spargere la farina sulle aree appiccicose. L'aggiunta di altra farina, semola di grano o di mais sotto la pizza aiuterà a far staccare l'impasto.
- Per cuocere una pizza surgelata, prima scongelarla per ottenere i migliori risultati.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Assicurarsi di rimuovere la spina dalla presa di corrente prima di effettuare le operazioni di pulizia dell'apparecchio. Lasciare che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo.
 - Pulire la parte interna ed esterna con un panno umido e pulito. Asciugare accuratamente l'apparecchio. Se necessario, è anche possibile utilizzare un detergente delicato.
 - Non utilizzare mai olio da cucina, acqua o detersivi per pulire la pietra. Raschiare il cibo in eccesso con una spatola o una spazzola a setole rigide e pulire con un panno di carta o un canovaccio pulito.
 Accertarsi che la pietra per pizza si sia raffreddata completamente prima di toglierla dal forno.
 - Lavare la pala con acqua tiepida e un detergente delicato per pulirle. Non lasciarle mai a mollo in acqua.
 - Se l'elemento riscaldante è sporco, è possibile pulirlo con un panno umido.
-  Non immergere mai l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o in altri liquidi.
-  Non utilizzare mai detersivi abrasivi o aggressivi.

PROBLEMI E SOLUZIONI

PROBLEMI	SOLUZIONI
L'indicatore luminoso si accende e si spegne continuamente.	• L'indicatore luminoso si accenderà e spegnerà regolarmente perché l'apparecchio si mantiene costantemente a temperatura. Al raggiungimento della temperatura, l'indicatore luminoso si spegne.
La parte superiore della pizza si brucia.	• Abbassare la temperatura di cottura. • Regolare la manopola delle funzioni e selezionare solo il riscaldamento inferiore.
Fuoriesce vapore dall'apparecchio.	• È normale ed è dovuto alle alte temperature. Lo sportello del forno è dotato di prese d'aria che consentono la fuoriuscita del vapore.
L'indicatore luminoso della temperatura lampeggia.	• Il forno si sta riscaldando. Attendere che il forno sia preriscaldato e la temperatura smetta di lampeggiare prima di inserire la pizza nel forno.
L'apparecchio emette un rumore dopo lo spegnimento.	• Durante il raffreddamento, si sentirà girare la ventola di raffreddamento per 15 minuti: è normale. Non scollegare il forno prima che abbia terminato il raffreddamento.
La pizza prende fuoco nel forno.	• Scollegare la spina dalla presa elettrica. Tenere chiuso lo sportello del forno. Il fuoco si spegnerà da solo.

LINEE GUIDA



Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che esso non deve essere trattato come rifiuto domestico. Deve, al contrario, essere conferito al punto di raccolta predisposto per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Facendo in modo che questo prodotto venga smaltito correttamente aiuterete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero essere causate da uno smaltimento non corretto. Per maggiori informazioni sul riciclo di questo prodotto, consultare le autorità comunali, l'azienda o il servizio responsabili della raccolta dei rifiuti domestici o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.



Il materiale di imballaggio è riciclabile. Lo smaltimento dell'imballaggio deve avvenire al fine di tutelare l'ambiente.



Questo apparecchio è conforme ai requisiti europei riguardante la sicurezza, la salute e la protezione dell'ambiente.

La dichiarazione EU di questo apparecchio può essere richiesta in ogni momento a info@linea2000.be

Drazí zákazníci,

Děkujeme za vaši důvěru ve značku DOMO.
Doufáme, že se vám nový spotřebič bude líbit.

Všechny naše produkty jsou před prodejem podrobeny přísné kontrole kvality. Pokud i přesto narazíte na nedostatky nebo problémy u vašeho zakoupeného přístroje, tak věřte, že nás to mrzí. V takovém případě kontaktujte zákaznický a pozáruční servis. Náš personál vám rád pomůže!



(+420) 379 422 550



servis@domo-elektro.cz

Pondělí-Pátek: 8:00-16:00

Reklamací lze také uplatnit v servisním středisku na adrese:

DOMO-elektro s.r.o.

Na Kobyle 783

345 06 Kdyně

Česká republika

Pro rychlé a bezproblémové vyřízení reklamace doporučujeme přiložit k reklamaci doklad o koupi a průvodní dopis s popisem závady a zpáteční adresou s telefonickým kontaktem.

Na zakoupený spotřebič se vztahuje zákonná záruka v trvání 2 let, která se řídí příslušnými obecně závaznými předpisy dle občanského zákoníku. Během této doby je výrobce odpovědný za poruchy, které vznikly jako přímý důsledek výrobní vady/konstrukce výrobku. Záruční doba počíná běžet od převzetí věci kupujícími.

Prodávající odpovídá kupujícímu, že zboží při převzetí nemá žádné vady a kupující převzal zboží:

- zboží má takové vlastnosti, které výrobce popisuje v návodu nebo na obalu
- se zboží hodí k účelu, ke kterému výrobce uvádí
- zboží odpovídá jakostí nebo provedením smlouvenému vzorku nebo předloze, byla-li jakost nebo provedení určeno podle smlouveného vzorku nebo předlohy
- zboží vyhovuje požadavkům právních předpisů.

Záruka se nevztahuje:

- na mechanické poškození
- při nesprávném používání v rozporu s návodem
- na části, které podléhají běžnému opotřebení (filtry, sáčky, kartáče, baterie ... atd.).

U částí podléhající opotřebení se vše řídí dle její doby životnosti (např. snižování kapacity u baterií není vadou, ale běžnou vlastností).

Záruka zaniká:

- při použití spotřebiče jinak, než v je uvedeno v manuálu (nesprávným postupem)
- při provádění opravy nebo změny na spotřebiči osobou jinou než pověřenou naším servisem

Projeví-li se vada v průběhu 12 měsíců od převzetí, má se za to, že zboží bylo vadné již při převzetí.

Práva z vadného plnění uplatňuje kupující u prodávajícího na adrese jeho provozovny, v níž je přijetí reklamace možné s ohledem na sortiment prodávajícího zboží, případně i v sídle nebo místě podnikání. Za okamžik uplatnění reklamace se považuje okamžik, kdy prodávající obdržel od kupujícího reklamované zboží.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Při používání jakéhokoli el. spotřebiče dbejte zvýšené opatrnosti a dodržujte určitá bezpečnostní pravidla. Za rizika při nesprávném používání nebo nedodržování bezpečnostních zásad je odpovědný uživatel. Výrobce, dovozce ani prodejce nenese odpovědnost za takto vzniklá rizika špatné manipulace.

- Pečlivě si přečtěte tyto informace a manuál nechte i pro pozdější nahlédnutí.
- Ujistěte se, že před použitím odlepíte a odstraníte veškeré reklamní a ochranné fólie.
- Děti si s ochrannými ani reklamními polepy nesmí hrát.
- Tento spotřebič je vhodný pouze pro použití v domácnostech a v podobných prostředích, jako jsou:
 - kuchyňky v obchodech, kancelářích atd.
 - chaty, chalupy
 - hotely, penziony a jiné dočasné ubytování
- Dohlédněte, aby si děti nehrály s přístrojem.
- Tento spotřebič mohou používat děti ve věku 16 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi, nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pokud jsou pod neustálým dozorem nebo byly poučeny o používání spotřebiče bezpečným způsobem a rozumí případným nebezpečím.

- Děti si s přístrojem nesmějí hrát.
- Údržba a čištění smí být prováděny jen osobami starších 16 let. Mladší děti nesmí přístroj čistit ani s ním jinak zacházet.
- Čištění a běžnou údržbu smí provádět pouze osoby starší 16 let a při tom být pod dohledem.
- Přístroj a jeho el. kabel skladujte mimo dosah dětí.
- Všechny případné opravy a úpravy smí provádět jen výrobce nebo autorizovaný servis.

UPOZORNĚNÍ – ELEKTRICKÁ

- Tento přístroj nesmí být používán s žádnou externí součástí (např. časovač ...) ani jiným neoriginálním příslušenstvím ani ovládáním.
- Pokud přístroj nepoužíváte, nebo se jej chystáte rozebírat či měnit součásti, tak ho odpojte od el. napětí. Pokud je jimi přístroj vybaven, tak nejdříve vypněte všechna tlačítka do polohy „OFF“ a až potom vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Nikdy netahejte přímo za kabel, vypojujte za zástrčku.
- Před použitím pečlivě zkontrolujte, zda elektrické napětí a frekvence elektrické sítě odpovídají požadavkům na typovém štítku spotřebiče.
- Přístroj zapojujte do správně instalované zásuvky, která je správně uzemněna a souladu s místními normami.
- Elektrický kabel nenechávejte viset přes hranu stolu, nebo pracovního pultu a nedovolte. Nedovolte, aby kabel přišel do styku s horkými plochami, tak aby se nepoškodil.
- Přívodní kabel se nesmí dotýkat horkých/teplých povrchů. Přístroj nikdy nezakrývejte.
- Rozviňte kompletně celý přívodní kabel, jinak hrozí riziko jeho přehřátí. Kabel nenechávejte ležet pod přístrojem ani nesmí být omotán kolem přístroje.
- Abyste předešli případnému nebezpečí, tak nikdy nepoužívejte spotřebič, pokud je poškozen napájecí kabel/zástrčka, nebo je-li spotřebič viditelně poškozen a nepracuje správně, nebo pokud vám spadl. V takovém případě předejte přístroj do nejbližšího odborného servisu ke kontrole a opravě. Nepokoušejte se ho opravovat sami doma.

⚠ UPOZORNĚNÍ – UMÍSTĚNÍ A INSTALACE

- Nikdy neumist'ujte přístroj do blízkosti hořlavých ani vznětlivých materiálů.
- Nepoužívejte přístroj venku.
- Přístroj vždy používejte pouze na stabilním, suchém a rovném místě.
- Nikdy neumist'ujte přístroj do blízkosti plynového, nebo elektrického sporáku, či trouby, ani do blízkosti jiného zdroje tepla.

⚠ UPOZORNĚNÍ – POUŽITÍ

- Používejte přístroj pouze k účelům ke kterým je určený.
- Nikdy nenechávejte zapojený a spuštěný přístroj bez dozoru.
- Nesahejte na přístroj s mokrýma/vlhkýma rukama.
- Používejte pouze přímo určené, originální příslušenství. Jakékoli jiné nevhodné příslušenství může způsobit riziko poranění nebo poškození spotřebiče.

⚠ UPOZORNĚNÍ – ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

- Nikdy neponořujte spotřebič ani přívodní kabel se zástrčkou do vody. Při namočení hrozí riziko poranění el. proudem.
- Zanedbaná údržba zkracuje životnost a efektivitu spotřebiče. Pokud je přístroj velmi zanedbaný, tak může hrozit i riziko poranění obsluhy.

⚠ UPOZORNĚNÍ – SPECIFICKÉ

- Pokud je přístroj zapnutý nebo přímo v procesu, tak se nikdy nedotýkejte teplých (horkých) částí. Při otevírání a zavírání dvířek používejte kuchyňské rukavice.
- Nikdy nemanipulujte se zapnutým a teplým přístrojem.
- Na čištění přístroje nikdy nepoužívejte ostré, kovové předměty.
- Pokud spotřebič omylem spadl do vody nebo je příliš vlhký, ihned ho vypojte ze zásuvky. Přístroje se nedotýkejte a nesahejte ani do té vody.
- Přístroj nestavte a nepoužívejte na povrchu, který by se mohl teplem/párou poškodit.
- Zajistěte dostatečné větrání (10 cm) kolem spotřebiče.

- Nikdy nepoužívejte pec na pizzu bez dodaného kamene na pizzu.
- Abyste předešli popálení, používejte pouze dodanou lopatku na zasouvání pizzy do a z trouby.
- Vnější povrch trouby je velmi horký. Na troubu nepokládejte žádné předměty a neopírejte se o stěny nebo dvířka.
- Přebytečná mouka a připálené jídlo na kameni se může při vysokých teplotách vznítit. Pokud k tomu dojde, nechte poklop zavřený a plameny samy zhasnou. Pokud plameny nezhasnou do 15 sekund, odpojte spotřebič.
- Pokud se pizza peče při vysoké teplotě příliš dlouho, může se vznítit. Pokud k tomu dojde, nechte dvířka zavřená a plameny samy zhasnou. Vypněte přístroj a pizzu nevyndávejte, dokud trouba úplně nevychladne.
- Vždy sledujte pec na pizzu a nenechávejte ji bez dozoru. Trouba peče při vysokých teplotách (přes 400 °C), které mohou pizzu rychle přepéct a případně způsobit její vznícení. Nezakrývejte žádnou část pece na pizzu kovovou fólií, protože to může způsobit přehřátí a riziko poškození elektrickým proudem a požáru.



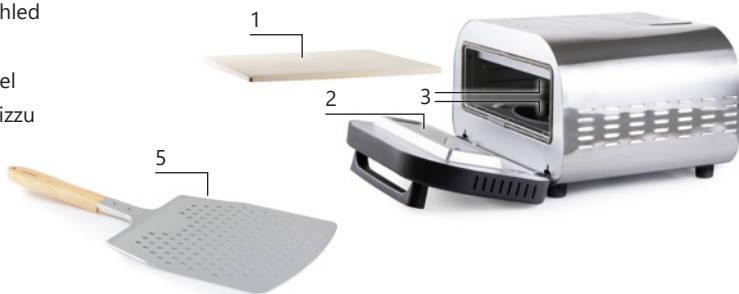
Přístroj může být během používání horký. Dbejte na to, aby se přírodní kabel nedotýkal jeho horkých částí a přístroj ničím nepřikrývejte.

USCHOVEJTE SI TUTO PŘÍRUČKU NA PŘÍPADNÉ POZDĚJŠÍ NAHLÉDNUTÍ.

Veškeré nákresy a jejich popisky jsou jen informativní a mohou se mírně lišit od skutečnosti.

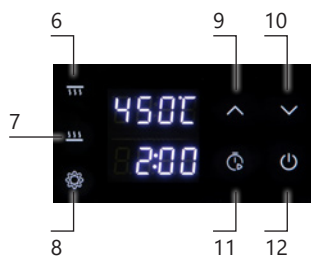
ČÁSTI

1. Pizza kámen
2. Skleněný průhled
3. Topné těleso
4. Ovládací panel
5. Lopatky na pizzu



OVLÁDACÍ PANEL

6. Horní knoflík ovladače topení
7. Spodní knoflík ovladače topení
8. Tlačítko MENU – výběr
9. Ovladač pro zvýšení času/teploty
10. Knoflík pro snížení času/teploty
11. Knoflík časovače
12. Hlavní on/off spínač



PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Před použitím odstraňte z přístroje veškeré obalové materiály a reklamní samolepky.
- Namontujte rukojeť na lopatku pomocí dodaných šroubů a imbusového klíče.



- Kryt otřete vlhkým hadříkem.
- Vložte kámen na pizzu do trouby. Ujistěte se, že je zcela zasunutý do zadní části trouby.
⚠ Kámen nečistěte vodou ani saponátem.
- Při prvním použití nechte spotřebič rozehrát bez potravin po dobu cca 20 minut. Tímto způsobem jsou z topných těles odstraněny všechny zbytky maziva. Může se ze spotřebiče uvolňovat pára. To je normální.
 1. Zapojte napájecí kabel do zásuvky ve zdi. Displej se krátce rozsvítí a poté se automaticky vypne.
 2. Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí. Na displeji se zobrazí teplota „450°C“ a čas „2:00“. Toto je standardní nastavení pro program Neapol.

3. Znovu stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí, aby se spotřebič začal zahřívat. Na displeji bliká teplota.
 4. Přibližně po 20 minutách uslyšíte signál. Ukazatel teploty přestane blikat.
 5. Spotřebič opět vypněte tlačítkem on/off a nechte jej vychladnout. Během ochlazování uslyšíte běžící chladicí ventilátor, to je normální.
- ⚠ Spotřebič a kámen na pizzu se během používání velmi zahřejí. Dávejte pozor, abyste se nepopálili.

POUŽITÍ

- ⚠ Na kámen na pizzu nikdy nepoužívejte olej nebo vodu ani ostré předměty, jako jsou nože a vidličky.
- Při pečení několika pizz za sebou počkejte mezi dvěma přípravami přibližně 3 až 4 minuty.
 - Malé škrábance nebo změna barvy kamene nemají vliv na jeho funkci.
1. Vložte kámen na pizzu do trouby. Ujistěte se, že je zcela zasunutý do zadní části trouby.
 2. Zapojte napájecí kabel do zásuvky ve zdi. Displej se krátce rozsvítí a poté se automaticky vypne.
 3. Stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí. Na displeji se zobrazí teplota „450°C“ a čas „2:00“. Toto je standardní nastavení pro program Neapol.
 4. Pomocí tlačítka nabídky si můžete vybrat mezi 6 různými programy. Kontrolka zvoleného programu se rozsvítí.
 - Neapolský: pro pravou neapolskou pizzu. Pizza se světlou kůrkou jako z pece na dřevu.
 - Thin&crispy: pro tenkou, křupavou pizzu. Těsto na tuto pizzu se rozválí na tenko a pizza se obvykle zdobí až po okraj.
 - New York: pečení je delší a méně horké, abyste získali pizzu ve stylu New Yorku.
 - DIY: s tímto programem "udělej si sám" si vše nastavíte sami podle vlastního přání.
 - Pizza na pánvi: použijte formu na pečení na pizzu k přípravě typické pizzy na pánvi. Těsto na pánvi je husté a vzdušné, pizza je bohatě obložená a omáčka až po okraj.
 - Frozen: s tímto programem můžete upéct mraženou pizzu. Máte možnost upravit teplotu podle návodu na obalu.
 5. Tyto programy mají přednastavené teploty a časy. Můžete je vidět v tabulce níže. Můžete upravit nastavení každého programu. Stiskněte tlačítko horního ohřevu nebo tlačítko spodního ohřevu a poté tlačítka pro zvýšení nebo snížení teploty upravte v intervalech po 5 °C.

	Horní ohřev	Spodní ohřev	Nastavitelná teplota	Standardní čas	Nastavitelný čas
Neapolitan	450°C	450°C	200-450°C	2 min	1-10 min
Thin&crispy	270°C	330°C	80-450°C	6 min	1-10 min
New York	245°C	270°C	80-450°C	8 min	1-20 min
DIY	350°C	300°C	80-450°C	4 min	1-60 min
Pan pizza	220°C	340°C	80-450°C	12 min	1-30 min
Frozen	245°C	205°C	80-450°C	16 min	1-20 min

6. Chcete-li nastavit odpočítávání na časovači, stiskněte a podržte tlačítko spodního ohřevu, dokud na displeji nezačne blikat čas. Pomocí tlačítek pro zvýšení nebo snížení nastavte čas.
7. Znovu stiskněte tlačítko zapnutí/vypnutí, aby se spotřebič začal zahřívat. Na displeji bliká teplota.

8. Přibližně po 20 minutách uslyšíte signál. Ukazatel teploty přestane blikat.
9. Otevřete dvířka trouby. Umístěte pizzu na pizza kámen pomocí lopatky na pizzu. Zavřete dvířka.
 Spotřebič a kámen na pizzu se během používání velmi zahřejí. Dávejte pozor, abyste se nepopálili.
10. Stisknutím tlačítka časovače spustíte odpočítávání. Časovač funguje jako kuchyňská minutka. Po uplynutí časovače uslyšíte signál, ale spotřebič se automaticky nevypne.
11. Vypněte spotřebič tlačítkem on-off a nechte jej vychladnout. Během chlazení uslyšíte běžící chladicí ventilátor po dobu 15 minut, to je normální.
12. Vyměňte pizzu z trouby pomocí lopatky na pizzu.

Tipy :

- Doba a teplota pečení závisí na tloušťce těsta, zvolených ingrediencích a vašich osobních preferencích.
- Typ nebo značka mouky, kterou použijete na těsto, ovlivní výsledek. Mouka typu 00 je pšeničná mouka vyrobená z velmi jemně mleté, prosáté pšenice. Tato mouka je ideální na pizzu a vytváří hladké a elastické těsto. Díky mouce bude vaše pizza krásně křupavá, ale uvnitř měkká.
- Zpracujte těsto při pokojové teplotě. Studené těsto je příliš pružné; příliš teplé těsto je příliš křehké.
- Než začnete s těstem pracovat, poprašte si ruce a pracovní plochu moukou. Posypání lopatky na pizzu moukou, krupicí nebo kukuřičnou moukou zabrání přilepení těsta. Použijte dostatek, ale ne příliš mnoho mouky. Zbytky mouky na pizza kameni se může připálit. To způsobí hořkou chuť a může vést ke vzniku kouře nebo dokonce požáru.
- Před každým použitím se ujistěte, že je lopatka na pizzu je vychladlá a čistá. Zabráňte tak přichycení těsta k lopatce.
- Před přidáním ingrediencí na pizzu jemně protřepejte lopatku na pizzu, aby se těsto volně pohybovalo. Pokud neklouže, přidejte pod kůrku ještě trochu mouky.
- Před přidáním ingrediencí na pizzu se ujistěte, že je vaše trouba plně přehřátá a připravená, abyste snížili pravděpodobnost, že se bude lepit.
- Nepřepělujte pizzu ingrediencemi. Nepřidávejte příliš mnoho omáčky nebo příliš mnoho ingrediencí, protože by vaši pizzu zatížily a ztížily by její uložení do trouby.
- Pokud se vám pizza lepí, použijte k jejímu uvolnění „techniku vznášedla“. Nadzvedněte okraj těsta a jemně profoukněte pod kůrku, abyste vytvořili vzduchové kapsy a lepivá místa potřete moukou. Přidání další mouky, krupice nebo kukuřičné mouky pod pizzu si můžete pomoci uvolnit těsto.
- Pokud chcete upéct mraženou pizzu, pro dosažení nejlepších výsledků ji předem rozmrazte.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před čištěním vždy přístroj nejdříve odpojte z el. sítě. Před čištěním vždy nechte přístroj vychladnout.
- Otřete vnitřní a vnější stranu čistým vlhkým hadříkem. Přístroj důkladně osušte. V případě potřeby můžete také použít jemný prostředek na mytí nádobí.
- K čištění kamene na pizzu nikdy nepoužívejte olej na vaření, vodu nebo čisticí prostředky. Přebytké potraviny seškrábněte špachtlí nebo kartáčem s tvrdými štetinami a otřete papírovou utěrkou nebo čistou utěrkou.
 Před vyjmutím z trouby se ujistěte, že kámen na pizzu zcela vychladl.
- Lopatky na pizzu omyjte v teplé vodě s jemným čisticím prostředkem, abyste je očistili. Nikdy je nenechávejte ve vodě.

- Pokud je topné těleso znečištěné, můžete jej vyčistit vlhkým hadříkem.

⚠ Nikdy neponořujte spotřebič ani přívodní kabel se zástrčkou do vody.

⚠ Nikdy nepoužívejte drsná čistidla.

PROBLÉMY A ŘEŠENÍ

PROBLÉMY	ŘEŠENÍ
Kámen na pizzu se zdá být špinavý.	• Kámen může časem měnit barvu. Často je to způsobeno vlhkostí kamene. Změna barvy neovlivňuje funkčnost a ve skutečnosti dodá pizze více chuti. • Pokud je kámen stále opravdu znečištěný, postupujte podle pokynů v části „čištění a údržba“.
Z přístroje vychází kouř.	• Pokud je přístroj používán poprvé, tak by to mohlo být v pořádku. Je pravděpodobné, že se vypalují nečistoty/mastnoty z výroby. Kouř pochází z maziv na topném tělese. • Vypněte spotřebič. Nechte spotřebič vychladnout. Zkontrolujte, zda na kameni nebo topném tělese nezůstaly zbytky jídla. Dodržujte pokyny popsané v části „čištění a údržba“.
Z přístroje bude vycházet pára.	• To je normální kvůli vysokým teplotám. Dvířka trouby mají větrací otvory, kudy může unikat pára.
Kontrolka teploty bliká.	• Trouba se zahřívá. Před vložením pizzy do trouby počkejte, až se trouba předeřeje a teplota přestane blikat.
Spotřebič po vypnutí vydává hluk.	• Během ochlazování uslyšíte běžící chladicí ventilátor po dobu 15 minut, to je normální. Neodpojujte spotřebič, dokud trouba nevychladne.
Moje pizza vzplanula v troubě.	• Odpojte spotřebič. Nechte dvířka trouby zavřená. Oheň uhasne sám.

SMĚRNICE



Symbol na přístroji či na jeho obalu znamená, že s tímto výrobkem není možno nakládat jako s běžným domovním odpadem, nýbrž musí být odevzdán na místech určených ke sběru a likvidaci elektrických a elektronických zařízení. Dodržením tohoto doporučení chráníte životní prostředí a zdraví spoluobčanů. Více informací o možnostech likvidace nebezpečného odpadu obdržíte na obecních nebo městských úřadech, sběrných dvorech nebo v prodejně, kde jste přístroj zakoupili.



Obalové materiály jsou recyklovatelné, nakládejte s nimi podle předpisů pro životní prostředí.



Tento spotřebič vyhovuje všem evropským požadavkům na bezpečnost, zdraví a ochranu životního prostředí.

Evropské prohlášení je uloženo u výrobce v Belgii a je možné si ho vždy vyžádat na adrese info@linea2000.be

Drahí zákazníci,

Ďakujeme za vašu dôveru v značku DOMO.
Dúfame, že sa vám nový spotrebič bude páčiť.

Všetky naše produkty sú pred predajom podrobené prísnej kontrole kvality. Pokiaľ aj napriek tomu narazíte na nedostatky alebo problémy u vášho zakúpeného prístroja, tak verte, že nás to mrzí. V takom prípade kontaktujte zákaznícky a pozáručný servis.

Náš personál vám rád pomôže!



(+420) 379 422 550



servis@domo-elektro.cz

Pondelok-Piatok: 8:00-16:00

Reklamáciu je možné tiež uplatniť v servisnom stredisku na adrese:

DOMO-elektro s.r.o.

Na Kobyle 783

345 06 Kdyně

Česká republika

Pre rýchle a bezproblémové vybavenie reklamácie odporúčame priložiť k reklamácii doklad o kúpe a sprievodný list s popisom závady a spätočnou adresou s telefonickým kontaktom.

Na zakúpený spotrebič sa vzťahuje zákonná záruka v trvaní 2 rokov, ktorá sa riadi príslušnými všeobecne záväznými predpismi podľa Občianskeho zákonníka. Počas tejto doby je výrobca zodpovedný za poruchy, ktoré vznikli ako priamy dôsledok výrobnnej chyby/konštrukcie výrobku. Záručná doba začína plynúť od prevzatia veci kupujúcim.

Predávajúci zodpovedá kupujúcemu, že tovar pri prevzatí nemá žiadne vady a kupujúci prevzal tovar:

- tovar má také vlastnosti, ktoré výrobca popisuje v návode alebo na obale
- sa tovar hodí na účel, na ktorý výrobca uvádza
- tovar zodpovedá akosťou alebo prevedením dohodnutej vzorky alebo predlohe, ak bola akosť alebo prevedenie určené podľa dohodnutej vzorky alebo predlohy
- tovar vyhovuje požiadavkám právnych predpisov.

Záruka se nevzťahuje:

- na mechanické poškodenie
- pri nesprávnom používaní v rozpore s návodom
- na časti, ktoré podliehajú bežnému opotrebovaniu (filtre, vrecká, kefy, batérie ... atď.).

U časti podliehajúcej opotrebeniu sa vše rídí dle její doby životnosti (např. snižování kapacity u baterií není vadou, ale běžnou vlastností).

Záruka zaniká:

- pri použití spotrebiča inak, než v je uvedené v manuáli (nesprávnym postupom)
- pri vykonávaní opravy alebo zmeny na spotrebiči osobou inou ako poverenou naším servisom

Ak sa prejaví vada v priebehu 12 mesiacov od prevzatia, má sa za to, že tovar bol chybný už pri prevzatí.

Práva z vadného plnenia uplatňuje kupujúci u predávajúceho na adrese jeho prevádzky, v ktorej je prijatie reklamácie možné s ohľadom na sortiment predávaného tovaru, prípadne aj v sídle alebo mieste podnikania. Za okamih uplatnenia reklamácie sa považuje okamih, kedy predávajúci obdržal od kupujúceho reklamovaný tovar.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pri používaní jakéhokoli el. spotrebiče dbajte na zvýšenú opatrnosť a dodržujte určitá bezpečnostné pravidlá. Za riziká pri nesprávnom používaní alebo nedodržovanie bezpečnostných zásad je zodpovedný používateľ. Výrobca, dovozca ani predajca nenesie zodpovednosť za takto vzniknutá riziká zlej manipulácie.

- Starostlivo si prečítajte tieto informácie a manuál nechajte aj k neskoršiemu nahliadnutiu.
- Uistite sa, že pred použitím odlepíte a odstránite všetky reklamné a ochranné fólie.
- Deti sa s ochrannými ani reklamnými polepy nesmie hrať.
- Tento spotrebič je vhodný iba na použitie v domácnostiach av podobných prostrediach, ako sú:
 - kuchynky v obchodoch, kanceláriách atď.
 - chaty, chalupy
 - hotely, penzióny a iné dočasné ubytovanie
- Dohliadnite, aby sa deti nehrali s prístrojom.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku 16 rokov a staršie a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo nedostatkom skúseností a znalostí ak sú pod neustálym dozorom alebo boli poučené o používaní spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným nebezpečenstvám.
- Deti si s prístrojom nesmú hrať.

- Údržba a čistenie smie byť vykonávané len osobami staršími ako 16 rokov. Mladšie deti nesmú prístroj čistiť ani s ním inak zaobchádzať.
- Čistenie a bežnú údržbu môžu vykonávať len osoby staršie ako 16 rokov a pri tom byť pod dohľadom.
- Prístroj a jeho el. kábel skladujte mimo dosahu detí.
- Všetky prípadné opravy a úpravy smie vykonávať len výrobca alebo autorizovaný servis.

⚠ UPOZORNENIE – ELEKTRICKÁ

- Tento prístroj nesmie byť používaný s žiadnu externú súčiastkou (napr. Časovač ...) ani iným neoriginálnym príslušenstvom ani ovládaním.
- Pokiaľ prístroj nepoužívate, alebo sa ho chystáte rozoberať či meniť súčasti, tak ho odpojte od el. napätia. Pokiaľ je ním prístroj vybavený, tak najskôr vypnite všetky tlačidlá do polohy „OFF“ a až potom vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Nikdy neťahajte priamo za kábel, vypojujte za zástrčku.
- Pred použitím starostlivo skontrolujte, či elektrické napätie a frekvencia elektrickej siete zodpovedajú požiadavkám na typovom štítku spotrebiča.
- Prístroj zapájajte do správne inštalovanej zásuvky, ktorá je správne uzemnená a súladu s miestnymi normami.
- Elektrický kábel nenechávajte visieť cez hranu stola, alebo pracovného pultu a nedovoľte. Nedovoľte, aby kábel prišiel do styku s horúcimi plochami, tak aby sa nepoškodil.
- Prívodný kábel sa nesmie dotýkať horúcich / teplých povrchov. Prístroj nikdy nezakrývajte.
- Rozviňte kompletne celý prívodný kábel, inak hrozí riziko jeho prehriatia. Kábel nenechávajte ležať pod prístrojom ani nesmie byť omotaný okolo prístroja.
- Aby ste predišli prípadnému nebezpečenstvu, tak nikdy nepoužívajte spotrebič, pokiaľ je poškodený napájací kábel/ zástrčka, alebo ak je spotrebič viditeľne poškodený a nepracuje správne, alebo ak vám spadol. V takom prípade odovzdajte prístroj do najbližšieho odborného servisu na kontrolu a opravu. Nepokúšajte sa ho opravovať sami doma.

⚠ UPOZORNENIE - UMIESTNENIE A INŠTALÁCIA

- Nikdy neumiestňujte prístroj do blízkosti horľavých ani zápalných materiálov.
- Nepoužívajte prístroj vonku.
- Prístroj vždy používajte iba na stabilnom, suchom a rovnom mieste.
- Nikdy neumiestňujte prístroj do blízkosti plynového, alebo elektrického sporáka, či rúry, ani do blízkosti iného zdroja tepla.

⚠ UPOZORNENIE – POUŽITIE

- Používajte prístroj iba na účely na ktoré je určený.
- Nikdy nenechávajte zapojený a spustený prístroj bez dozoru.
- Nesiahajte na prístroj s mokrými / vlhkými rukami.
- Používajte iba priamo určené, originálne príslušenstvo. Akékoľvek iné nevhodné príslušenstvo môže spôsobiť riziko poranenia alebo poškodenia spotrebiča.

⚠ UPOZORNENIE - ÚDRŽBA A ČISTENIE

- Nikdy neponárajte spotrebič ani prírodný kábel so zástrčkou do vody. Pri namočení hrozí riziko poranenia el. prúdom.
- Zanedbaná údržba skracuje životnosť a efektivitu spotrebiča. Pokiaľ je prístroj veľmi zanedbaný, tak môže hroziť aj riziko poranenia obsluhy.

⚠ UPOZORNENIE – ŠPECIFICKÉ

- Pokiaľ je prístroj zapnutý alebo priamo v procese, tak sa nikdy nedotýkajte teplých (horúcich) častí. Pri otváraní a zatváraní dvierok používajte kuchynské rukavice.
- Nikdy nemanipulujte so zapnutým a teplým prístrojom.
- Na čistenie prístroja nikdy nepoužívajte ostré, kovové predmety.
- Pokiaľ spotrebič omylom spadol do vody alebo je príliš vlhký, ihneď ho odpojte zo zásuvky. Prístroje sa nedotýkajte a nesiahajte ani do tej vody.
- Prístroj nestavajte a nepoužívajte na povrchu, ktorý by sa mohol teplom/parou poškodiť.
- Zaistite dostatočné vetranie (10 cm) okolo spotrebiča.
- Nikdy nepoužívajte pec na pizzu bez dodaného kameňa na pizzu.

- Aby ste predišli popáleniu, používajte iba dodanú lopatku na zasúvanie pizze do a z rúry.
- Vonkajší povrch rúry je veľmi horúci. Na rúru nekladte žiadne predmety a neopierajte sa o steny alebo dvierka.
- Prebytočná múka a pripálené jedlo na kameni sa môže pri vysokých teplotách vznietiť. Pokiaľ k tomu dôjde, nechajte poklop zatvorený a plamene samy zhasnú. Pokiaľ plamene nezhasnú do 15 sekúnd, odpojte spotrebič.
- Pokiaľ sa pizza pečie pri vysokej teplote príliš dlho, môže sa vznietiť. Pokiaľ k tomu dôjde, nechajte dvierka zatvorené a plamene samy zhasnú. Vypnite prístroj a pizzu nevyberajte, kým rúra úplne nevychladne.
- Vždy sledujte pec na pizzu a nenechávajte ju bez dozoru. Rúra pečie pri vysokých teplotách (vyššie 400 °C), ktoré môžu pizzu rýchlo prepiecť a prípadne spôsobiť jej vznietenie. Nezakrývajte žiadnu časť pece na pizzu kovovou fóliou, pretože to môže spôsobiť prehriatie a riziko poškodenia elektrickým prúdom a požiaru.



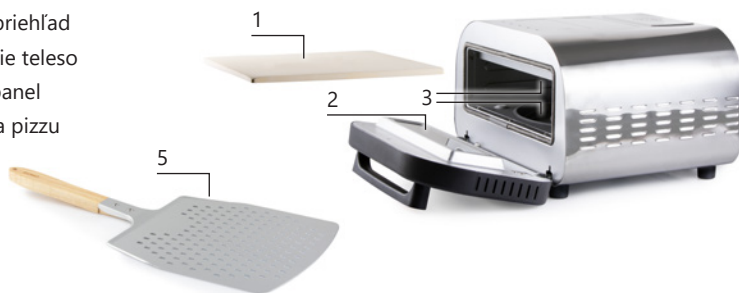
Prístroj môže byť počas používania horúci. Dbajte na to, aby sa prírodný kábel nedotýkal jeho horúcich častí a prístroj ničím neprikrývajte.

USCHOVAJTE SI TÚTO PRÍRUČKU DO BUDÚCNOSTI.

Všetky nákresy a ich popisky sú len informatívne a môžu sa mierne líšiť od skutočnosti.

ČASTI

1. Pizza kameň
2. Sklenený priehľad
3. Vykurovacie teleso
4. Ovládací panel
5. Lopatky na pizzu



OVLÁDACÍ PANEL

6. Horný gombík ovládača kúrenia
7. Spodný gombík ovládača kúrenia
8. Tlačidlo MENU – výber
9. Ovládač pre zvýšenie času/teploty
10. Gombík na zníženie času/teploty
11. Gombík časovača
12. Hlavný on/off spínač



PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Pred použitím odstráňte z prístroja všetky obalové materiály a reklamné samolepky.
- Namontujte rukoväť na lopatku pomocou dodaných skrutiek a imbusového kľúča.



- Kryt utrite vlhkou handričkou.
- Vložte kameň na pizzu do rúry. Uistite sa, že je úplne zasunutý do zadnej časti rúry.
⚠ Kameň nečistite vodou ani saponátom.
- Pri prvom použití nechajte spotrebič rozohriať bez potravín po dobu cca 20 minút. Týmto spôsobom sú z vykurovacích telies odstránené všetky zvyšky maziva. Môže sa zo spotrebiča uvoľňovať para. To je normálne.
 1. Zapojte napájací kábel do zásuvky v stene. Displej sa krátko rozsvieti a potom sa automaticky vypne.
 2. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia. Na displeji sa zobrazí teplota „450°C“ a čas „2:00“. Toto je štandardné nastavenie pre program Neapol.

3. Znovu stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia, aby sa spotrebič začal zahrievať. Na displeji blíkajú teplota.
 4. Približne po 20 minútach budete počuť signál. Ukazovateľ teploty prestane blikať.
 5. Spotrebič opäť vypnite tlačidlom on/off a nechajte ho vychladnúť. Počas ochladzovania budete počuť bežiaci chladiaci ventilátor, to je normálne.
- ⚠ Spotrebič a kameň na pizzu sa počas používania veľmi zahrejú. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili.

POUŽITIE

- ⚠ Na kameň na pizzu nikdy nepoužívajte olej alebo vodu ani ostré predmety, ako sú nože a vidličky.
- Pri pečení niekoľkých pizz za sebou počkajte medzi dvoma prípravami približne 3 až 4 minúty.
 - Malé škrabance alebo zmena farby kameňa nemajú vplyv na jeho funkciu.
1. Vložte kameň na pizzu do rúry. Uistite sa, že je úplne zasunutý do zadnej časti rúry.
 2. Zapojte napájací kábel do zásuvky v stene. Displej sa krátko rozsvieti a potom sa automaticky vypne.
 3. Stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia. Na displeji sa zobrazí teplota „450°C“ a čas „2:00“. Toto je štandardné nastavenie pre program Neapol.
 4. Pomocou tlačidla ponuky si môžete vybrať medzi 6 rôznymi programami. Kontrolka zvoleného programu sa rozsvieti.
 - Neapolský: pre pravú neapolskú pizzu. Pizza so svetlou kôrkou ako z pece na drevo.
 - Thin&crispy: pre tenkú, chrumkavú pizzu. Cesto na túto pizzu sa rozvalká na tenko a pizza sa obvykle zdobí až po okraj.
 - New York: pečenie je dlhšie a menej horúce, aby ste získali pizzu v štýle New Yorku.
 - DIY: s týmto programom "urob si sám" si všetko nastavíte sami podľa vlastného priania.
 - Pizza na panvici: použite formu na pečenie na pizzu na prípravu typickej pizze na panvici. Cesto na panvici je husté a vzdušné, pizza je bohato obložená a omáčka až po okraj.
 - Frozen: s týmto programom môžete upiecť mrazenú pizzu. Máte možnosť upraviť teplotu podľa návodu na obale.
 5. Tieto programy majú prednastavené teploty a časy. Môžete ich vidieť v tabuľke nižšie. Môžete upraviť nastavenia každého programu. Stlačte tlačidlo horného ohrevu alebo tlačidlo spodného ohrevu a potom tlačidlá na zvýšenie alebo zníženie teploty upravte v intervaloch po 5 °C.

	Horný ohrev	Spodný ohrev	Nastaviteľná teplota	Štandardný čas	Nastaviteľný čas
Neapolitan	450°C	450°C	200-450°C	2 min	1-10 min
Thin&crispy	270°C	330°C	80-450°C	6 min	1-10 min
New York	245°C	270°C	80-450°C	8 min	1-20 min
DIY	350°C	300°C	80-450°C	4 min	1-60 min
Pan pizza	220°C	340°C	80-450°C	12 min	1-30 min
Frozen	245°C	205°C	80-450°C	16 min	1-20 min

6. Ak chcete nastaviť odpočítavanie na časovači, stlačte a podržte tlačidlo spodného ohrevu, kým na displeji nezačne blikať čas. Pomocou tlačidiel pre zvýšenie alebo zníženie nastavte čas.

7. Znovu stlačte tlačidlo zapnutia/vypnutia, aby sa spotrebič začal zahrievať. Na displeji bliká teplota.
8. Približne po 20 minútach budete počuť signál. Ukazovateľ teploty prestane blikáť.
9. Otvorte dverka rúry. Umiestnite pizzu na pizza kameň pomocou lopatky na pizzu. Zatvorte dverka.
 Spotrebič a kameň na pizzu sa počas používania veľmi zahrejú. Dávajte pozor, aby ste sa nepopálili.
10. Stlačením tlačidla časovača spustíte odpočítavanie. Časovač funguje ako kuchynská minutka. Po uplynutí časovača budete počuť signál, ale spotrebič sa automaticky nevypne.
11. Vypnite spotrebič tlačidlom on-off a nechajte ho vychladnúť. Počas chladenia budete počuť bežiaci chladiaci ventilátor po dobu 15 minút, to je normálne.
12. Vyberte pizzu z rúry pomocou lopatky na pizzu.

Tipy:

- Doba a teplota pečenia závisí od hrúbky cesta, zvolených ingrediencií a vašich osobných preferencií.
- Typ alebo značka múky, ktorú použijete na cesto, ovplyvní výsledok. Múka typu 00 je pšeničná múka vyrobená z veľmi jemne mletej, preosiatej pšenice. Táto múka je ideálna na pizzu a vytvára hladké a elastické cesto. Vďaka múke bude vaša pizza krásne chrumkavá, ale vo vnútri mäkká.
- Spracujte cesto pri izbovej teplote. Studené cesto je príliš pružné; príliš teplé cesto je príliš krehké.
- Než začnete s cestom pracovať, poprášte si ruky a pracovnú plochu múkou. Posypanie lopatky na pizzu múkou, krupicou alebo kukuričnou múkou zabráni prílepeniu cesta. Použite dostatok, ale nie príliš veľa múky. Zvyšky múky na pizza kameni sa môže pripáliť. To spôsobí horkú chuť a môže viesť k vzniku dymu alebo dokonca požiaru.
- Pred každým použitím sa uistite, že je lopatka na pizzu vychladnutá a čistá. Zabráňte tak prichyteniu cesta k lopatke.
- Pred pridaním ingrediencií na pizzu jemne pretrepte lopatku na pizzu, aby sa cesto voľne pohybovalo. Pokiaľ sa nešmýka, pridajte pod kôrku ešte trochu múky.
- Pred pridaním ingrediencií na pizzu sa uistite, že je vaša rúra plne predhriata a pripravená, aby ste znížili pravdepodobnosť, že sa bude lepiť.
- Nepreplňujte pizzu ingredienciami. Nepridávajte príliš veľa omáčky alebo príliš veľa ingrediencií, pretože by vašu pizzu zaťažili a sťažili by jej uloženie do rúry.
- Ak sa vám pizza lepí, použite na jej uvoľnenie „techniku vznášadla“. Nadvihnite okraj cesta a jemne prefúknite pod kôrku, aby ste vytvorili vzduchové vrecká a lepidlo miesta potrite múkou. Pridanie ďalšej múky, krupice alebo kukuričnej múky pod pizzu si môžete pomôcť uvoľniť cesto.
- Ak chcete upiecť mrazenú pizzu, na dosiahnutie najlepších výsledkov ju vopred rozmrazte.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pred čistením vždy prístroj najdříve odpojte z el. sítě. Pred čistením vždy nechajte prístroj vychladnúť.
- Utrite vnútornú a vonkajšiu stranu čistou vlhkou handričkou. Prístroj dôkladne osušte. V prípade potreby môžete tiež použiť jemný prostriedok na umývanie riadu.

- Na čistenie kameňa na pizzu nikdy nepoužívajte olej na varenie, vodu alebo čistiace prostriedky. Prebytočné potraviny zoškrabnite špachtľou alebo kefou s tvrdými štetinami a utrite papierovou utierkou alebo čistou utierkou.

⚠ Pred vybratím z rúry sa uistite, že kameň na pizzu úplne vychladol.

- Lopatky na pizzu umyte v teplej vode s jemným čistiacim prostriedkom, aby ste ich očistili. Nikdy ich nenechávajte vo vode.
- Pokiaľ je výhrevné teleso znečistené, môžete ho vyčistiť vlhkou handričkou.

⚠ Nikdy neponárajte spotrebič ani prírodný kábel so zástrčkou do vody.

⚠ Na utieranie nepoužívajte drsná čistiadla, aby ste nepoškriabali povrch prístroja.

PROBLÉMY A RIEŠENIA

PROBLÉMY	RIEŠENIA
Kameň na pizzu sa zdá byť špinavý.	• Kameň môže časom meniť farbu. Často je to spôsobené vlhkosťou kameňa. Zmena farby neovplyvňuje funkčnosť av skutočnosti dodá pizzi viac chuti. • Pokiaľ je kameň stále naozaj znečistený, postupujte podľa pokynov v časti „čistenie a údržba“.
Z prístroja vychádza dym.	• Ak je prístroj používaný prvýkrát, tak by to mohlo byť v poriadku. Je pravdepodobné, že sa vypaľujú nečistoty/masť z výroby. Dym pochádza z mazív na vykurovacom telese. • Vypnite spotrebič. Nechajte spotrebič vychladnúť. Skontrolujte, či na kameni alebo vykurovacom telese nezostali zvyšky jedla. Dodržujte pokyny popísané v časti „čistenie a údržba“.
Z prístroja bude vychádzať para.	• To je normálne kvôli vysokým teplotám. Dvierka rúry majú vetracie otvory, kadiaľ môže unikať para.
Kontrolka teploty bliká.	• Rúra sa zahrieva. Pred vložením pizze do rúry počkajte, až sa rúra predhreje a teplota prestane blikáť.
Spotrebič po vypnutí vydáva hluk.	• Počas ochladzovania budete počuť bežiaci chladiaci ventilátor po dobu 15 minút, to je normálne. Neodpájajte spotrebič, kým rúra nevychladne.
Moja pizza vzplanula v rúre.	• Odpojte spotrebič. Nechajte dvierka rúry zatvorené. Oheň uhasne sám.

USMERNENIA



Symbol na prístroji alebo na jeho obale znamená, že s týmto výrobkom nie je možné nakladať ako s domovým odpadom, ale musí byť odovzdaný na miestach určených na zber a likvidáciu elektrických a elektronických zariadení. Dodržaním tohto odporúčania chránite životné prostredie a zdravie spoluobčanov. Viac informácií o možnostiach likvidácie nebezpečného odpadu obdržíte na obecných alebo mestských úradoch, zberných dvoroch alebo v predajni, kde ste prístroj zakúpili.



Obalové materiály sú recyklovateľné, nakladajte s nimi podľa predpisov pre životné prostredie.



Tento spotrebič vyhovuje všetkým európskym požiadavkám na bezpečnosť, zdravie a ochranu životného prostredia.

Európske vyhlásenie je uložené u výrobcu v Belgicku a je možné si ho vždy vyžiadať na adrese info@linea2000.be



WEBSHOP

NL

Op zoek naar extra accessoires of is er een onderdeel stuk?

BESTEL de originele DOMO-accessoires en -onderdelen via onze webshop.

FR

À la recherche d'accessoires supplémentaires ou une pièce est cassée ?

COMMANDEZ d'authentiques accessoires et pièces DOMO via notre webshop.

DE

Auf der Suche nach zusätzlichen Zubehörteilen oder ist ein Geräteteil defekt?

BESTELLEN SIE die DOMO Original-Zubehör und -Ersatzteile über unseren Webshop.

EN

Looking for extra accessories or you have a broken piece?

ORDER the original DOMO accessories and parts on our webshop.



Webshop

