

DUTCH / NEDERLANDS

ALGEMENE GEBRUIKSAANWIJZING

1. Lees de volgende instructies zorgvuldig, want ze geven nuttige informatie bij het installeren, gebruik en onderhoud. U kunt hierdoor storingen en ongelukken voorkomen.
2. Controleer bij het uitpakken van de oven of deze onbeschadigd is.
3. Ingeval van beschadiging van de kabel neem contact op met de verkoper voor reparatie of vervanging om gevaarlijke situaties te voorkomen.
4. Voor u de oven aansluit controleer of het op de achterzijde van de machine vermelde voltage overeenkomt met de netspanning in uw woning. De oven kan beschadigd raken als de netspanning niet overeenkomt.
5. Als de stekker niet in het contact past laat dan door een vakman een passende stekker plaatsen.
6. Controleer bij gebruik van verlengsnoeren en kabelhaspels eerst de specificaties om oververhitting of sluiting te voorkomen.
7. Het apparaat niet gebruiken bij beschadigd netsnoer.
8. Bij storing of uitvallen van de oven deze uitschakelen en contact opnemen met de verkoper van G3ferrari. Alleen originele onderdelen mogen worden gebruikt.
9. De oven alleen gebruiken waarvoor het bedoeld is. Ieder ander gebruik kan gevaarlijk zijn. Voor schade die voorkomt door onrechtmatig gebruik is de fabrikant niet aansprakelijk. De oven is alleen te gebruiken voor huishoudelijk gebruik.
10. Voor bescherming tegen een elektrische schok zorgt u dat de oven, de kabel, de stekker, niet met water in aanraking komt.
11. De oven niet in de buurt van springstof, brandbare materialen, gas of vuur gebruiken.
12. De oven niet door kinderen of ongeschikte personen laten gebruiken. In geval het apparaat door kinderen of in de buurt van kinderen wordt gebruikt mag dit alleen onder toezicht van een (jong) volwassene.
13. De oven niet met een vochtige doek of handen aanraken.
14. Voor absolute gebruiksveiligheid alleen G3ferrari accessoires gebruiken.
15. Gebruik de oven niet in de badkamer op of in de wastafel want de aanwezigheid van vocht/water kan levensgevaarlijk zijn.
16. Stekker nooit aan de kabel uit het apparaat of stopcontact trekken.
17. De kabel nooit over scherpe randen hangen.
18. Gebruik de oven nooit buiten bij regen, sneeuw, hagel of wind.
19. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat niet gebruikt of wilt reinigen. Wacht met reinigen dat het apparaat volledig is afgekoeld.
20. Als u besluit het apparaat niet meer te gebruiken, dan is het aan te bevelen de netsnoer te verwijderen.
21. Hete onderdelen niet aanraken. Gebruik indien nodig handschoenen of ovenwanten.
22. Als u de oven gaat gebruiken, moet er een vrije ruimte zijn van 10 cm afstand voor de luchtcirculatie van de oven.
23. Vermijd te grote levensmiddelen of metaal in de oven te stoppen. Dit kan stroomschokken veroorzaken.
24. Pizza, brood of andere levensmiddelen kunnen brand veroorzaken. Gebruik de oven daarom niet in de buurt van brandbare stoffen zoals gordijnen, e.d.
25. Bedek de oven niet met brandbaar materiaal zoals theedoeken, dit kan brand veroorzaken.
26. Stop geen karton, plastic, papier of aanverwante artikelen in de oven.
27. Als u de oven niet gebruikt stop dan geen vreemde materialen in de oven.
28. Het apparaat werkt niet als de stekker niet is ingestoken.
29. OPGELET. Plaats de oven voor gebruik zodanig dat er genoeg ruimte is om de oven eenvoudig te openen. De damp is erg heet. Gebruik handschoenen als u levensmiddelen in de oven legt of eruit haalt

BESCHRIJVING VAN DE PIZZA OVEN

Deze elektrische oven is gemaakt om pizza's te bakken en is ontworpen en geproduceerd met een vuurvaste steen die de karakteristieke eigenschappen heeft om het vocht van het deeg op te nemen en voor een gelijkmatige verdeling van de warmte zorgt. Hierdoor krijg u de kwaliteit van een heerlijke knapperige pizza zoals gebakken in originele Italiaanse op hout gestookte steenovens. - Bakt in 5-10 minuten iedere soort van pizza met zelfgemaakte of gekochte deeg. Men kan ook diepgevroren, vorgebakken of kant en klare bodems gebruiken. - De oven bakt zonder rook of vieze lucht.

INSTRUCTIES

1. Na het insteken van de stekker de thermostaat op 2 instellen.
2. Na ongeveer 10 minuten voorverwarmen met gesloten deksel gaat het lampje uit ten teken dat de oven de gewenste temperatuur voor de pizza's heeft bereikt. Open nu de deksel.
3. Controleer, voordat u de pizza in de oven legt, of het lampje brandt. Het is belangrijk dat het lampje brandt, want dit geeft aan dat beide warmte-elementen, boven en onder, in werking zijn. Deze gelijkmatige hitte is nodig voor de perfecte garing. Is het lampje uit laat dan de deksel ongeveer twee minuten openstaan zodat het lampje weer gaat branden.

4. Open de deksel, leg de pizza op de steen met behulp van de spatels, sluit dan de deksel en draai nu de thermostaat naar stand 2,5 waarbij het lampje brandt. Op deze wijze kunt u zo iedere 5 - 8 minuten een knapperige en smaakvolle pizza bereiden.
5. Let tussen het bakken van de pizza's op of het lampje blijft branden, zo niet draai dan de thermostaat hoger totdat het lampje weer oplicht.
6. Gebruik de meegeleverde spatels om de pizza in en uit de oven te halen. Leg de spatels met de rechte zijdes tegen elkaar zodat zich een gesloten cirkel wordt gevormd. Bestuif indien nodig de spatels met wat meel of bloem om het plakken van het deeg aan de spatels te voorkomen (niet te veel want overtollig meel of bloem kan gaan verbranden). Til de spatels gelijktijdig op aan de handvatjes en houdt deze boven de pizza steen en open de spatels door deze rustig van een horizontale positie naar een verticale positie waarbij het deeg vanuit het midden op de steen wordt gelegd.
TIP! De spatels kunt u ook gebruiken om de pizza te snijden.
7. Voor een volgende pizza draait u de thermostaat weer terug naar stand 2 en zet u de deksel een paar minuten open. Wacht totdat het lampje weer gaat branden ten teken dat de warmte-elementen weer in werking zijn. Bereid de volgende pizza voor. Open nu de deksel en herhaal stap 4 t/m 6.
8. Let op: haal de spatels **ALTIJD** uit de oven.
9. Bij gebruik van diepgevroren pizza's of pizzabodems deze voor gebruik min. 10 minuten uit de diepvries halen om te ontdooien.
10. **BELANGRIJK:** Zorg er altijd voor dat u de pizzabodem zodanig bedekt met ingrediënten dat deze niet op de vuurvaste steen terecht komen (houdt een cm vrij van de rand). De vuurvaste steen zal de vloeistoffen uit de ingrediënten opnemen.
11. Het belangrijkste kenmerk van de pizza oven is de vuurvaste steen, die speciaal in Italië is ontwikkeld. Deze steen houdt de warmte vast, geeft die gelijkmatig af en absorbeert het vocht van de pizza bodem. Dit geeft de garantie dat u keer op keer weer een overheerlijke pizza bakt.
12. In de pizza oven is het ook mogelijk ander voedsel te bakken zoals vis, groenten, kip, etc. U dient dan wel een aluminium schaalteje te gebruiken welke in iedere supermarkt te verkrijgen.

VERVOLG INSTRUCTIES

1. Deze oven heeft een mechanische timer ingebouwd om de bakminuten in te stellen.
2. Voorbeeld:
 - a. Leg de Pizza op de vuursteen
 - b. Draai de timer op de gewenste baktijd.
 - c. Er gaat een belletje rinkelen als de ingestelde tijd voorbij is.
 - d. Normalerwijs is de pizza na 5 minuten gaar echter de baktijd kan verschillen naargelang de dikte van de pizzabodem, de soort ingrediënten op de pizza of u een diepgevroren pizza(bodem) bakt.

BELANGRIJKE INFORMATIE

De timer is mechanisch en niet elektronisch. Dit wil zeggen dat **DE TIMER DE OVEN NIET AAN OF UIT ZET**. Let daarom **ALTIJD** op als de oven in bedrijf is!!! De oven kan worden uitgezet door de temperatuurregelaar op 0 te zetten en de stekker uit het stopcontact te halen.

ONDERHOUD EN REINIGING

De stekker uit het stopcontact nemen en wacht met het reinigen van het apparaat totdat deze volledig is afgekoeld! Reinig de buitenkant met een spons of doek. De vuurvaste steen alleen met een vochtige doek afvegen (nooit afwasmiddel op de steen gebruiken!). Achtergebleven resten met een spatel of mes wegschrappen. **ER IS VERDER GEEN ONDERHOUD NODIG.**

De vuurvaste steen wordt na verloop van tijd steeds donkerder. Dit is een typische eigenschap van deze natuursteen en beïnvloedt het bakproces niet negatief.

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN

- Controleer voor reinigen van de oven of deze is uitgeschakeld.
- Geen afwasmiddel op de steen gebruiken en voorkom dat koud water op de hete steen komt om een breuk te voorkomen. Water of vocht kan ook een elektrische schok veroorzaken.
- De oven **NOOIT** in water onderdompelen om beschadiging van elektrische onderdelen te voorkomen.
- Raak het bakgedeelte nooit aan wanneer de oven aanstaat of nog niet (volledig) is afgekoeld.
- Controleer of de spatels uit de oven zijn verwijderd wanneer deze wordt ingeschakeld.