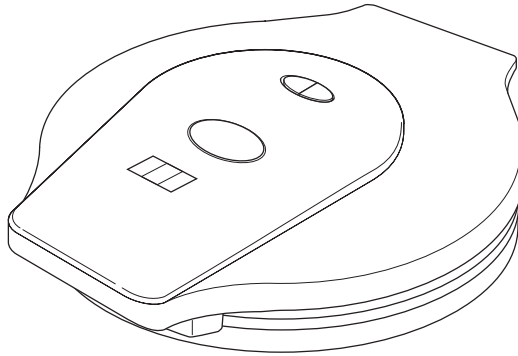
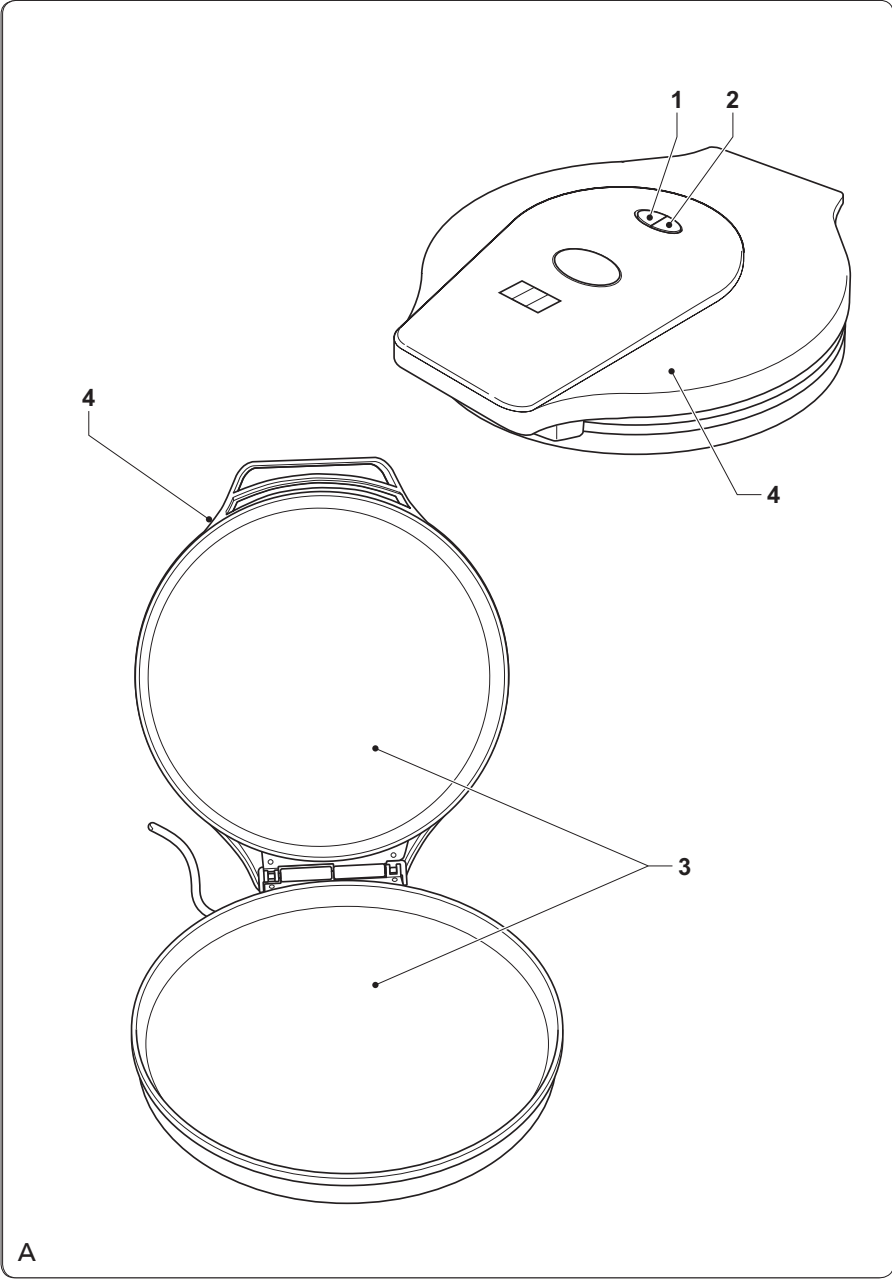


PRINCESS®

Nederlands	3	Svenska	28
English	7	Dansk	32
Français	11	Norsk	36
Deutsch	15	Suomi	40
Español	20	Português	44
Italiano	24	Ελληνικά	48
		عربية	56





A

Gefeliciteerd!

U heeft een product van Princess aangeschaft. Ons doel is om kwaliteitsproducten met een smaakvol ontwerp en tegen een betaalbare prijs te bieden. We hopen dat u gedurende vele jaren plezier zult hebben van dit product.

Het apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een lichamelijke, zintuiglijke, geestelijke of motorische handicap of zonder de benodigde ervaring en kennis indien ze onder toezicht staan of instructies krijgen over hoe het apparaat op een veilige manier kan worden gebruikt alsook de gevaren begrijpen die met het gebruik samenhangen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht worden gehouden. Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Beschrijving (fig. A)

Uw 115000 Princess pizzamaker is ontworpen voor het maken van pizza. Het apparaat is voorzien van bakplaten met een antiaanbaklaag. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik.

Pizza

Pizza is een van oorsprong Italiaans gerecht bestaande uit een plat, rond brood dat doorgaans wordt belegd met tomatensaus, kaas en andere ingrediënten (bijv. vlees, vis of groente).

1. Stroomindicator
2. Temperatuurindicator
3. Bakplaat
4. Deksel

Eerste gebruik

Voordat u verdergaat, vragen wij graag uw aandacht voor de volgende punten:

- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor het ontsnappen van de warmte en voor voldoende ventilatie.
- Reinig het apparaat.
Zie het gedeelte "Reiniging en onderhoud".
- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Breng een paar druppels olie aan op de bakplaten.
- Plaats de netstekker in het stopcontact. De spanningsindicator gaat branden. Het apparaat begint met opwarmen. De temperatuurindicator gaat branden wanneer de verwarmingselementen de gewenste temperatuur hebben bereikt.
- Verwijder na gebruik de netstekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.

Let op: Indien u het apparaat voor de eerste keer inschakelt, kan gedurende korte tijd een lichte rookontwikkeling ontstaan en een karakteristieke geur vrijkomen. Dit is normaal.

Gebruik (fig. A & B)

Voordat u verdergaat, vragen wij graag uw aandacht voor de volgende punten:

- Gebruik ovenhandschoenen om het voedsel uit het apparaat te verwijderen.
- Laat metalen bestek niet in aanraking komen met de bakplaten om beschadiging van de antiaanbaklaag te voorkomen.
- Verricht voor het maken van verse pizza de volgende stappen:
 - Bereid het pizzadeeg.
 - Beleg het met pizzadeeg met tomatensaus, kaas en andere ingrediënten.
- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Reinig indien nodig de bakplaten (3) met een vochtige doek.
- Sluit het deksel (4).

- Plaats de netstekker in het stopcontact om het apparaat in te schakelen. De stroomindicator (1) gaat branden. Het apparaat begint met opwarmen.
 - De temperatuurindicator (2) gaat branden wanneer de verwarmingselementen de gewenste temperatuur hebben bereikt. Het apparaat is klaar voor gebruik.
 - Open het deksel (4).
 - Borstel de bakplaten (3) in met plantaardige olie om de pizza na het bakken makkelijker te kunnen verwijderen.
 - Plaats de pizza op de bakplaat (3).
 - Sluit het deksel (4).
- Let op:** Terwijl het apparaat is ingeschakeld, zal de temperatuurindicator (2) aan- en uitgaan wanneer de thermostaat in- en uitschakelt om de gewenste temperatuur te behouden.
- Bak de pizza totdat hij goudbruin van kleur is en de kaas is gesmolten. De vereiste tijd is afhankelijk van uw wensen. Experimenteer met de gewenste tijd om de beste resultaten te verkrijgen. Verse pizza wordt sneller bruin dan bevroren pizza.
 - Blijf in de buurt van het apparaat om van tijd tot tijd te controleren of de pizza klaar is en ervoor te zorgen dat de pizza niet aanbrandt.
 - Open het deksel (4) wanneer de pizza klaar is voor consumptie.
 - Verwijder de pizza van de bakplaat (3).
 - Sluit het deksel (4) om de warmte voor verder gebruik te behouden.
 - Verwijder de netstekker uit het stopcontact om het apparaat uit te schakelen. De spanningsindicator (1) gaat uit.
 - Laat het apparaat volledig afkoelen.
- Giet de bloem in een mengkom. Maak een kuiltje in het midden van de bloem.
 - Voeg het zout, de suiker en de olijfolie toe in het kuiltje.
 - Verkruiemel de gist in een kopje lauw water.
 - Giet de gist beetje bij beetje in het kuiltje.
 - Bestrooi de mengkom met wat bloem om te voorkomen dat het pizzadeeg blijft plakken.
 - Kneed het pizzadeeg totdat het glad en elastisch is.
 - Vorm het pizzadeeg tot een bal.
 - Snijd een kruis in de bovenkant van het pizzadeeg en laat het pizzadeeg bij kamertemperatuur gedurende 60 minuten rijzen. Het pizzadeeg zal verdubbelen in omvang.
 - Kneed het pizzadeeg gedurende een paar minuten.
 - Gebruik een deegroller om het pizzadeeg tot een cirkel van 30 cm in diameter te rollen.

Pizzavarianten

- Pizza napoletana: tomaat, mozzarella.
- Pizza margherita: tomaat, mozzarella, basilicum, olijfolie (extra vergine).
- Pizza marinara: tomaat, mozzarella, oregano, olijfolie (extra vergine).
- Pizza romana: tomaat, mozzarella, ansjovis, oregano, olijfolie (extra vergine).
- Pizza viennese: tomaat, mozzarella, Duitse worst, oregano, olijfolie (extra vergine).
- Pizza capricciosa: tomaat, mozzarella, champignons, ansjovis, gekookte ham, olijven, olijfolie (extra vergine).
- Pizza prosciutto: tomaat, mozzarella, prosciutto, olijfolie (extra vergine).
- Pizza quattro formaggi: tomaat, mozzarella, stracchino, fontina, gorgonzola. (Stracchino, fontina of gorgonzola worden soms vervangen door ricotta.)

Recepten

Pizzadeeg

Ingrediënten	Hoeveelheid
Hoogwaardige bloem	300 g
Zout	1 tl.
Suiker	1 tl.
Olijfolie	1 tl.
Gist	25 g
Lauwwarm water	1 kop

Reiniging en onderhoud

Het apparaat moet na ieder gebruik worden gereinigd.

Voordat u verdergaat, vragen wij graag uw aandacht voor de volgende punten:

- Verwijder voor reiniging en onderhoud de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.

- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.

Voordat u verdergaat, willen wij graag dat u uw aandacht vestigt op de volgende punten:

- Gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen om het apparaat te reinigen.
- Gebruik geen scherpe voorwerpen om het apparaat te reinigen.
- Controleer het apparaat regelmatig op mogelijke schade.
- Reinig de buitenkant van het apparaat met een zachte, vochtige doek. Droog de buitenkant van het apparaat grondig met een schone, droge doek.
- Reinig de bakplaten na ieder gebruik:
 - Verwijder eventuele resten met keukenpapier.
 - Reinig de bakplaten met een zachte, vochtige doek en een paar druppels afwasmiddel.
 - Droog de bakplaten grondig.

Opbergen

- Plaats het apparaat in de originele verpakking.
- Berg het apparaat op op een droge en vorstvrije plaats, buiten bereik van kinderen.

Veiligheidsinstructies

Algemene veiligheid

- Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor toekomstig gebruik.
- Gebruik het apparaat en de accessoires uitsluitend voor hun beoogde doeleinden. Gebruik het apparaat en de accessoires niet voor andere doeleinden dan beschreven in de gebruiksaanwijzing.
- Houd altijd toezicht op kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen.

- Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt te worden door personen (inclusief kinderen) met een lichamelijke, zintuiglijke, of geestelijke beperking, of zonder de benodigde ervaring en kennis tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over hoe het apparaat kan worden gebruikt door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Gebruik het apparaat niet als een onderdeel of een accessoire beschadigd of defect is. Indien een onderdeel of een accessoire beschadigd of defect is, moet het door de fabrikant of een erkend servicecentrum worden vervangen.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van badkuipen, douches, wastafels of andere voorzieningen die water bevatten.
- Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen. Verwijder het apparaat niet met uw handen indien het apparaat is ondergedompeld in water of andere vloeistoffen. Verwijder onmiddellijk de netstekker uit het stopcontact. Gebruik het apparaat niet opnieuw indien het apparaat is ondergedompeld in water of andere vloeistoffen.

Elektrische veiligheid

- Controleer voor gebruik altijd of de netspanning overeenkomt met de spanning op het typeplaatje van het apparaat.
- Sluit het apparaat aan op een geaard stopcontact. Gebruik indien nodig een geaarde verlengkabel met een geschikte diameter (minimaal 3 x 1,5 mm²).
- Installeer voor extra bescherming een aardlekschakelaar (RCD) met een nominale reststroom van maximaal 30 mA.
- Het apparaat mag niet worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Zorg ervoor dat er geen water in de pluggen van het netsnoer en het verlengsnoer kan komen.
- Draai het netsnoer en het verlengsnoer altijd volledig uit.

- Zorg ervoor dat het netsnoer niet over de rand van een werkblad hangt. Zorg ervoor dat het netsnoer niet per ongeluk verstrengeld raakt of de oorzaak van een struikeling kan vormen.
- Houd het netsnoer uit de buurt van warmtebronnen, olie en scherpe randen.
- Controleer het netsnoer en de netstekker op tekenen van beschadiging. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de netstekker beschadigd of defect is. Indien het netsnoer of de netstekker beschadigd of defect is, moet het door de fabrikant of een erkend servicecentrum worden vervangen.
- Trek niet aan het netsnoer om de netstekker van de netvoeding te verwijderen.
- Verwijder de netstekker van de netvoeding wanneer het apparaat niet in gebruik is, voor montage- of demontagewerkzaamheden en voor reinigings- en onderhoudswerkzaamheden.
- Wees altijd voorzichtig wanneer u het apparaat aanraakt. Gebruik ovenhandschoenen indien u het apparaat tijdens of kort na gebruik moet aanraken.
- Pas op voor hete delen. De oppervlakken die zijn gemarkeerd met een waarschuwingsymbool voor hete oppervlakken worden heet tijdens gebruik. De toegankelijke oppervlakken kunnen heet worden wanneer het apparaat in gebruik is. Het buitenoppervlak kan heet worden wanneer het apparaat in gebruik is.
- De bakplaten worden zeer heet tijdens gebruik. Raak de hete bakplaten niet aan.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn voordat u het apparaat aanraakt.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter tijdens gebruik.
- Verplaats het apparaat niet wanneer het is ingeschakeld of nog heet is. Verwijder de netstekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
- Gebruik het apparaat niet in de buurt van vogels (bijv. tropische vogels zoals papegaaien). De bakplaten zijn afgewerkt met een antiaanbaklaag op PTFE-basis. Bij verwarming kan de laag kleine hoeveelheden gassen afgeven die volkomen onschadelijk voor mensen zijn. Het zenuwstelsel van vogels is echter uiterst gevoelig voor deze gassen.

Veiligheidsinstructies voor pizzamakers

- Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak.
- Plaats het apparaat op een hittebestendig en spatvrij oppervlak.
- Plaats het apparaat niet op een kookplaat.
- Bedek het apparaat niet.
- Zorg ervoor dat er voldoende ruimte rondom het apparaat is voor het ontsnappen van de warmte en voor voldoende ventilatie.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet in contact komt met brandbaar materiaal.
- Houd het apparaat uit de buurt van warmtebronnen. Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van open vlammen.
- Pas op voor stoom en spetters bij het plaatsen van voedsel op de hete bakplaten.
- Voorzichtig: Heet vet kan van de bakplaten spetteren.
- Gebruik geen houtskool of gelijksoortige brandbare brandstoffen.
- Giet geen koud water op de hete bakplaten. Het water zal spetteren en de bakplaten beschadigen.

Disclaimer

Wijzigingen voorbehouden; specificaties kunnen zonder opgave van redenen worden gewijzigd.

Congratulations!

You have purchased a Princess product. Our aim is to provide quality products with a tasteful design and at an affordable price. We hope that you will enjoy this product for many years.

The appliance can be used by children from 8 years and above and by persons with a physical, sensory, mental or motorial disability, or lack of experience and knowledge if they are supervised or instructed on how to use the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised. Keep the appliance and the mains cable out of the reach of children younger than 8 years.

Description (fig. A)

Your 115000 Princess pizza maker has been designed for making pizza. The appliance is equipped with baking plates with a non-stick coating. The appliance is suitable for indoor use only. The appliance is suitable for domestic use only.

Pizza

Pizza is an originally Italian dish consisting of a flat, round bread typically topped with tomato sauce, cheese and other ingredients (e.g. meat, fish or vegetables).

1. Power indicator
2. Temperature indicator
3. Baking plate
4. Lid

Initial use

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:

- Make sure that there is sufficient space around the appliance to allow heat to escape and provide sufficient ventilation.
- Clean the appliance. Refer to the section "Cleaning and maintenance".
- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Apply a few drops of oil to the baking plates.
- Insert the mains plug into the wall socket. The power indicator comes on. The appliance starts heating. The temperature indicator comes on when the heating elements have reached the required temperature.
- After use, remove the mains plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.

Note: If you switch on the appliance for the first time, the appliance may emit a little smoke and a characteristic smell for a short period. This is normal operation.

Use (fig. A & B)

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:

- Use oven gloves to remove the food from the appliance.
- Do not let metal cutlery touch the baking plates to prevent damage to the non-stick coating.
- To make fresh pizza, take the following actions:
 - Prepare the pizza dough.
 - Top the pizza dough with tomato sauce, cheese and other ingredients.
- Place the appliance on a stable and flat surface.
- If necessary, clean the baking plates (3) with a damp cloth.
- Close the lid (4).
- To switch on the appliance, insert the mains plug into the wall socket. The power indicator (1) comes on. The appliance starts heating.

- The temperature indicator (2) comes on when the heating elements have reached the required temperature. The appliance is ready for use.
- Open the lid (4).
- Brush the baking plates (3) with vegetable oil to facilitate the removal of the pizza after the baking process is completed.
- Place the pizza onto the baking plate (3)
- Close the lid (4).

Note: While the appliance is switched on, the temperature indicator (2) will illuminate and extinguish as the thermostat switches on and off to maintain the required temperature.

- Bake the pizza until it has a golden brown colour and the cheese has melted. The required time depends on your wishes. Experiment with the required time to achieve the best results. Fresh pizza will brown quicker than frozen pizza.
- Stay close to the appliance in order to check from time to time whether the pizza is ready and to make sure that the pizza does not burn.
- Open the lid (4) when the pizza is ready for consumption.
- Remove the pizza from the baking plate (3).
- Close the lid (4) to retain the heat for further use.
- To switch off the appliance, remove the mains plug from the wall socket. The power indicator (1) goes off.
- Allow the appliance to cool down completely.

- Add the salt, the sugar and the olive oil into the well.
- Crumble the yeast into a cup of lukewarm water.
- Pour the yeast into the well a little at a time.
- Sprinkle the mixing bowl with some flour to prevent the pizza dough from sticking.
- Knead the pizza dough until smooth and elastic.
- Form the pizza dough into a ball.
- Cut a cross on the top of the pizza dough and allow the pizza dough to rise at room temperature for 60 minutes. The pizza dough will double in size.
- Knead the pizza dough for a few minutes.
- Use a rolling pin to press the pizza dough to a circle of 30 cm in diameter.

Pizza variants

- Pizza napoletana: tomato, mozzarella.
- Pizza margherita: tomato, mozzarella, basil, olive oil (extra-virgin).
- Pizza marinara: tomato, garlic, oregano, olive oil (extra-virgin).
- Pizza romana: tomato, mozzarella, anchovies, oregano, olive oil (extra-virgin).
- Pizza viennese: tomato, mozzarella, German sausage, oregano, olive oil (extra-virgin).
- Pizza capricciosa: tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, cooked ham, olives, olive oil (extra-virgin).
- Pizza prosciutto: tomato, mozzarella, prosciutto, olive oil (extra-virgin).
- Pizza quattro formaggi: tomato, mozzarella, stracchino, fontina, gorgonzola. (Stracchino, fontina or gorgonzola are sometimes replaced with ricotta.)

Recipes

Pizza dough

Ingredients	Quantity
High-grade flour	300 g
Salt	1 tsp.
Sugar	1 tsp.
Olive oil	1 tsp.
Yeast	25 g
Lukewarm water	1 cup

- Pour the flour into a mixing bowl. Make a well in the centre of the flour.

Cleaning and maintenance

The appliance must be cleaned after each use.

Before you proceed, we need you to pay attention to the following notes:

- Before cleaning or maintenance, remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids.

Before you proceed, we would like you to focus your attention on the following notes:

- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents to clean the appliance.
- Do not use sharp objects to clean the appliance.
- Regularly check the appliance for possible damage.
- Clean the outside of the appliance with a soft, damp cloth. Thoroughly dry the outside of the appliance with a clean, dry cloth.
- Clean the baking plates after each use:
 - Remove any residues with a paper towel.
 - Clean the baking plates with a soft, damp cloth and a few drops of washing-up liquid.
 - Thoroughly dry the baking plates.

Storage

- Put the appliance in the original packaging.
- Store the appliance in a dry and frost-free place, out of the reach of children.

Safety instructions

General safety

- Read the manual carefully before use. Keep the manual for future reference.
- Only use the appliance and the accessories for their intended purposes. Do not use the appliance and the accessories for other purposes than described in the manual.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not use the appliance if any part or any accessory is damaged or defective. If a part or an accessory is damaged or defective, it must be replaced by the manufacturer or an authorised repair agent.
- Do not use the appliance near bathtubs, showers, basins or other vessels containing water.
- Do not immerse the appliance in water or other liquids. If the appliance is immersed in water or other liquids, do not remove the appliance with your hands. Immediately remove the mains plug from the wall socket. If the appliance is immersed in water or other liquids, do not use the appliance again.

Electrical safety

- Before use, always check that the mains voltage is the same as the voltage on the rating plate of the appliance.
- Connect the appliance to an earthed wall socket. If necessary, use an earthed extension cable of a suitable diameter (at least 3 x 1.5 mm²).
- For additional protection, install a residual current device (RCD) with a rated residual operating current that does not exceed 30 mA.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Make sure that water cannot enter the contact plugs of the mains cable and the extension cable.
- Always fully unwind the mains cable and the extension cable.
- Make sure that the mains cable does not hang over the edge of a worktop and cannot be caught accidentally or tripped over.
- Keep the mains cable away from heat, oil and sharp edges.
- Regularly check the mains cable and the mains plug for signs of damage. Do not use the appliance if the mains cable or the mains plug is damaged or defective. If the mains cable or the mains plug is damaged or defective, it must be replaced by the manufacturer or an authorised repair agent.
- Do not pull the mains cable to disconnect the mains plug from the mains.
- Disconnect the mains plug from the mains when the appliance is not in use, before assembly or disassembly and before cleaning and maintenance.

Safety instructions for pizza makers

- Do not use the appliance outdoors.
- Place the appliance on a stable and flat surface.
- Place the appliance on a heat-resistant and splash-proof surface.
- Do not place the appliance on a hob.
- Do not cover the appliance.
- Make sure that there is sufficient space around the appliance to allow heat to escape and provide sufficient ventilation.
- Make sure that the appliance does not come into contact with flammable material.
- Keep the appliance away from heat sources. Do not place the appliance on hot surfaces or near open flames.
- Beware of steam and splashes when putting food on the hot baking plates.
- Caution: Hot grease can splash from the baking plates.
- Do not use charcoal or similar combustible fuels.
- Do not pour cold water onto the hot baking plates. The water will splash and damage the baking plates.
- Always be careful when touching the appliance. Use oven gloves if you need to touch the appliance during or shortly after use.
- Beware of hot parts. The surfaces marked with a caution symbol for hot surfaces are liable to become hot during use. The accessible surfaces can become hot when the appliance is operating. The outer surface can become hot when the appliance is operating.
- The baking plates become very hot during use. Do not touch the hot baking plates.
- Make sure that your hands are dry before touching the appliance.
- Do not leave the appliance unattended during use.
- Do not move the appliance while it is switched on or is still hot. Remove the mains plug from the wall socket and wait until the appliance has cooled down.

- Do not use the appliance near birds (e.g. tropical birds such as parrots). The baking plates are finished with a non-stick coating based on PTFE. Upon heating, the coating may release small amounts of gases which are fully harmless for people. However, the nervous systems of birds are extremely sensitive to these gases.

U.K. Wiring instructions

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:


BLUE	NEUTRAL
BROWN	LIVE
GREEN/YELLOW	EARTH

As the colours of the wire in the mains lead of this appliance may not correspond with the colour markings identifying the terminals on your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.

The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.

The wire which is coloured GREEN/YELLOW must be connected to the terminal which is

marked with the letter E or  and is coloured GREEN or GREEN/YELLOW.

Warning! This appliance must be earthed.

Disclaimer

Subject to change; specifications can be changed without further notice.

Félicitations!

Vous avez acheté un produit Princess. Nous souhaitons vous proposer des produits de qualité associant un design raffiné et des prix accessibles. Nous espérons que vous profiterez longtemps de ce produit.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être confiés à des enfants sauf s'ils ont 8 ans ou plus et sont sous surveillance. Maintenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Description (fig. A)

Votre four à pizza 115000 Princess a été conçue pour faire des pizzas. L'appareil comporte des plaques de cuisson dotées d'un revêtement antiadhésif. L'appareil est réservé à un usage à l'intérieur. L'appareil est réservé à un usage domestique.

Pizza

La pizza est un plat traditionnel italien composé d'un pain arrondi et plat couvert normalement de sauce tomate, de fromage et d'autres ingrédients (par ex. viande, poisson ou légumes).

1. Témoin d'alimentation
2. Témoin de température
3. Plaque de cuisson
4. Couvercle

Utilisation initiale

Avant de procéder, vous devez faire attention aux remarques suivantes :

- Assurez-vous que l'appareil dispose d'un dégagement suffisant pour que la chaleur se dissipe tout en assurant une ventilation satisfaisante.
- Nettoyez l'appareil. Consultez la section "Nettoyage et entretien".
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Appliquez quelques gouttes d'huile sur les plaques de cuisson.
- Insérez la fiche secteur dans la prise murale. Le témoin d'alimentation s'allume. L'appareil commence à chauffer. Le témoin de température s'allume dès que les éléments chauffants atteignent la température requise.
- Après usage, retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse complètement.

Remarque : pour sa première mise en marche, l'appareil peut émettre une légère fumée et une odeur caractéristique pendant une période brève. C'est normal.

Utilisation (fig. A & B)

Avant de procéder, vous devez faire attention aux remarques suivantes :

- Utilisez des gants de cuisine pour retirer les aliments de l'appareil.
- Ne laissez pas les ustensiles métalliques toucher les plaques de cuisson afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.
- Pour faire des pizzas fraîches, procédez comme suit :
 - Préparez la pâte à pizza.
 - Couvrez la pâte à pizza de sauce tomate, de fromage et d'autres ingrédients.
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Si nécessaire, nettoyez les plaques de cuisson (3) avec un chiffon humide.
- Fermez le couvercle (4).

- Pour mettre l'appareil en marche, insérez la fiche secteur dans la prise murale. Le témoin d'alimentation (1) s'allume. L'appareil commence à chauffer.
 - Le témoin de température (2) s'allume dès que les éléments chauffants atteignent la température requise. L'appareil est prêt à être utilisé.
 - Ouvrez le couvercle (4).
 - Badigeonnez les plaques de cuisson (3) avec de l'huile végétale pour faciliter le retrait de la pizza une fois la cuisson terminée.
 - Placez la pizza sur la plaque de cuisson (3).
 - Fermez le couvercle (4).
- Remarque :** Tant que l'appareil est sous tension, le témoin de température (2) est allumé. Il s'éteint à mesure que le thermostat s'allume puis s'éteint afin d'entretenir la température requise.

- Cuisez la pizza pour lui offrir une couleur dorée et faire fondre le fromage. La durée dépend de vos préférences. Expérimentez avec différentes durées pour obtenir les meilleurs résultats. Une pizza fraîche brunit plus vite qu'une pizza surgelée.
- Restez à proximité de l'appareil pour vérifier de temps en temps si la pizza est prête et vous assurer qu'elle ne brûle pas.
- Ouvrez le couvercle (4) dès que la pizza est prête à être consommée.
- Retirez la pizza de la plaque de cuisson (3).
- Fermez le couvercle (4) pour préserver la chaleur en cas d'usage ultérieur.
- Pour arrêter l'appareil, retirez la fiche secteur de la prise murale. Le témoin d'alimentation (1) s'éteint.
- Laissez l'appareil refroidir complètement.

Recettes

Pâte à pizza

Ingrédients	Quantité
Farine de qualité supérieure	300 g
Sel	1 cuil. café
Sucre	1 cuil. café
Huile d'olive	1 cuil. café
Levure	25 g
Eau tiède	1 tasse

- Versez la farine dans un bol mixeur. Faites un puits au centre de la farine.
- Ajoutez le sel, le sucre et l'huile d'olive dans le puits.
- Émiettez la levure dans une tasse d'eau tiède.
- Versez la levure dans le puits, petit à petit.
- Saupoudrez le bol mixeur de farine pour éviter que la pâte à pizza ne colle.
- Pétrissez la pâte à pizza pour qu'elle soit lisse et élastique.
- Formez une boule avec la pâte à pizza.
- Coupez en croix le sommet de la pâte à pizza et laissez-la lever à température ambiante 60 minutes. La pâte à pizza doit doubler de volume.
- Pétrissez la pâte à pizza quelques minutes.
- Utilisez un rouleau à pâtisserie pour abaisser la pâte à pizza en un cercle de 30 cm de diamètre.

Variantes de pizza

- Pizza napolitaine : tomate, mozzarella.
- Pizza margarita : tomate, mozzarella, basilic, huile d'olive (extra vierge).
- Pizza marinara : tomate, ail, origan, huile d'olive (extra vierge).
- Pizza romaine : tomate, mozzarella, anchois, origan, huile d'olive (extra vierge).
- Pizza viennoise : tomate, mozzarella, saucisse allemande, origan, huile d'olive (extra vierge).
- Pizza capricciosa : tomate, mozzarella, champignons, artichauts, jambon cuit, olives, huile d'olive (extra vierge).
- Pizza au jambon fumé : tomate, mozzarella, jambon fumé, huile d'olive (extra vierge).
- Pizza quatre fromages : tomate, mozzarella, stracchino, fontina, gorgonzola. (Stracchino, fontina ou gorgonzola parfois remplacé par de la ricotta.)

Nettoyage et entretien

L'appareil doit être nettoyé après chaque utilisation.

Avant de procéder, vous devez faire attention aux remarques suivantes :

- Avant le nettoyage ou l'entretien, retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou autres liquides.

Avant de procéder, nous souhaiterions que vous preniez connaissance des remarques suivantes :

- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des objets coupants.
- Contrôlez régulièrement les éventuels dommages sur l'appareil.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon doux et humide.
- Séchez soigneusement l'extérieur de l'appareil avec un chiffon propre et sec.
- Nettoyez les plaques de cuisson après chaque usage :
 - Éliminez tous les résidus avec une serviette en papier.
 - Nettoyez les plaques de cuisson avec un chiffon doux et humide et quelques gouttes de liquide vaisselle.
 - Séchez soigneusement les plaques de cuisson.

Rangement

- Rangez l'appareil dans son emballage d'origine.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec, hors de portée des enfants et à l'abri du gel.

Instructions de sécurité

Sécurité générale

- Lisez avec soin le manuel avant utilisation. Conservez le manuel pour référence future.
- Utilisez l'appareil et ses accessoires uniquement pour leurs fins prévues. N'utilisez pas l'appareil et ses accessoires pour tout autre objet que celui exposé dans le manuel.
- Les enfants doivent toujours être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles, mentales ou motrices réduites voire dépourvues des connaissances et de l'expérience nécessaires, sauf sous la surveillance ou après avoir reçu des instructions d'usage de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- N'utilisez pas l'appareil si une pièce ou un accessoire quelconque est endommagé ou défectueux. Si une pièce ou un accessoire quelconque est endommagé ou défectueux, il doit être remplacé par le fabricant ou par un réparateur agréé.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo ou d'autres récipients contenant de l'eau.
- Ne plongez pas l'appareil dans l'eau ou autres liquides. Si l'appareil est plongé dans l'eau ou d'autres liquides, ne retirez pas l'appareil avec vos mains. Débranchez immédiatement la fiche secteur de la prise murale. Si l'appareil est plongé dans l'eau ou autre liquide, ne l'utilisez pas à nouveau.

Sécurité électrique

- Avant toute utilisation, vérifiez que la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Connectez l'appareil à une prise murale mise à la terre. Si nécessaire, vous pouvez utiliser une rallonge d'un diamètre adapté (au moins 3 x 1,5 mm²).
- Pour maximiser la protection, installez un dispositif de courant résiduel (RCD) présentant une intensité de service résiduelle nominale inférieure ou égale à 30 mA.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Assurez-vous que l'eau ne peut pas s'infiltrer dans les contacts de prise du cordon d'alimentation et de la rallonge.
- Déroulez toujours complètement le cordon d'alimentation et la rallonge.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne pend pas sur le bord d'un plan de travail et ne peut pas être happé ou faire trébucher quelqu'un accidentellement.

- Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart de la chaleur, de l'huile et des bords tranchants.
- Contrôlez régulièrement l'état du cordon d'alimentation et de la fiche secteur. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé ou défectueux. Si le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est endommagé ou défectueux, il doit être remplacé par le fabricant ou par un réparateur agréé.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher la fiche secteur du secteur.
- Débranchez la fiche secteur du secteur lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant le montage ou le démontage de même qu'avant le nettoyage ou l'entretien.
- Faites attention en touchant l'appareil. Utilisez des gants de cuisine si vous devez toucher l'appareil pendant ou juste après l'utilisation.
- Attention aux pièces chaudes. Les surfaces marquées d'un symbole d'attention aux surfaces chaudes peuvent devenir chaudes durant l'utilisation. Les surfaces accessibles peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil fonctionne. La surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
- Les plaques de cuisson deviennent très chaudes pendant l'utilisation. Ne touchez pas les plaques de cuisson chaudes.
- Assurez-vous d'avoir les mains sèches avant de toucher l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- Ne déplacez pas l'appareil s'il est sous tension ou encore chaud. Retirez la fiche secteur de la prise murale et attendez que l'appareil refroidisse.
- N'utilisez pas l'appareil à proximité des oiseaux (par ex. les oiseaux tropicaux comme les perroquets). Les plaques de cuisson bénéficient d'une finition avec un revêtement anti-adhésif en PTFE. En chauffant, le revêtement peut diffuser d'infimes quantités de gaz parfaitement inoffensives pour les personnes. Toutefois, le système nerveux des oiseaux est extrêmement sensible à ces gaz.

Instructions de sécurité pour les fours à pizza

- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Placez l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et aux projections.
- Ne placez pas l'appareil sur une plaque de cuisson.
- Ne couvrez pas l'appareil.
- Assurez-vous que l'appareil dispose d'un dégagement suffisant pour que la chaleur se dissipe tout en assurant une ventilation satisfaisante.
- Assurez-vous que l'appareil n'entre en contact avec aucune matière inflammable.
- Maintenez l'appareil à l'écart des sources de chaleur. Ne placez pas l'appareil sur une surface chaude ou à proximité de flammes nues.
- Attention à la vapeur et aux éclaboussures en plaçant les aliments sur les plaques de cuisson chaudes.
- Attention : Les plaques de cuisson peuvent projeter des éclaboussures de graisse chaude.
- N'utilisez pas de charbon ou des combustibles similaires.
- Ne versez pas d'eau froide sur les plaques de cuisson chaudes. Des éclaboussures d'eau sont possibles et les plaques de cuisson peuvent s'endommager.

Clause de non responsabilité

Sous réserve de modifications ; les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

Herzlichen Glückwunsch!

Sie haben ein Princess Produkt erworben. Unser Ziel ist es, Qualitätsprodukte mit einem geschmackvollen Design zu einem erschwinglichen Preis anzubieten. Wir hoffen, dass Sie viele Jahre Gefallen an diesem Produkt finden.

Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit einer körperlichen, sensorischen, geistigen oder motorischen Behinderung oder einem Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern diese Personen beaufsichtigt oder über den sicheren Gebrauch des Geräts unterrichtet wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.

Die Reinigung und Wartung darf nur dann von Kindern durchgeführt werden, wenn sie älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden.

Halten Sie das Gerät und das Netzkabel aus der Reichweite von Kindern, die jünger als 8 Jahre sind.

Beschreibung (Abb. A)

Ihr 115000 Princess Pizza Maker wurde zur Zubereitung von Pizzas konzipiert. Das Gerät ist mit Backplatten mit einer Antihafbeschichtung ausgestattet. Das Gerät ist nur für den Gebrauch in geschlossenen Räumen geeignet. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch geeignet.

Pizza

Eine Pizza ist ursprünglich ein italienisches Gericht, das aus einem flachen runden Brot besteht, das typischerweise mit Tomatensauce, Käse und anderen Zutaten (z.B. Fleisch, Fisch oder Gemüse) belegt wird.

1. Stromanzeige
2. Temperaturanzeige
3. Backplatte
4. Deckel

Erster Gebrauch

Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:

- Stellen Sie sicher, dass rund um das Gerät ausreichend Platz vorhanden ist, damit die Wärme entweichen kann und eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist.
- Reinigen Sie das Gerät. Siehe Abschnitt "Reinigung und Wartung".
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Tragen Sie ein paar Tropfen Öl auf den Backplatten auf.
- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose. Die Stromanzeige leuchtet auf. Das Gerät beginnt mit dem Aufheizvorgang. Die Temperaturanzeige leuchtet auf, sobald die Heizelemente die gewünschte Temperatur erreicht haben.
- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Hinweis: Wenn Sie das Gerät das erste Mal einschalten, kann sich kurz etwas Rauch und ein charakteristischer Geruch entwickeln. Dies ist normal.

Gebrauch (Abb. A & B)

Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie Ofenhandschuhe, um das Lebensmittel aus dem Gerät zu entnehmen.
- Berühren Sie die Backplatten nicht mit Metallbesteck, um Schäden an der Antihafbeschichtung zu vermeiden.
- Um eine frische Pizza zuzubereiten, führen Sie Folgendes durch:
 - Bereiten Sie den Pizzateig zu.
 - Bedecken Sie den Pizzateig mit Tomatensauce, Käse und anderen Zutaten.

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Reinigen Sie ggf. die Backplatten (3) mit einem feuchten Lappen.
- Schließen Sie den Deckel (4).
- Stecken Sie den Netzstecker in die Wandsteckdose, um das Gerät einzuschalten. Die Stromanzeige (1) leuchtet auf. Das Gerät beginnt mit dem Aufheizvorgang.
- Die Temperaturanzeige (2) leuchtet auf, sobald die Heizelemente die gewünschte Temperatur erreicht haben. Das Gerät ist gebrauchsbereit.
- Öffnen Sie den Deckel (4).
- Pinseln Sie die Backplatten (3) mit Pflanzenöl ein, um das Entfernen der Pizza nach Beendigung des Backvorgangs zu ermöglichen.
- Legen Sie die Pizza auf die Backplatte (3).
- Schließen Sie den Deckel (4).

Hinweis: Solange das Gerät eingeschaltet ist, leuchtet und erlischt die Temperaturanzeige (2), wenn der Thermostat ein- und ausschaltet, um die gewünschte Temperatur aufrechtzuerhalten.

- Backen Sie die Pizza, bis sie eine gold-braune Farbe hat und der Käse geschmolzen ist. Die erforderliche Zeit hängt von Ihren Vorlieben ab. Experimentieren Sie mit der erforderlichen Zeit, um die besten Ergebnisse zu erzielen. Eine frische Pizza wird schneller braun als eine gefrorene.
- Bleiben Sie in der Nähe des Geräts, um gelegentlich zu kontrollieren, ob die Pizza fertig ist und um sicherzustellen, dass sie nicht verbrennt.
- Öffnen Sie den Deckel (4), wenn die Pizza bereit zum Verzehr ist.
- Nehmen Sie die Pizza von der Backplatte (3).
- Schließen Sie den Deckel (4), um die Hitze für den weiteren Gebrauch nutzen zu können.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose, um das Gerät auszuschalten. Die Stromanzeige (1) erlischt.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.

Rezepte

Pizzateig

Zutaten Menge

Hochwertiges Mehl	300 g
Salz	1 TL
Zucker	1 TL
Olivenöl	1 TL
Hefe	25 g
Lauwarmes Wasser	1 Tasse

- Gießen Sie das Mehl in einen Mischbehälter. Formen Sie einen "Brunnen" in der Mitte des Mehls.
- Geben Sie Salz, Zucker und Olivenöl in den "Brunnen".
- Streuen Sie die Hefe in eine Tasse mit lauwarmem Wasser.
- Gießen Sie die Hefe langsam in den "Brunnen".
- Bestreuen Sie den Mischbehälter mit etwas Mehl, um zu verhindern, dass der Pizzateig festklebt.
- Kneten Sie den Pizzateig, bis dieser weich und elastisch ist.
- Formen Sie den Pizzateig zu einer Kugel.
- Schneiden Sie ein Kreuz oben in den Pizzateig, damit dieser 60 Minuten lang bei Raumtemperatur aufgehen kann. Der Pizzateig wird doppelt so groß.
- Kneten Sie den Pizzateig einige Minuten.
- Verwenden Sie eine Teigrolle, um den Pizzateig zu einem Kreis mit einem Durchmesser von 30 cm zu pressen.

Pizzavarianten

- Pizza Napoletana: Tomaten, Mozzarella.
- Pizza Margherita: Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl (natives Olivenöl).
- Pizza Marinara: Tomaten, Knoblauch, Oregano, Olivenöl (natives Olivenöl).
- Pizza Romana: Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano, Olivenöl (natives Olivenöl).
- Pizza Viennese: Tomaten, Mozzarella, deutsches Würstchen, Oregano, Olivenöl (natives Olivenöl).
- Pizza Capricciosa: Tomaten, Mozzarella, Pilze, Artischocken, Kochschinken, Oliven, Olivenöl (natives Olivenöl).

- Pizza Prosciutto: Tomaten, Mozzarella, Prosciutto, Olivenöl (natives Olivenöl).
- Pizza Quattro Formaggi: Tomaten, Mozzarella, Stracchino, Fontina, Gorgonzola. (Stracchino, Fontina oder Gorgonzola werden manchmal durch Ricotta ersetzt.)

Reinigung und Wartung

Das Gerät muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden.

Bevor Sie fortfahren, beachten Sie bitte unbedingt die folgenden Hinweise:

- Ziehen Sie vor der Reinigung und Wartung stets den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.

Bevor Sie fortfahren, richten Sie bitte Ihre Aufmerksamkeit auf folgende Hinweise:

- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Mittel, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände, um das Gerät zu reinigen.
- Kontrollieren Sie das Gerät regelmäßig auf mögliche Schäden.
- Reinigen Sie das Äußere des Geräts mit einem weichen, feuchten Tuch. Trocknen Sie das Äußere des Geräts gründlich mit einem sauberen, trockenen Tuch.
- Reinigen Sie die Backplatten nach jedem Gebrauch:
 - Entfernen Sie etwaige Rückstände mit einem Papier-Küchentuch.
 - Reinigen Sie die Backplatten mit einem weichen, feuchten Lappen und ein paar Tropfen Spülmittel.
 - Trocknen Sie die Backplatten gründlich.

Aufbewahrung

- Verstauen Sie das Gerät in der Originalverpackung.
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, frostfreien und für Kinder unerreichen Ort auf.

Sicherheitsanweisungen

Allgemeine Sicherheit

- Lesen Sie das Handbuch vor dem Gebrauch genau durch. Bewahren Sie das Handbuch zur künftigen Bezugnahme auf.
- Verwenden Sie das Gerät und sein Zubehör nur für den Zweck, für den es konstruiert wurde. Verwenden Sie das Gerät und sein Zubehör nicht für Zwecke, die nicht in diesem Handbuch beschrieben sind.
- Kinder müssen stets beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne das erforderliche Wissen und die nötige Erfahrung benutzt werden, es sei denn, diese Personen werden beaufsichtigt oder in den Gebrauch des Geräts seitens einer für deren Sicherheit verantwortlichen Person eingewiesen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn ein Teil oder Zubehör beschädigt oder defekt ist. Ist ein Teil oder Zubehör beschädigt oder defekt, muss es vom Hersteller oder einem autorisierten Reparaturbetrieb ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Duschen, Bassins oder anderen Wasserbehältern.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Falls das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht wurde, nehmen Sie es nicht mit Ihren Händen heraus. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Wandsteckdose. Falls das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht wird, darf es nicht mehr verwendet werden.

Elektrische Sicherheit

- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch stets, dass die Netzspannung mit der Spannung auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Wandsteckdose an.

- Verwenden Sie nötigenfalls ein geerdetes Verlängerungskabel mit einem geeigneten Durchmesser (mindestens 3 x 1,5 mm²).
- Lassen Sie als zusätzliche Schutzmaßnahme einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) installieren, der einen Nenn-Fehlerstrom von 30 mA nicht überschreitet.
 - Das Gerät ist nicht dafür ausgelegt, von einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernsteuersystem betrieben zu werden.
 - Stellen Sie sicher, dass kein Wasser in die Steckkontakte des Netzkabels und in das Verlängerungskabel eindringen kann.
 - Wickeln Sie das Netzkabel und das Verlängerungskabel stets vollständig ab.
 - Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel nicht an der Kante einer Arbeitsplatte hängen bleibt und nicht versehentlich daran gezogen oder darüber gestolpert wird.
 - Halten Sie das Netzkabel von Hitzequellen, Öl und scharfen Kanten fern.
 - Kontrollieren Sie das Netzkabel und den Netzstecker regelmäßig auf Anzeichen von Beschädigung. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt ist. Ist das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder defekt, muss das Netz vom Hersteller oder einem autorisierten Reparaturbetrieb ausgetauscht werden.
 - Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um den Netzstecker aus der Wandsteckdose zu ziehen.
 - Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose, wenn das Gerät nicht gebraucht wird, sowie vor der Zerlegung bzw. dem Zusammenbau und vor der Reinigung und Wartung.
- Stellen Sie sicher, dass rund um das Gerät ausreichend Platz vorhanden ist, damit die Wärme entweichen kann und eine ausreichende Belüftung gewährleistet ist.
 - Stellen Sie sicher, dass das Gerät nicht mit entzündlichem Material in Berührung kommt.
 - Halten Sie das Gerät von Wärmequellen fern. Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße Oberflächen oder in die Nähe von offenen Flammen.
 - Nehmen Sie sich vor Dampf oder Spritzern in Acht, wenn Sie Lebensmittel auf die heißen Backplatten legen.
 - Vorsicht: Heißes Fett kann von den Backplatten spritzen.
 - Verwenden Sie keine Holzkohle oder ähnliche Brennstoffe.
 - Gießen Sie kein kaltes Wasser auf die heißen Backplatten. Das Wasser erzeugt Spritzer und beschädigt die Backplatten.
 - Gehen Sie beim Berühren des Geräts stets vorsichtig vor. Verwenden Sie Ofenhandschuhe, wenn Sie das Gerät während oder kurz nach dem Gebrauch berühren müssen.
 - Vorsicht vor heißen Teilen. Die mit einem Warnsymbol gekennzeichneten Flächen werden beim Gebrauch heiß. Die zugänglichen Oberflächen können beim Gebrauch sehr heiß werden. Die Außenfläche kann beim Gebrauch sehr heiß werden.
 - Die Backplatten werden beim Gebrauch sehr heiß. Berühren Sie nicht die heißen Backplatten.
 - Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie das Gerät berühren.
 - Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
 - Bewegen Sie das Gerät nicht, solange es eingeschaltet oder noch heiß ist. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Vögeln (z.B. tropischen Vögeln wie Papageien). Die Backplatten sind mit einer auf PTFE basierenden Antihafschicht beschichtet. Beim Erhitzen kann die Beschichtung kleine Mengen Gase abgeben, die für Personen völlig harmlos sind.

Sicherheitsanweisungen für Pizza Makers

- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige und spritzgeschützte Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf ein Kochfeld.
- Decken Sie das Gerät nicht ab.

Das Nervensystem von Vögeln ist jedoch sehr empfindlich gegen diese Gase.

Haftungsausschluss

Änderungen vorbehalten; die Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

DE

¡Enhorabuena!

Ha adquirido un producto Princess. Nuestro objetivo es suministrar productos de calidad con un diseño elegante a un precio asequible. Esperamos que disfrute de este producto durante muchos años.

El aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con una discapacidad física, sensorial, mental o motora, o que no tengan experiencia ni conocimientos, sin ser supervisados o instruidos en el uso del aparato de forma segura y entienden los riesgos implicados. Los niños no pueden jugar con el aparato. Los niños no podrán realizar la limpieza ni el mantenimiento del aparato a menos que tengan más de 8 años y cuenten con supervisión. Mantenga el aparato y el cable eléctrico fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

Descripción (fig. A)

La máquina de cocinar pizzas 115000 Princess se ha diseñado para preparar pizza. El aparato está equipado con placas de horneado con revestimiento antiadherente. El aparato es adecuado sólo para uso interior. El aparato es adecuado sólo para uso doméstico.

Pizza

La pizza es un plato de origen italiano que consta de un pan redondo plano cubierto normalmente con salsa de tomate, queso y otros ingredientes (p. ej. carne, pescado o verduras).

1. Indicador de alimentación
2. Indicador de temperatura
3. Placa de horneado
4. Tapa

Uso inicial

Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:

- Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del aparato para permitir que el calor escape y ofrecer suficiente ventilación.
- Limpie el aparato. Consulte la sección "Limpieza y mantenimiento".
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Aplique unas gotas de aceite a las placas de horneado.
- Inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared. El indicador de alimentación se enciende. El aparato empieza a calentarse. El indicador de temperatura se enciende cuando los elementos calefactores han alcanzado la temperatura deseada.
- Tras el uso, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y deje que el aparato se enfríe completamente.

Nota: Si enciende el aparato por primera vez, éste puede desprender un poco de humo y un olor característico durante un breve periodo. Esto es algo normal.

Uso (fig. A & B)

Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:

- Utilice guantes de horno para retirar los alimentos del aparato.
- No toque el revestimiento antiadherente de las placas de horneado con utensilios metálicos para evitar daños.
- Para preparar pizza fresca, realice las siguientes acciones:
 - Prepare la masa de pizza.
 - Cubra la masa de pizza con salsa de tomate, queso y otros ingredientes.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Si es necesario, limpie las placas de horneado (3) con un paño húmedo.
- Cierre la tapa (4).

- Para encender el aparato, inserte el enchufe eléctrico en la toma de pared. El indicador de alimentación (1) se enciende. El aparato empieza a calentarse.
 - El indicador de temperatura (2) se enciende cuando los elementos calefactores han alcanzado la temperatura deseada. El aparato está listo para el uso.
 - Abra la tapa (4).
 - Pinte las placas de horneado (3) con aceite vegetal para facilitar la retirada de la pizza una vez finalizado el proceso de horneado.
 - Coloque la pizza sobre la placa de horneado (3).
 - Cierre la tapa (4).
- Nota:** Mientras el aparato está encendido, el indicador de temperatura (2) se enciende y se apaga cuando el termostato se enciende y se apaga para mantener la temperatura deseada.
- Hornee la pizza hasta que tenga un color dorado tostado y el queso se haya fundido. El tiempo necesario depende de sus deseos. Experimente con el tiempo deseado para lograr los mejores resultados. La pizza fresca se tostará más rápido que la pizza congelada.
 - Permanezca cerca del aparato para comprobar de vez en cuando si la pizza está lista y asegurarse de que no se queme.
 - Abra la tapa (4) cuando la pizza esté lista para el consumo.
 - Retire la pizza de la placa de horneado (3).
 - Cierre la tapa (4) para mantener el calor para un uso posterior.
 - Para apagar el aparato, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared. El indicador de alimentación (1) se apaga.
 - Deje que el aparato se enfríe completamente.
- Vierta la harina en un bol de mezclado. Haga un hoyo en el centro de la harina.
 - Añada la sal, el azúcar y el aceite de oliva en el hoyo.
 - Desmigue la levadura en una taza de agua templada.
 - Vierta la levadura en el hoyo poco a poco.
 - Espolvoree el bol de mezclado con harina para evitar que la masa de pizza se pegue.
 - Amase la masa de pizza hasta que quede homogénea y elástica.
 - Haga una bola con la masa de pizza.
 - Corte una cruz en la parte superior de la masa de pizza y deje que suba a temperatura ambiente durante 60 minutos. La masa de pizza doblará su tamaño.
 - Amase la masa de pizza unos minutos.
 - Utilice un rodillo para dar a la masa la forma de un círculo de 30 cm de diámetro.

Variantes de pizza

- Pizza napoletana: tomate, mozzarella.
- Pizza margherita: tomate, mozzarella, albahaca, aceite de oliva (virgen extra).
- Pizza marinara: tomate, ajo, orégano, aceite de oliva (virgen extra).
- Pizza romana: tomate, mozzarella, anchoas, orégano, aceite de oliva (virgen extra).
- Pizza vienesa: tomate, mozzarella, salchicha alemana, orégano, aceite de oliva (virgen extra).
- Pizza capricciosa: tomate, mozzarella, champiñones, alcachofas, jamón cocido, aceitunas, aceite de oliva (virgen extra).
- Pizza prosciutto: tomate, mozzarella, jamón curado, aceite de oliva (virgen extra).
- Pizza quattro formaggi: tomate, mozzarella, stracchino, fontina, gorgonzola. (El stracchino, fontina o gorgonzola a veces se sustituyen por ricotta).

Recetas

Masa de pizza

Ingredientes	Cantidad
Harina de fuerza	300 g
Sal	1 cucharadita
Azúcar	1 cucharadita
Aceite de oliva	1 cucharadita
Levadura	25 g
Agua templada	1 taza

Limpieza y mantenimiento

El aparato debe limpiarse después de cada uso.

Antes de continuar, es necesario que preste atención a las siguientes notas:

- Antes de la limpieza o el mantenimiento, retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y espere hasta que se haya enfriado el aparato.

- No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos.

Antes de continuar, nos gustaría que centre su atención en las siguientes notas:

- No utilice productos de limpieza agresivos o abrasivos para limpiar el aparato.
- No utilice objetos afilados para limpiar el aparato.
- Compruebe periódicamente si el aparato presenta algún daño.
- Limpie el exterior del aparato con un paño suave y húmedo. Seque bien el exterior del aparato con un paño limpio y seco.
- Limpie las placas de horneado después de cada uso:
 - Elimine los residuos con un papel de cocina.
 - Limpie las placas de horneado con un paño suave y húmedo y unas gotas de líquido de limpieza.
 - Seque bien las placas de horneado.

Almacenamiento

- Ponga el aparato en el embalaje original.
- Almacene el aparato en un lugar seco donde no hiele, fuera del alcance de los niños.

Instrucciones de seguridad

Seguridad general

- Lea detenidamente el manual antes del uso. Conserve el manual para consultas posteriores.
- Utilice el aparato y los accesorios únicamente para sus respectivos usos previstos. No utilice el aparato ni los accesorios para otros fines que los descritos en este manual.
- Supervise siempre a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- El aparato no debe ser utilizado por personas (niños incluidos) con una discapacidad física, sensorial o mental, o que no tengan experiencia ni conocimientos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

- No utilice el aparato si hay alguna pieza o accesorio dañado o defectuoso. Si una pieza o un accesorio está dañado o es defectuoso, éste debe ser sustituido por el fabricante o un servicio técnico autorizado.
- No utilice el aparato cerca de bañeras, duchas, lavabos u otros recipientes que contengan agua.
- No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos. Si el aparato se sumerge en agua u otros líquidos, no saque el aparato con las manos. Retire inmediatamente el enchufe eléctrico de la toma de pared. Si el aparato se sumerge en agua u otros líquidos, no vuelva a utilizarlo.

Seguridad eléctrica

- Antes del uso, compruebe siempre que la tensión de red sea la misma que se indica en la placa de características del aparato.
- Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra. En caso necesario, utilice un cable alargador con toma de tierra de un diámetro adecuado (al menos 3 x 1,5 mm²).
- Para una protección adicional, instale un dispositivo de corriente residual (DCR) con una corriente operativa residual nominal que no supere los 30 mA.
- El aparato no se ha diseñado para funcionar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- Asegúrese de que no pueda entrar agua en los enchufes de contacto del cable eléctrico y el cable alargador.
- Desenrolle siempre totalmente el cable eléctrico y el cable alargador.
- Asegúrese de que el cable eléctrico no cuelgue por encima del borde de una superficie de trabajo y pueda engancharse accidentalmente o tropezarse con él.
- Mantenga el cable eléctrico alejado del calor, del aceite y de las aristas vivas.
- Compruebe periódicamente el cable eléctrico y el enchufe eléctrico para ver si muestran señales de daños. No utilice el aparato si el cable eléctrico o el enchufe eléctrico está dañado o defectuoso. Si el cable eléctrico o el enchufe eléctrico está dañado o defectuoso, éste debe ser sustituido por el fabricante o un servicio técnico autorizado.

- No tire del cable eléctrico para desconectar el enchufe de la red eléctrica.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando el aparato no esté en uso, antes del montaje o el desmontaje y antes de la limpieza y el mantenimiento.
- Asegúrese de que sus manos estén secas antes de tocar el aparato.
- No descuide el aparato durante el uso.
- No mueva el aparato mientras esté encendido o aún esté caliente. Retire el enchufe eléctrico de la toma de pared y espere hasta que se haya enfriado el aparato.

Instrucciones de seguridad para máquinas de cocinar pizzas

- No utilice el aparato en el exterior.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Coloque el aparato sobre una superficie resistente al calor y a prueba de salpicaduras.
- No coloque el aparato sobre una placa de cocinado.
- No cubra el aparato.
- Asegúrese de que haya suficiente espacio alrededor del aparato para permitir que el calor escape y ofrecer suficiente ventilación.
- Asegúrese de que el aparato no entre en contacto con materiales inflamables.
- Mantenga el aparato alejado de fuentes de calor. No coloque el aparato sobre superficies calientes ni cerca de llamas abiertas.
- Tenga cuidado con el vapor y las salpicaduras al poner los alimentos en las placas de horneado calientes.
- Atención: Puede salpicar grasa caliente de las placas de horneado.
- No utilice carbón ni combustibles similares.
- No vierta agua fría en las placas de horneado calientes. El agua salpicará y provocará daños en las placas de horneado.
- Tenga siempre cuidado cuando toque el aparato. Utilice guantes de horno si necesita tocar el aparato durante el uso o inmediatamente después.
- Tenga cuidado con las piezas calientes. Las superficies marcadas con un símbolo de precaución de superficies calientes pueden calentarse durante el uso. Las superficies accesibles pueden calentarse cuando el aparato está funcionando. La superficie exterior puede calentarse cuando el aparato está funcionando.
- Las placas de horneado se calientan mucho durante el uso. No toque las placas de horneado calientes.
- No utilice el aparato cerca de pájaros (p. ej. pájaros tropicales como loros). Las placas de horneado están acabadas con un revestimiento antiadherente con base de PTFE. Al calentarse, el revestimiento puede liberar pequeñas cantidades de gases que son totalmente inoocuos para las personas. No obstante, el sistema nervioso de los pájaros es extremadamente sensible a estos gases.

Descargo de responsabilidad

Sujeto a cambios; las especificaciones pueden modificarse sin previo aviso.

Congratulazioni!

Avete acquistato un prodotto Princess. Il nostro scopo è quello di fornire prodotti di qualità con un design gradevole, ad un prezzo interessante. Ci auguriamo che possiate usufruire di questo prodotto per molti anni a venire.

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali, mentali o motorie oppure senza la necessaria pratica ed esperienza sotto la supervisione di un adulto o dopo aver ricevuto adeguate istruzioni sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e aver compreso i possibili rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire interventi di manutenzione e pulizia almeno che non abbiano più di 8 anni e non siano controllati. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.

Descrizione (fig. A)

Il forno per pizza elettrico 115000 Princess è stato progettato per la preparazione della pizza. L'apparecchio è dotato di piastre di cottura con rivestimento antiaderente. L'apparecchio è adatto esclusivamente per l'uso al coperto. L'apparecchio è adatto esclusivamente per uso domestico.

Pizza

La pizza è un piatto di origine italiana che consiste in un disco di pasta di pane sottile solitamente ricoperto di salsa di pomodoro, formaggio e altri ingredienti (ad es. carne, pesce o verdura).

1. Spia dell'alimentazione
2. Spia della temperatura

3. Piastra di cottura
4. Coperchio

Primo utilizzo

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:

- Verificare che attorno all'apparecchio vi sia sufficiente spazio per consentire la fuoriuscita del calore e fornire un'adeguata ventilazione.
- Pulire l'apparecchio. Consultare la sezione "Pulizia e manutenzione".
- Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Applicare alcune gocce d'olio sulle piastre di cottura.
- Inserire la spina di alimentazione nella presa a parete. La spia dell'alimentazione si accende. L'apparecchio inizia a riscaldarsi. Una volta che gli elementi riscaldanti hanno raggiunto la temperatura richiesta, la spia della temperatura si accende.
- Dopo l'uso, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e far raffreddare completamente l'apparecchio.

Nota: alla prima accensione l'apparecchio potrebbe produrre un po' di fumo e un caratteristico odore, per un breve periodo. Ciò rientra nel normale funzionamento.

Uso (fig. A & B)

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:

- Utilizzare guanti da forno per rimuovere gli alimenti dall'apparecchio.
- Non toccare le piastre di cottura con posate di metallo per evitare danni al rivestimento antiaderente.
- Per preparare la pizza, procedere come descritto di seguito.
 - Preparare l'impasto per pizza.
 - Ricoprire l'impasto per pizza di salsa di pomodoro, formaggio e altri ingredienti.
- Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.

- Se necessario, pulire le piastre di cottura (3) con un panno umido.
- Chiudere il coperchio (4).
- Per accendere l'apparecchio, inserire la spina di alimentazione nella presa a parete. La spia dell'alimentazione (1) si accende. L'apparecchio inizia a riscaldarsi.
- Una volta che gli elementi riscaldanti hanno raggiunto la temperatura richiesta, la spia della temperatura (2) si accende. L'apparecchio è pronto all'uso.
- Aprire il coperchio (4).
- Spennellare le piastre di cottura (3) con olio vegetale per facilitare la rimozione della pizza al termine del processo di cottura.
- Collocare la pizza sulla piastra di cottura (3).
- Chiudere il coperchio (4).

Nota: Mentre l'apparecchio è acceso, la spia della temperatura (2) si illumina e si spegne quando il termostato si accende e si spegne per mantenere la temperatura richiesta.

- Cuocere la pizza fino a raggiungerne la doratura e a fonderne il formaggio. Il tempo necessario dipende dalle preferenze dell'utente. Per ottenere i migliori risultati fare delle prove variando il tempo di cottura richiesto. La pizza fresca cuocerà più rapidamente della pizza surgelata.
- Rimanere vicini all'apparecchio per verificare di tanto in tanto se la pizza è pronta e per assicurarsi che non bruci.
- Aprire il coperchio (4) quando la pizza è pronta per il consumo.
- Rimuovere la pizza dalla piastra di cottura (3).
- Chiudere il coperchio (4) per mantenere il calore per usi successivi.
- Per spegnere l'apparecchio, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete. La spia dell'alimentazione (1) si spegne.
- Far raffreddare completamente l'apparecchio.

Ricette

Impasto per pizza

Ingredienti	Quantità
Farina tipo 00	300 g
Sale	1 cucchiaino

Zucchero	1 cucchiaino
Olio di oliva	1 cucchiaino
Lievito	25 g
Acqua tiepida	1 tazza

- Versare la farina in un contenitore per miscelare. Praticare un incavo nel centro della farina.
- Aggiungere sale, zucchero e olio di oliva nell'incavo.
- Sbriciolare il lievito in una tazza di acqua tiepida.
- Versare il lievito nell'incavo poco per volta.
- Spolverizzare il contenitore per miscelare con la stessa farina per evitare che l'impasto per pizza si attacchi.
- Impastare fino a ottenere un impasto liscio ed elastico.
- Ricavare una palla di impasto per pizza.
- Praticare un taglio a croce sulla palla di impasto per pizza e lasciarla lievitare a temperatura ambiente per 60 minuti. La dimensione dell'impasto per pizza raddoppia.
- Lavorare l'impasto per pochi minuti.
- Utilizzare un mattarello per spianare l'impasto per pizza ottenendo un cerchio di 30 cm di diametro.

Varianti di pizza

- Pizza napoletana: pomodoro, mozzarella.
- Pizza margherita: pomodoro, mozzarella, basilico, olio extravergine di oliva.
- Pizza marinara: pomodoro, aglio, origano olio extravergine di oliva.
- Pizza romana: pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, olio extravergine di oliva.
- Pizza viennese: pomodoro, mozzarella, salsicce tedesche, origano, olio extravergine di oliva.
- Pizza capricciosa: pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, prosciutto cotto, olive, olio extravergine di oliva.
- Pizza al prosciutto: pomodoro, mozzarella, prosciutto, olio extravergine di oliva.
- Pizza quattro formaggi: pomodoro, mozzarella, stracchino, fontina, gorgonzola. (Stracchino, fontina o gorgonzola sono talvolta sostituiti con ricotta).

Pulizia e manutenzione

È necessario pulire l'apparecchio dopo ogni uso.

Prima di procedere, è necessario porre attenzione alle seguenti note:

- Prima di eseguire interventi di pulizia e manutenzione, rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

Prima di procedere, si prega di porre attenzione alle seguenti note:

- Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi per pulire l'apparecchio.
- Non utilizzare oggetti affilati per pulire l'apparecchio.
- Controllare l'apparecchio a intervalli regolari, verificando che non sia danneggiato.
- Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido inumidito. Asciugare a fondo l'esterno dell'apparecchio con un panno pulito e asciutto.
- Pulire le piastre di cottura dopo ogni uso:
 - Con un asciugamano di carta rimuovere tutti i residui.
 - Pulire le piastre di cottura con un panno morbido inumidito e alcune gocce di liquido detergente.
 - Asciugare a fondo le piastre di cottura.

Stoccaggio

- Collocare l'apparecchio nell'imballaggio originale.
- Riporre l'apparecchio in un luogo asciutto, al riparo dal gelo e fuori dalla portata dei bambini.

Istruzioni per la sicurezza

Sicurezza generale

- Leggere attentamente il manuale prima dell'uso. Conservare il manuale per future consultazioni.
- Utilizzare l'apparecchio e gli accessori esclusivamente per gli scopi previsti.

Non utilizzare l'apparecchio e gli accessori per scopi diversi da quelli descritti nel manuale.

- Controllare sempre che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Non è previsto l'uso dell'apparecchio da parte di bambini o persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria pratica ed esperienza salvo quando le persone responsabili per la loro sicurezza offrono istruzioni precise oppure supervisionano l'uso dell'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio se presenta parti o accessori danneggiati o difettosi. Se una parte o un accessorio sono danneggiati o difettosi, devono essere sostituiti dal fabbricante o da un centro di assistenza autorizzato.
- Non usare l'apparecchio in prossimità di vasche da bagno, docce, bacinelle o altri recipienti contenenti acqua.
- Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi. Se l'apparecchio viene immerso in acqua o in altri liquidi, non rimuovere l'apparecchio con le mani. Rimuovere immediatamente la spina di alimentazione dalla presa a parete. Se l'apparecchio viene immerso in acqua o altri liquidi, non riutilizzare l'apparecchio.

Sicurezza elettrica

- Prima dell'uso, verificare sempre che la tensione di rete corrisponda alla tensione riportata sulla targhetta nominale dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio a una presa a parete dotata di messa a terra. Se necessario, utilizzare un cavo di prolunga dotato di conduttore di messa a terra di diametro adeguato (almeno 3 x 1,5 mm²).
- Come ulteriore protezione, installare un interruttore differenziale (RCD) con una corrente residua di funzionamento nominale non superiore a 30 mA.
- L'apparecchio non è previsto per essere azionato mediante timer esterno o telecomando.
- Verificare che l'acqua non penetri negli spinotti del cavo di alimentazione e del cavo di prolunga.

- Srotolare sempre completamente il cavo di alimentazione e il cavo di prolunga.
- Verificare che il cavo di alimentazione non rimanga impigliato nel bordo di sporgenze o ripiani e non possa costituire fonte di rischio di incidenti o cadute.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore, olio e spigoli taglienti.
- Controllare regolarmente l'eventuale presenza di danni sul cavo e sulla spina di alimentazione. Non usare l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi. Se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati o difettosi, devono essere sostituiti dal fabbricante o da un centro di assistenza autorizzato.
- Per scollegare la spina di alimentazione elettrica, non tirare mai il cavo di alimentazione.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato, prima di eseguire operazioni di montaggio o smontaggio e prima di effettuare interventi di pulizia e manutenzione, scollegare sempre la spina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Non utilizzare carbone o combustibili analoghi.
- Non versare acqua fredda sulle piastre di cottura calde. L'acqua potrebbe schizzare e danneggiare le piastre di cottura.
- Porre sempre attenzione nel toccare l'apparecchio. Qualora fosse necessario toccare l'apparecchio durante o poco tempo dopo l'uso utilizzare dei guanti da forno.
- Porre attenzione alle parti riscaldate. Le superfici contrassegnate con un simbolo di attenzione per superfici calde sono soggette a riscaldarsi durante l'uso. Quando l'apparecchio è in funzione le superfici accessibili possono diventare molto calde. Quando l'apparecchio è in funzione la superficie esterna può diventare molto calda.
- Durante l'uso le piastre di cottura diventano molto calde. Non toccare le piastre di cottura calde.
- Prima di toccare l'apparecchio assicurarsi di avere le mani asciutte.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Non spostare l'apparecchio mentre è acceso o ancora caldo. Rimuovere la spina di alimentazione dalla presa a parete e attendere che l'apparecchio si raffreddi.
- Non utilizzare l'apparecchio vicino a uccelli (ad es. uccelli tropicali come pappagalli). Le piastre di cottura sono dotate di un rivestimento antiaderente a base di PTFE. Dopo il riscaldamento il rivestimento potrebbe rilasciare piccole quantità di gas completamente innocui per le persone. Tuttavia, il sistema nervoso degli uccelli è estremamente sensibile a tali gas.

Istruzioni di sicurezza per forni per pizza elettrici

- Non usare l'apparecchio in ambienti esterni.
- Collocare l'apparecchio su una superficie uniforme e stabile.
- Collocare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e agli schizzi.
- Non collocare l'apparecchio su un piano di cottura.
- Non coprire l'apparecchio.
- Verificare che attorno all'apparecchio vi sia sufficiente spazio per consentire la fuoriuscita del calore e fornire un'adeguata ventilazione.
- Verificare che l'apparecchio non entri in contatto con materiale infiammabile.
- Tenere l'apparecchio a distanza da fonti di calore. Non collocare l'apparecchio su superfici calde o vicino a fiamme libere.
- Quando si colloca il cibo sulle piastre di cottura calde, fare attenzione a schizzi e getti di vapore.
- Attenzione: il grasso caldo può schizzare dalle piastre di cottura.

Clausola di esclusione della responsabilità

Soggetto a modifica; le specifiche possono subire variazioni senza preavviso.



Gratulerar!

Du har valt en produkt från Princess. Vårt mål är att kunna erbjuda kvalitetsprodukter med en smakfull design till ett överkomligt pris. Vi hoppas att du kommer att få glädje av denna produkt i många år.

Apparaten kan användas av barn från och med 8 års ålder och av personer med ett fysiskt, sensoriskt, mentalt eller motoriskt handicap, eller bris på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller instrueras om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår de risker som kan uppkomma. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas. Håll apparaten och nätkabeln utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.

Beskrivning (fig. A)

Din 115000 Princess pizzamaskin har designats för att baka pizza. Apparaten är försedd med bakplåtar med en icke vidhäftande beläggning. Apparaten är bara avsedd för inomhusbruk. Apparaten är bara avsedd för hushållsbruk.

Pizza

Pizza är ursprungligen en italiens rätt bestående av ett platt, runt bröd typiskt täckt med tomatsås, ost och andra ingredienser (t.ex. kött, fisk eller grönsaker).

1. Effektindikator
2. Temperaturindikator
3. Bakplåt
4. Lock

Första användning

Innan du börjar, ber vi dig att mycket noga beakta följande detaljer:

- Kontrollera att det finns tillräckligt med fritt utrymme runt apparaten så att värmen kan ledas bort och ge tillräcklig ventilation.
- Rengöra apparaten.
Se avsnittet "Rengöring och underhåll".
- Placera apparaten på ett plant och stabilt underlag.
- Stryk några droppar olja på bakplåtarna.
- Anslut nätkontakten till vägguttaget. Effektindikatorn tänds. Apparaten börjar värmas upp. Temperaturindikatorn tänds när värmeelementen når önskad temperatur.
- Efter användning, dra ut nätkontakten från vägguttaget och vänta tills apparaten har svalnat helt.

Obs: När du slår på apparaten för första gången, kommer den att avge lite rök och en karaktäristisk lukt under en kort stund. Detta är normalt.

Användning (fig. A & B)

Innan du börjar, ber vi dig att mycket noga beakta följande detaljer:

- Använd ugnshandskar när du ska ta ut maten från apparaten.
- Vidrör inte beläggningen på bakplåtarna som skyddar mot vidhäftning med metallredskap, det kan skada beläggningen.
- För att baka en färsk pizza, gör på följande sätt:
 - Förbered pizzadegen.
 - Täck pizzadegen med tomatsås, ost och andra ingredienser.
- Placera apparaten på ett plant och stabilt underlag.
- Rengör, om så behövs, bakplåtarna (3) med en fuktad trasa.
- Stäng locket (4).
- Slå på apparaten genom att sätta in nätkontakten i vägguttaget. Effektindikatorn (1) tänds. Apparaten börjar värmas upp.
- Temperaturindikatorn (2) tänds när värmelementen har nått önskad temperatur. Apparaten är klar att användas.
- Öppna locket (4).

- Borsta bakplåtarna (3) med vegetabilisk olja för att underlätta den efterföljande borttagningen av pizzan efter avslutad bakning.
- Placera pizzan på bakplåten (3).
- Stäng locket (4).

Obs: Medan apparaten är på kommer temperaturindikatorn (2) att tändas och släckas när termostaten slår på och stänger av värmeelementen för att upprätthålla önskad temperatur.

- Grädda pizzan tills den fått en gyllenbrun färg och osten har smält. Den erforderade tillredningstiden bestäms av eget tycke och smak. Experimentera med tiden för att uppnå bästa resultat. Färsk pizza bryns snabbare än frusen pizza.
- Håll dig nära apparaten för att då och då kunna kontrollera om pizzan är klar och för att kontrollera att den inte bränns.
- Öppna locket (4) när pizzan är klar att ätas.
- Ta bort pizzan från bakplåten (3).
- Stäng locket (4) för att behålla värmen för fortsatt användning.
- Slå av apparaten genom att dra ut nätkontakten från vägguttaget. Effektindikatorn (1) släcks.
- Låt apparaten svalna helt.

- Knåda pizzadegen tills den är slät och smidig.
- Forma pizzadegen till en boll.
- Skär ett kryss överst på pizzadegen och låt den jäsa i rumstemperatur i 60 minuter. Pizzadegen kommer att växa till dubbla storleken.
- Knåda pizzadegen i några minuter.
- Använd en brödkavel till att pressa ut degen till en cirkel med 30 cm diameter.

Pizzavarianter

- Pizza napoletana: tomat, mozzarella.
- Pizza margherita: tomat, mozzarella, basilika, olivolja (extra jungfruolja).
- Pizza marinara: tomat, vitlök, oregano, olivolja (extra jungfruolja).
- Pizza romana: tomat, mozzarella, ansjovis, oregano, olivolja (extra jungfruolja).
- Pizza viennese: tomat, mozzarella, tysk korv, oregano, olivolja (extra jungfruolja).
- Pizza capricciosa: tomat, mozzarella, champinjoner, kronärtskocka, kokt skinka, oliver, olivolja (extra jungfruolja).
- Pizza prosciutto: tomat, mozzarella, prosciutto, olivolja (extra jungfruolja).
- Pizza quattro formaggi: tomat, mozzarella, stracchino, fontina, gorgonzola. (Stracchino, fontina eller gorgonzola ersätts i bland med ricotta.)

Recept

Pizzadeg

Ingredienser	Mängd
Förstklassigt mjöl	300 g
Salt	1 tsk.
Socker	1 tsk.
Olivolja	1 tsk.
Jäst	25 g
Ljummet vatten	1 kopp

- Håll mjölet i en blandningsskål. Gör en liten fördjupning i mitten av mjölet.
- Håll ner saltet, sockret och olivoljan i fördjupningen.
- Smula ner jästen i en kopp med lummet vatten.
- Håll ner jästen i fördjupningen lite åt gången.
- Beströ blandningsskålen med lite mjöl för att förhindra att pizzadegen fastnar.

Rengöring och underhåll

Apparaten måste rengöras efter varje användning.

Innan du börjar, ber vi dig att mycket noga beakta följande detaljer:

- Före rengöring eller underhåll, dra ut nätkontakten från vägguttaget och vänta tills apparaten har svalnat.
- Sänk inte ned apparaten i vatten eller någon annan vätska.

Innan du börjar, ber vi dig att beakta följande detaljer:

- Använd inte aggressiva eller slipande rengöringsmedel vid rengöring av apparaten.
- Använd inte vassa föremål vid rengöring av apparaten.

- Kontrollera apparaten regelbundet för eventuella skador.
- Rengör apparatens utsida med en mjuk, fuktig trasa. Torka apparatens utsida ordentligt med en ren, torr trasa.
- Rengör bakplåtarna efter varje användning:
 - Ta bort eventuella rester med hushållspapper.
 - Rengör bakplåtarna med en mjuk, fuktig trasa och några droppar diskmedel.
 - Torka bakplåtarna ordentligt.

Förvaring

- Sätt tillbaka apparaten i originalförpackningen.
- Förvara apparaten på en torr och frostfri plats, utom räckhåll för barn.

Säkerhetsanvisningar

Allmän säkerhet

- Läs noggrant igenom handboken före användning. Behåll handboken för framtida behov.
- Använd bara apparaten och tillbehören för de avsedda ändamålen. Använd inte apparaten och tillbehören för andra syften än de som beskrivs i handboken.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller har blivit instruerade om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Använd inte apparaten om någon del eller tillbehör är skadat eller defekt. Om någon del eller tillbehör är skadat eller defekt, måste den bytas av tillverkaren eller behörig serviceverkstad.
- Använd inte apparaten nära badkar, duschar, bassänger eller andra kärl som innehåller vatten.
- Sänk inte ned apparaten i vatten eller någon annan vätska. Om apparaten hamnar i vatten eller någon annan vätska får inte apparaten tas bort med händerna.

Dra omedelbart ut nätkontakten från vägguttaget. Om apparaten hamnar under vatten eller någon annan vätska får den inte användas igen.

El-säkerhet

- Före användning, kontrollera alltid att spänningen i det använda nätuttaget överensstämmer med den som anges på märkplåten.
- Anslut apparaten till ett jordat vägguttag. Om nödvändigt, använd en jordad förlängningskabel med lämplig diameter (minst 3 x 1,5 mm²).
- För ytterligare skydd, installera en jordfelsbrytare (RCD) med en nominell felström som inte överskrider 30 mA.
- Apparaten är inte avsedd att användas med en yttre timer eller separat fjärrstyrningssystem.
- Kontrollera att vatten inte kan komma in i kontaktstiften på nätkabeln eller förlängningskabeln.
- Nysta alltid upp nätkabeln och förlängningskabeln helt.
- Kontrollera att nätkabeln inte hänger över en bordskant och att den inte kan fastna av misstag eller trampas på.
- Håll nätkabeln borta från hetta, olja och skarpa kanter.
- Kontrollera regelbundet nätkabeln och nätkontakten med avseende på tecken på skador. Använd inte apparaten om nätkabeln eller nätkontakten är skadad eller defekt. Om nätkabeln eller nätkontakten är skadad eller defekt, måste den bytas av tillverkaren eller behörig serviceverkstad.
- Dra aldrig i nätkabeln när du ska lossa nätkontakten från nätuttaget.
- Lossa nätkontakten från nätuttaget när apparaten inte används, före montering eller demontering och före rengöring och underhåll.

Säkerhetsanvisningar för pizzamaskiner

- Använd inte apparaten utomhus.
- Placera apparaten på ett plant och stabilt underlag.

- Placera apparaten på ett värmebeständigt och vattensäkert underlag.
- Placera inte apparaten på en spishäll.
- Täck inte över apparaten.
- Kontrollera att det finns tillräckligt med fritt utrymme runt apparaten så att värmen kan ledas bort och ge tillräcklig ventilation.
- Kontrollera att apparaten inte kommer i kontakt med lättantändliga material.
- Håll apparaten borta från värmekällor. Placera inte apparaten på varma ytor eller i närheten av öppen eld.
- Se upp för ånga och stänk när livsmedel läggs på de heta bakplåtarna.
- Försiktig: Hett fett kan stänka upp från bakplåtarna.
- Använd inte träkol eller liknande antändbara bränslen.
- Håll inte kallt vatten på de heta bakplåtarna. Vattnet kommer då att stänka och skada bakplåtarna.
- Var försiktig vid beröring av apparaten. Använd ugnshandskar om du måste vidröra apparaten under eller strax efter användning.
- Akta dig för heta delar. Ytorna som är märkta med en varningsymbol för heta ytor riskerar att bli heta vid användning. Den åtkomliga ytan kan bli het när apparaten används. Den yttre ytan kan bli het när apparaten används.
- Bakplåtarna blir mycket heta när de används. Vidrör inte de heta bakplåtarna.
- Se till att dina händer är torra innan du rör vid apparaten.
- Lämna inte apparaten obevakad under användning.
- Flytta inte apparaten medan den är påslagen eller fortfarande varm. Dra ut nätkontakten från vägguttaget och vänta tills apparaten har svalnat.
- Använd inte apparaten i närheten av fåglar (t.ex. tropiska fåglar som papegojor). Bakplåtarna har en PTFE-baserad beläggning som skyddar mot vidhäftning. Vid uppvärmning avger denna beläggning små mängder gas som är helt ofarliga för människor. Fåglars nervsystem är dock extremt känsliga för dessa gaser.

Friskrivning

Specifikationer kan bli föremål för ändringar utan föregående meddelande.

Tillykke!

Du har købt et Princess produkt. Vores målsætning er at levere kvalitetsprodukter med et smagfuldt design og til en overkommelig pris. Vi håber, du vil få glæde af dette produkt i mange år.

Apparatet kan anvendes af børn på 8 år og opefter samt personer med fysiske, sansemæssige, mentale eller motoriske handicaps eller mangel på erfaring eller viden vedrørende anvendelsen, hvis de overvåges eller instrueres i brugen af apparatet på en sikker måde samt forstår de medfølgende risici. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og overvåges. Hold apparatet og netledningen uden for børn under 8 års rækkevidde.

Beskrivelse (fig. A)

Din 115000 Princess pizzamaskine er beregnet til at lave pizza. Apparatet er udstyret med bageplader med non-stick-overflade. Apparatet er kun beregnet til indendørs brug. Apparatet er kun beregnet til brug i hjemmet.

Pizza

Pizza er oprindeligt en italiensk ret, som består af et fladt rundt brød, hvor der lægges tomatsose, ost og andre ingredienser (f. eks. kød, fisk eller grønsager) ovenpå.

1. Strømindikator
2. Temperaturindikator
3. Bageplade
4. Låg

Første brug

Før du fortsætter, bedes du være opmærksom på følgende:

- Sørg for at der er nok plads omkring apparatet til at varme kan undslippe og ordentlig ventilation er mulig.
- Rengør apparatet.
Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
- Sæt apparatet på en stabil og flad overflade.
- Dryp et par dråber olie på bagepladerne.
- Sæt netstikket ind i stikkontakten.
Strømindikatoren tænder. Apparatet begynder at varme op. Temperaturindikatoren tænder, når varmeelementerne har nået den ønskede temperatur.
- Efter brug, skal netstikket tages ud af stikkontakten. Lad apparatet køle helt ned.

Bemærk: Når du tænder for apparatet for første gang, kan det udsende lidt røg og en karakteristisk lugt i et kort øjeblik. Dette er normalt.

Brug (fig. A & B)

Før du fortsætter, bedes du være opmærksom på følgende:

- Brug ovenvanter til at tage maden ud af apparatet.
- Lad ikke metalredskaber berøre bageplader for at undgå at beskadige non-stick-overfladen.
- Gør følgende, hvis du vil lave frisk pizza:
 - Klargør pizzadejen.
 - Læg tomatsose, ost og andre ingredienser oven på pizzadejen.
- Sæt apparatet på en stabil og flad overflade.
- Rengør om nødvendigt bagepladerne (3) med en fugtig klud.
- Luk låget (4).
- Sæt netstikket i stikkontakten for at tænde for apparatet. Strømindikatoren (1) tænder. Apparatet begynder at varme op.
- Temperaturindikatoren (2) tænder, når varmeelementerne har nået den ønskede temperatur. Apparatet er klar til brug.
- Åbn låget (4).
- Smør bagepladerne (3) med vegetabilsk olie, for lettere at kunne fjerne pizzaen når bagningen er færdig.
- Læg pizzaen på bagepladen (3).
- Luk låget (4).

Bemærk: Mens apparatet er tændt, vil temperaturindikatoren (2) lyse og slukkes, når termostaten tænder og slukker for at holde den ønskede temperatur.

- Bag pizzaen, indtil den har fået en gyldenbrun farve og osten er smeltet. Den nødvendige tid afhænger af dig. Eksperimenter med den rigtige tid for at opnå det bedste resultat. Frisk pizza bliver brun hurtigere end en frossen pizza.
- Bliv tæt på apparatet, så du fra tid til anden kan tjekke, om pizzaen er klar, og så du er sikker på, at den ikke brænder på.
- Åbn låget (4), når pizzaen er klar til at blive spist.
- Fjern pizzaen fra bagepladen (3).
- Luk låget (4) for at holde på varmen til senere brug.
- Tag netstikket ud af stikkontakten for at slukke for apparatet. Strømindikatoren (1) slukker.
- Lad apparatet køle helt ned.

Opskrifter

Pizzadej

Ingredienser	Mængde
Mel af høj kvalitet	300 g
Salt	1 tsk.
Sukker	1 tsk.
Olivenerolie	1 tsk.
Gær	25 g
Lunkent vand	1 kop

- Hæld melet i en blandeskål. Lav en fordybning midt i melet.
- Tilføj salt, sukker og olivenerolie til fordybningen.
- Smuldr gæret ned i en kop med lunkent vand.
- Hæld gæren ned i fordybningen en smule ad gangen.
- Spred lidt mel ud i skålen, så pizzadejen ikke hænger fast.
- Ælt pizzadejen, indtil den er jævn og elastisk.
- Form pizzadejen til en kugle.
- Skær et kors i toppen af pizzadejen og lad den hæve ved stuetemperatur i 60 minutter. Pizzadejen vil fordobles i størrelse.

- Ælt dejen igen i et par minutter.
- Brug en kagerulle til at rulle pizzadejen ud i en cirkel med en diameter på 30 cm.

Pizzatyper

- Pizza napoletana: tomat og mozzarella.
- Pizza margherita: tomat, mozzarella, basilikum og olivenerolie (ekstra jomfru).
- Pizza marinara: tomat, hvidløg, oregano og olivenerolie (ekstra jomfru).
- Pizza romana: tomat, mozzarella, ansjoser, oregano og olivenerolie (ekstra jomfru).
- Pizza viennese: tomat, mozzarella, tysk pølse, oregano og olivenerolie (ekstra jomfru).
- Pizza capricciosa: tomat, mozzarella, champignon, artiskokker, kogt skinke, oliven og olivenerolie (ekstra jomfru).
- Pizza prosciutto: tomat, mozzarella, Parmaskinke og olivenerolie (ekstra jomfru).
- Pizza quattro formaggi: tomat, mozzarella, stracchino-ost, fontina-ost og gorgonzola. (Stracchino, fontina eller gorgonzola udskiftes nogen gange med ricotta.)

Rengøring og vedligeholdelse

Apparatet skal gøres rent hver gang, det er blevet brugt.

Før du fortsætter, bedes du være opmærksom på følgende:

- Før rengøring eller vedligeholdelse, skal netstikket tages ud af stikkontakten. Vent, indtil apparatet er kølet af.
- Sænk ikke apparatet ned i vand eller andre væsker.

Før du fortsætter, beder vi dig være opmærksom på følgende:

- Undlad at bruge stærke eller ætsende rengøringsmidler til at rengøre apparatet.
- Undlad at bruge skarpe genstande til at rengøre apparatet.
- Kontroller jævnligt apparatet for eventuel skade.
- Rengør apparatets yderside med en blød, fugtig klud. Tør apparatets yderside grundigt med en ren, tør klud.

- Rengør bagepladerne efter hver brug:
 - Fjern eventuelle rester med en papirserviet.
 - Rengør bagepladerne med en blød, fugtig klud og nogle dråber opvaskemiddel.
 - Tør bagepladerne grundigt.

Opbevaring

- Sæt apparatet tilbage i den oprindelige emballage.
- Opbevar apparatet på et tørt og frostfrit sted og utilgængeligt for børn.

Sikkerhedsinstruktioner

Sikkerhed generelt

- Læs manualen grundigt før brug. Bevar manualen for fremtidig brug.
- Brug udelukkende apparatet og tilbehøret til de tilsigtede formål. Brug ikke apparatet og tilbehøret til andet end de i manualen beskrevne formål.
- Børn bør holdes under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Apparatet er ikke egnet til brug af personer (herunder børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale egenskaber, eller manglende erfaring eller kendskab, medmindre de er blevet instrueret eller holdes under opsyn af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Brug ikke apparatet hvis en del eller et stykke tilbehør er beskadiget eller defekt. Hvis en del eller et stykke tilbehør er beskadiget eller defekt, skal det omgående udskiftes af producenten eller en autoriseret reparatør.
- Brug ikke apparat i nærheden af badekar, brusere, bassiner eller andre beholdere, der indeholder vand.
- Sænk ikke apparatet ned i vand eller andre væsker. Hvis apparatet er nedsænket i vand eller andre væsker, må du ikke fjerne apparatet med dine hænder. Tag straks netstikket ud af stikkontakten. Hvis apparatet er nedsænket i vand eller andre væsker, må du ikke bruge apparatet igen.

Elektrisk sikkerhed

- Kontroller før brug, at strømmettet har samme spænding, som er angivet på apparatets mærkeplade.
- Forbind apparatet med en stikkontakt med jordforbindelse. Brug om nødvendigt et forlængerkabel med passende diameter (mindst 3 x 1,5 mm²).
- Installer for øget sikkerhed et fejlstrømsrelæ (FI-relæ) med registreret strømniveau, der ikke overstiger 30 mA.
- Apparatet er ikke egnet til betjening med en ekstern timer eller separat fjernbetjeningssystem.
- Sørg for, at der ikke kan komme vand ind i netledningen og forlængerledningen.
- Rul altid netledningen og forlængerledningen helt ud.
- Sørg for, at netledningen ikke hænger ud over kanten på en bordplade og ikke ved et uheld kan hænge ved eller snubles over.
- Hold netledningen væk fra varme, olie og skarpe kanter.
- Kontroller med mellemrum netledningen og netstikket for tegn på beskadigelse. Brug ikke apparatet hvis netledningen eller stikket er beskadiget eller defekt. Hvis netledningen eller stikket er beskadiget eller defekt, skal det udskiftes af producenten eller af en autoriseret reparatør.
- Træk ikke i netledningen for at trække stikket ud af stikkontakten.
- Fjern stikket fra stikkontakten når apparatet ikke er i brug, før montering eller demontering og før rengøring og vedligeholdelse.

Sikkerhedsinstruktioner for pizzamaskiner

- Brug ikke apparatet udendørs.
- Sæt apparatet på en stabil og flad overflade.
- Sæt apparatet på en varmeresistent overflade, som kan tåle stænk.
- Sæt ikke apparatet på et komfur.
- Dæk ikke apparatet til.
- Sørg for at der er nok plads omkring apparatet til at varme kan udslibbe og ordentlig ventilation er mulig.
- Sørg for, at apparatet ikke kommer i kontakt med letantændelige materialer.

- Hold apparatet væk fra varmekilder. Placer ikke apparatet på varme overflader eller nær åben ild.
- Pas på damp og stænk, når du lægger mad på de varme bageplader.
- Forsigtig: Der kan sprøjte varm fedt op fra bagepladerne.
- Brug aldrig kul eller lignende brændstoffer.
- Hæld ikke koldt vand på de varme bageplader. Vandet vil sprøjte og beskadige bagepladerne.
- Vær altid forsigtig, når du rører ved apparatet. Brug grydelapper, hvis du har brug for at røre ved apparatet under eller kort efter brug.
- Vær opmærksom på varme dele. Overfladerne, som er markeret med advarselstegnet for varme overflader, vil sandsynligvis blive varme under brug. De tilgængelige overflader kan blive varme når apparatet er i brug. Den ydre overflade kan blive varm når apparatet er i brug.
- Bagepladerne bliver meget varme under brug. Undgå at berøre de varme bageplader.
- Sørg for, at dine hænder er tørre, før du rører ved apparatet.
- Lad ikke apparatet stå uden opsyn under brug.
- Flyt ikke apparatet mens det er sluttet til eller stadig er varmt. Tag netstikket ud af stikkontakten og vent til apparatet er kølet af.
- Brug ikke apparatet tæt på fugle (f. eks. tropiske fugle såsom papegøjer). Bagepladerne har en non-stick-overflade baseret på PTFE. Ved opvarmning kan overfladen afgive små mængder gasser, som er helt harmløse for mennesker. Fugles nervesystem er dog ekstremt følsomme over for sådanne gasser.

Ansvarsfraskrivelse

Forandringer kan forekomme; specifikationer kan ændres uden forudgående varsel.

Gratulerer!

Du har kjøpt et Princess-produkt. Målet vårt er å produsere kvalitetsprodukter med smakfull design til en rimelig pris. Vi håper du vil glede deg over dette produktet i mange år.

Apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover, av personer med fysisk, sensorisk, mental eller motorisk funksjonshemming eller av personer som mangler nødvendig kunnskap eller erfaring, hvis disse ledes eller instrueres om hvordan de bruker apparatet på en sikker måte og forstår farene som foreligger. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn, med mindre disse er over 8 år og under oppsyn. Hold apparatet og strømledningen utenfor rekkevidde av barn under 8 år.

Beskrivelse (fig. A)

Din 115000 Princess pizzamaskin er beregnet på å lage pizza. Apparatet er utstyrt med bakeplater med et klebefritt belegg. Apparatet er kun egnet til innendørs bruk. Apparatet er kun egnet til hjemmebruk.

Pizza

Pizza er opprinnelig en italiensk rett som består av et flatt, rundt brød dekket med tomatsaus, ost og andre ingredienser (f.eks. kjøtt, fisk eller grønnsaker).

1. Strømindikator
2. Temperaturindikator
3. Bakeplate
4. Løkk

Første gangs bruk

Før du fortsetter, må du være oppmerksom på følgende:

- Påse at det er nok plass rundt apparatet til at varmen kan slippe unna. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.
 - Rengjør apparatet.
Se avsnittet "Rengjøring og vedlikehold".
 - Plasser apparatet på et stabilt og flatt underlag.
 - Smør noen dråper med olje på bakeplatene.
 - Sett støpselet i stikkkontakten.
Strømindikatoren tennes. Apparatet begynner å varme seg opp. Temperaturindikatoren tennes når varmelementene har nådd ønsket temperatur.
 - Etter bruk trekker du støpselet ut av stikkkontakten og lar apparatet kjøles helt ned.
- Merk:** Når du slår på apparatet for første gang kan det avgi røyk og lukt en kort stund. Dette er helt normalt.

Bruk (fig. A & B)

Før du fortsetter, må du være oppmerksom på følgende:

- Bruk ovnsvotter til å ta maten ut av ovnen.
- Ikke la metallredskaper berøre bakeplatene for at ikke det klebefrie belegget vil ødelegges.
- Gjør følgende for å lage fersk pizza:
 - Lag pizzadeigen.
 - Topp pizzadeigen med tomatsaus, ost og andre ingredienser.
- Plasser apparatet på et stabilt og flatt underlag.
- Om nødvendig, rengjør bakeplaten (3) med en fuktig klut.
- Lukk løkset (4).
- For å slå på apparatet, sett støpselet i stikkkontakten. Strømindikatoren (1) tennes. Apparatet begynner å varme seg opp.
- Temperaturindikatoren (2) tennes når varmelementene har nådd ønsket temperatur. Apparatet er klar til bruk.
- Åpne løkset (4).
- Smør bakeplatene (3) med vegetabilsk olje for å gjøre det lettere å ta ut pizzaene etter bakingen.
- Legg pizzaen på den bakeplaten (3).
- Lukk løkset (4).

Merk: Når apparatet er på, vil temperatur-indikatoren (2) tennes og slukkes etter hvert som termostaten slår seg på og av for å opprettholde ønsket temperatur.

- Stek pizzaen til den får en gullbrun farge og osten har smeltet. Påkrevet steketid er avhengig av dine ønsker. Eksperimenter med nødvendig tid for å oppnå beste resultat. Fersk pizza vil brunes raskere en frossen pizza.
- Hold deg i nærheten av apparatet for å sjekke fra tid til annen om pizzaen er ferdig og for å påse at den ikke blir brent.
- Åpne lokket (4) når pizzaen er klar til å spises.
- Ta pizzaen av bakeplaten (3).
- Lukk lokket (4) for å holde på varmen for senere bruk.
- For å slå av apparatet, trekk støpselet ut av stikkkontakten. Strømindikatoren (1) slukker.
- La apparatet kjøles helt ned.

Oppskrifter

Pizzadeig

Ingredienser	Mengde
Høyverdig mel	300 g
Salt	1 tsk.
Sukker	1 tsk.
Olivenolje	1 tsk.
Gjær	25 g
Lunkent vann	1 kopp

- Hell melet i en blandebolle. Lag en grop midt i melet.
- Tilsett salt, sukker og olivenolje i gropen.
- Smuldre gjæren i en kopp med lunkent vann.
- Hell gjæren i gropen litt etter litt.
- Dryss litt mel i blandebollen for at pizzadeigen ikke skal klebe seg fast.
- Elt pizzadeigen til den er jevn og elastisk.
- Form pizzadeigen til en ball.
- Kutt et kors på toppen av pizzadeigen og la pizzadeigen heve ved romtemperatur i 60 minutter. Pizzadeigen vil bli dobbelt så stor.
- Elt pizzadeigen noen minutter.
- Bruk en kjevle til å forme deigen i en sirkel på ca. 30 cm diameter.

Pizzavarianter

- Pizza napoletana: tomat, mozzarella.
- Pizza margherita: tomat, mozzarella, basilikum, olivenolje (ekstra jomfru).
- Pizza marinara: tomat, hvitløk, oregano, olivenolje (ekstra jomfru).
- Pizza romana: tomat, mozzarella, ansjos, oregano, olivenolje (ekstra jomfru).
- Pizza viennese: tomat, mozzarella, tyske pølser, oregano, olivenolje (ekstra jomfru).
- Pizza capricciosa: tomat, mozzarella, champignon, artisjokker, kokt skinke, olivener, olivenolje (ekstra jomfru).
- Pizza prosciutto: tomat, mozzarella, spekeskinke, olivenolje (ekstra jomfru).
- Pizza quattro formaggi: tomat, mozzarella, stracchino, fontina, gorgonzola. (Stracchino, fontina eller gorgonzola kan noen ganger skiftes ut med ricotta.)

Rengjøring og vedlikehold

Apparatet skal rengjøres etter hvert bruk.

Før du fortsetter, må du være oppmerksom på følgende:

- Før rengjøring eller vedlikehold må du trekke støpselet ut av stikkkontakten og vente til apparatet har kjølt seg ned.
- Ikke dypp apparatet ned i vann eller annen væske.

Før du fortsetter, ber vi deg lese følgende nøye:

- Ikke bruk aggressive eller skurende rensedmidler til å rengjøre apparatet.
- Ikke bruk skarpe objekter til å rengjøre apparatet.
- Kontroller jevnlig om det er skader på apparatet.
- Rengjør utsiden av apparatet med en myk, fuktig klut. Tørk utsiden av apparatet grundig med en ren, tørr klut.
- Rengjør bakeplatene etter hvert bruk:
 - Tørk bort alle rester med kjøkkenpapir.
 - Rengjør bakeplatene med en myk, fuktig klut og noen dråper oppvaskmiddel.
 - Tørk bakeplatene grundig.

Oppbevaring

- Apparatet oppbevares i den originale emballasjen.
- Oppbevar apparatet på et tørt og frostfritt sted som ikke er tilgjengelig for barn.

Sikkerhetsinstruksjoner

Generell sikkerhet

- Les bruksanvisningen før bruk. Ta vare på bruksanvisningen for fremtidig referanse.
- Apparatet og tilbehøret må kun brukes til det de er beregnet på. Ikke bruk apparatet og tilbehøret til andre formål enn de som beskrives i bruksanvisningen.
- Pass alltid på at barna ikke leker med apparatet.
- Enheten er ikke beregnet bruk av personer (inklusive barn) med redusert fysiske, følelse- eller mentale evner. Den bør ikke heller brukes av uerfarne, hvis ikke dette skjer under tilsyn, eller at instruksjoner gis om enheten av en person som svarer for sikkerheten.
- Bruk aldri apparatet hvis noen av delene eller tilbehøret er skadede eller defekte. Dersom en del eller et tilbehør er skadet eller defekt, må de skiftes ut av produsenten eller en autorisert reparatør.
- Ikke bruk apparatet i nærheten av badekar, dusj, servant eller annet som inneholder vann.
- Ikke dypp apparatet ned i vann eller annen væske. Hvis apparatet senkes i vann eller annen væske, ikke ta apparatet ut med hendene. Trekk umiddelbart støpselet ut av stikkkontakten. Hvis apparatet senkes i vann eller annen væske, må apparatet ikke brukes igjen.

Elektrisk sikkerhet

- Før bruk, kontroller alltid at nettspenningen er den samme som den som er oppgitt på apparatets typeskilt.
- Koble apparatet til en jordet stikkontakt. Om nødvendig kan du bruke en jordet skjøteledning med passende diameter (minst 3 x 1,5 mm²).

- For ekstra beskyttelse bør du installere en reststrømsbeskyttelse (RCD) med en nominell driftsstrøm på maksimalt 30 mA.
- Apparatet er ikke ment til bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Påse at det ikke kommer vann på kontakter på strømledningen eller skjøteledningen.
- Trekk alltid hele strømledningen og skjøteledningen ut.
- Påse at strømledningen ikke henger over kanten på arbeidsplaten. Påse at man kan bli hengende fast eller snuble i strømledningen.
- Hold strømledningen unna varme, olje og skarpe kanter.
- Kontroller jevnlig strømledningen og støpselet for tegn på skade. Ikke bruk apparatet dersom strømledningen eller støpselet er skadet eller defekt. Dersom strømledningen eller støpselet er skadet eller defekt, må de skiftes ut av produsenten eller en autorisert reparatør.
- Trekk aldri i strømledningen for å dra støpselet ut av stikkkontakten.
- Trekk støpselet ut av stikkkontakten når apparatet ikke er i bruk, før montering eller demontering og før rengjøring og vedlikehold.

Sikkerhetsinstruksjoner for pizzamaskiner

- Ikke bruk apparatet utendørs.
- Plasser apparatet på et stabilt og flatt underlag.
- Plasser apparatet på en varmeresistent og sprutsikker overflate.
- Ikke plasser apparatet på en kokeplate.
- Ikke dekk til apparatet.
- Påse at det er nok plass rundt apparatet til at varmen kan slippe unna. Sørg for tilstrekkelig ventilasjon.
- Påse at apparatet ikke kommer i kontakt med antennerlige materialer.
- Hold apparatet unna varmekilder. Ikke plasser apparatet på varme flater eller i nærheten av åpen ild.
- Pass deg for damp og skvett når du legger mat på de hete stekeplatene.
- Forsiktig: Het fett kan skvette fra stekeplatene.

-
- Ikke bruk kull eller lignende brennbare drivstoff.
 - Ikke hell kaldt vann på de hete stekeplatene. Vannet kommer til å skvette og skade stekeplatene.
 - Vær alltid forsiktig når du berører apparatet. Bruk votter hvis du må ta på apparatet under eller rett etter bruk.
 - Pass på varme deler. Overflater merket med et forsiktighetssymbol for varme overflater vil bli varme under bruk.
De tilgjengelige overflatene kan bli varm når apparatet er i bruk. Den ytre overflaten kan bli varm når apparatet er i bruk.
 - Under bruken blir bakeplatene veldig hete. Ikke berør de hete bakeplatene.
 - Sørg for at hendene er tørre når du tar på apparatet.
 - Hold oppsyn med apparatet under bruken.
 - Ikke flytt grillen mens den er slått på eller fremdeles varm. Trekk støpselet ut av stikkkontakten og vent til apparatet har kjølt seg ned.
 - Ikke bruk apparatet i nærheten av fugler (f.eks. tropiske fugler som papegøyer). Bakeplatene har et klebefritt belegg basert på PTFE. Under oppvarmingen kan dette belegget avgi små mengder gass, men denne er ikke skadelig for mennesker. Derimot er nervesystemet til fugler ekstremt følsomt for gasser.

Ansvarsfraskrivelse

Gjenstand for endring; spesifikasjonene kan endres uten videre varsel.

NO

Onnittelut!

Olet hankkinut Princess-tuotteen. Tavoitteemme on tarjota tyylikkäästi suunniteltuja laatutuotteita kohtuulliseen hintaan. Toivomme, että nautit tuotteen käytöstä monen vuoden ajan.

Laitetta saavat käyttää 8-vuotiaat ja sitä vanhemmat lapset sekä henkilöt, joilla on fyysisiä, aistillisia, henkisiä tai liikkuvuuteen liittyviä rajoitteita, tai joilla ei ole kokemusta tai tuntemusta, mikäli heitä valvotaan ja ohjataan laitteen turvallisessa käytössä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole vähintään 8-vuotiaita ja heitä valvota. Pidä laite ja sen virtajohto kaukana alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

Kuvaus (kuva A)

115000 Princess-pizzalaite on tarkoitettu pizzojen valmistamiseen. Laitteessa on grillauslevyt, joissa on hylkivä pinnoite. Laite sopii vain sisäkäyttöön. Laite sopii vain kotikäyttöön.

Pizza

Pizza on Italiasta alkuperäisin oleva pyöreästä ohuesta pohjasta koostuva ruoka, sen päällä on yleensä tomaattikastiketta, juustoa ja muita aineksia (esim. lihaa, kalaa tai vihanneksia).

1. Virran merkkivalo
2. Lämpötilan merkkivalo
3. Grillauslevy
4. Kanssi

Käyttöönotto

Kiinnitä huomiota seuraaviin kohtiin ennen jatkamista:

- Varmista, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa lämmön poistumista ja riittävästi tuuletusta varten.
- Puhdista laite.
Katso osiota "Puhdistus ja ylläpito".
- Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle.
- Levitä muutama tippa öljyä grillauslevyille.
- Aseta pistoke verkkovirtalähteeseen.
Virran merkkivalo syttyy. Laite alkaa kuumenemaan. Lämpötilan merkkivalo syttyy, kun kuumennusyksiköt ovat saavuttaneet vaaditun lämpötilan.
- Poista pistoke pistorasiasta käytön jälkeen ja anna laitteen jäähtyä kokonaan.

Huom.: Jos kytket laitteen päälle ensimmäistä kertaa, laitteesta voi tulla vähän aikaa hiukan savua ja sille ominainen haju. Tämä on normaalia.

Käyttö (kuva A & B)

Kiinnitä huomiota seuraaviin kohtiin ennen jatkamista:

- Poista ruoka laitteesta patalappuja käyttäen.
- Älä anna metallisten keittiövälineiden koskettaa grillauslevyjä, muutoin tarttumaton päällyste voi vaurioitua.
- Kun haluat valmistaa pizzan, toimi seuraavasti:
 - Valmista pizzataikina.
 - Lisää pizzataikinan päälle tomaattikastiketta, juustoa ja muita aineksia.
- Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle.
- Puhdista grillauslevyt (3) tarvittaessa kostealla pyyhkeellä.
- Sulje kanssi (4).
- Kytke laite päälle asettamalla pistoke verkkovirtalähteeseen. Virran merkkivalo (1) syttyy. Laite alkaa kuumenemaan.
- Lämpötilan merkkivalo (2) syttyy, kun kuumennusyksiköt ovat saavuttaneet vaaditun lämpötilan. Laite on valmis käyttöä varten.
- Avaa kanssi (4).
- Sivele grillauslevyt (3) kasvisöljyllä pizzan poistamisen helpottamiseksi kypsennysprosessin jälkeen.

- Aseta pizza grillauslevylle (3).
- Sulje kansi (4).

Huom.: Laitteen ollessa päällä lämpötilan merkkivalo (2) syttyy ja sammuu termostaatin kytkeytyessä päälle ja pois päältä vaaditun lämpötilan ylläpitämiseksi.

- Kypsennä pizzaa, kunnes se on kullanuskeaa ja juusto on sulanut. Vaadittu aika riippuu käyttäjän mausta. Kokeile eri toiminta-aikoja parhaan tuloksen saavuttamiseksi. Tuore pizza ruskistuu pakastepizzoja nopeammin.
- Ole laitteen lähellä tarkistaaksesi pizzan kypsennystason aika ajojin ja varmistaaksesi, ettei se pala.
- Avaa kansi (4), kun pizza on valmis.
- Poista pizza grillauslevyltä (3).
- Sulje kansi (4) säilyttääksesi lämmön seuraavaa käyttökertaa varten.
- Kytke laite pois päältä irrottamalla pistoke verkkovirtalähteestä. Virran merkkivalo (1) sammuu.
- Anna laitteen jäähtyä täysin.

Reseptejä

Pizzataikina

Ainekset	Määrä
Korkealuokkaiset jauhot	300 g
Suola	1 tl
Sokeri	1 tl
Oliiviöljy	1 tl
Hiiva	25 g
Haalea vesi	1 kuppi

- Kaada jauhot kulhoon. Tee jauhojen keskelle pieni syvennys.
- Lisää suola, sokeri ja oliiviöljy syvennykseen.
- Murena hiiva kuppiin, jossa on haaleaa vettä.
- Kaada hiiva syvennykseen vähän kerrallaan.
- Ripottele kulhoon hiukan jauhoja, jotta pizza ei tarttuisi kiinni.
- Vaivaa pizzataikinaa, kunnes se on tasaista ja joustavaa.
- Muodosta pizzataikinasta pallo.
- Leikkaa risti pizzataikinan päälle ja anna taikinan nousta huoneenlämpötilassa 60 minuuttia. Pizzataikina nousee kaksinkertaiseksi.

- Vaivaa taikinaa muutaman minuutin ajan.
- Kauli pizzataikinasta kaulimella ympyrä, jonka halkaisija on 30 cm.

Erilaisia pizzoja

- Pizza napoletana: tomaatti, mozzarella.
- Pizza margherita: tomaatti, mozzarella, basilika, oliiviöljy (ekstraneitsyt).
- Pizza marinara: tomaatti, valkosipuli, oregano, oliiviöljy (ekstraneitsyt).
- Pizza romana: tomaatti, mozzarella, anjovis, oregano, oliiviöljy (ekstraneitsyt).
- Pizza viennese: tomaatti, mozzarella, saksalainen makkara, oregano, oliiviöljy (ekstraneitsyt).
- Pizza capricciosa: tomaatti, mozzarella, sienet, artisokat, keittokinkku, oliivit, oliiviöljy (ekstraneitsyt).
- Pizza prosciutto: tomaatti, mozzarella, kinkku, oliiviöljy (ekstraneitsyt).
- Pizza quattro formaggi: tomaatti, mozzarella, stracchino-juusto, fontina-juusto, gorgonzola-juusto. (Stracchino, fontina tai gorgonzola korvataan joskus ricotta-juustolla.)

Puhdistus ja ylläpito

Laite on puhdistettava jokaisen käyttökerran jälkeen.

Kiinnitä huomiota seuraaviin kohtiin ennen jatkamista:

- Irrota pistoke verkkovirtalähteestä ennen puhdistusta tai huoltoa ja odota, kunnes laite jäähtyy.
- Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin.

Ota seuraavat seikat huomioon ennen jatkamista:

- Älä käytä voimakkaita tai kuluttavia puhdistusaineita laitteen puhdistukseen.
- Älä käytä teräviä esineitä laitteen puhdistamiseen.

- Tarkista säännöllisesti, ettei laitteessa ole vaurioita.
- Puhdista laitteen ulkopuoli pehmeällä ja kostealla liinalla. Kuivaa laite huolellisesti ulkoapäin puhtaalla ja kuivalla pyyhkeellä.

- Puhdista grillauslevyt jokaisen käyttökerran jälkeen:
 - Poista mahdolliset jäämät paperipyyhkeellä.
 - Puhdista grillauslevyt pehmeällä, kostealla kankaalla ja muutamalla pisaralla pesunestettä.
 - Kuivaa grillauslevyt huolellisesti.

Säilytys

- Aseta laite sen alkuperäiseen pakkaukseen.
- Säilytä laitetta kuivassa paikassa, jossa se ei voi jäätyä ja jossa se on lasten ulottumattomissa.

Turvallisuusohjeet

Yleinen turvallisuus

- Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa. Säilytä käyttöohjeet tulevia käyttökertoja varten.
- Käytä laitetta ja sen lisävarusteita ainoastaan niiden suunniteltuihin käyttötarkoituksiin. Älä käytä laitetta ja sen lisävarusteita muihin kuin näissä ohjeissa kuvattuihin tarkoituksiin.
- Valvo aina lapsia varmistaaksesi, etteivät he leiki laitteella.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi henkilöiden toimesta (mukaan lukien lapset) joilla on vähentynyt fyysinen, aistillinen tai henkinen kyvykyys, tai kokemusten tai tietojen puute, ellei näille ole annettu valvontaa tai ohjeistusta liittyen laitteen käyttöön henkilön toimesta joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan.
- Älä käytä laitetta, mikäli jokin osa tai lisävaruste on vaurioitunut tai viallinen. Jos jokin osa tai lisävaruste on vaurioitunut tai viallinen, se tulee vaihdattaa laitteen valmistajalla tai valtuutetussa huoltopalvelussa.
- Älä käytä laitetta kylpyammeiden, suihkujen, pesualtaiden tai muiden vettä sisältävien astioiden lähellä.
- Älä upota laitetta veteen tai muihin nesteisiin. Jos laite upotetaan veteen tai muihin nesteisiin, älä poista laitetta käsillä. Irrota pistoke välittömästi verkkovirtalähteestä. Jos laite upotetaan veteen tai muihin nesteisiin, älä käytä enää laitetta.

Sähköturvallisuus

- Tarkista aina ennen käyttöä, että verkkojännite vastaa laitteen tyyppikilven merkintöjä.
- Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan. Käytä tarvittaessa maadoitettua ja sopivan halkaisijan omaavaa jatkojohtoa (vähintään 3 x 1,5 mm²).
- Asenna turvallisuuden lisäämiseksi vikavirtasuojakytkin (RCD), jonka käyttövirta ei ylitä arvoa 30 mA.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä kauko-ohjauksjärjestelmällä.
- Varmista, ettei virtajohdon pistokkeisiin tai jatkojohtoon pääse vettä.
- Kelaa virtajohto ja jatkojohto aina kokonaan auki.
- Varmista, ettei virtajohto roiku työtason reunaan vasten eikä siihen voi vahingossa takertua tai kompastua.
- Suojaa virtajohto kuumuudelta, öljyltä ja teräviltä reunoilta.
- Tarkista säännöllisesti virtajohto ja pistoke vaurioiden varalta. Älä käytä laitetta, mikäli virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai viallinen. Jos virtajohto tai pistoke on vaurioitunut tai viallinen, se tulee vaihdattaa laitteen valmistajalla tai valtuutetussa huoltopalvelussa.
- Älä vedä virtajohdosta silloin, kun irrotat pistokkeen verkkovirtalähteestä.
- Irrota pistoke verkkovirtalähteestä, kun laite ei ole käytössä, ennen kokoamista tai purkamista sekä ennen puhdistusta ja huoltoa.

Pizzalaitteiden turvallisuusohjeet

- Älä käytä laitetta ulkoilmassa.
- Aseta laite vakaalle ja tasaiselle alustalle.
- Aseta laite alustalle, joka kestää kuumuutta ja roiskeita.
- Älä aseta laitetta keittolevyille.
- Älä peitä laitetta.
- Varmista, että laitteen ympärillä on riittävästi tilaa lämmön poistumista ja riittävästi tuuletusta varten.
- Varmista, ettei laite koske syttyviin materiaaleihin.

-
- Pidä laite kaukana lämpölähteistä. Älä aseta laitetta kuumille alustoille tai avotulien lähetyville.
 - Varo höyryä ja räiskeitä silloin, kun ruoka-aineita asetetaan kuumille grillauslevyille.
 - Huomio: Kuuma rasva voi roiskua grillauslevyiltä.
 - Älä käytä hiiltä tai vastaavia polttoaineita.
 - Älä kaada kylmää vettä kuumille grillauslevyille. Tällöin vesi räiskyy ja vaurioittaa grillauslevyjä.
 - Noudata aina varovaisuutta koskiessasi laitteeseen. Käytä patalappuja, jos aiot koskea laitetta sen käytön aikana tai pian sen jälkeen.
 - Varo kuumia osia. Varoitusmerkillä merkityt pinnat kuumuvat käytön aikana. Käyttöpinnat voivat kuumentua laitteen käytön aikana. Ulkopinta voi kuumentua laitteen käytön aikana.
 - Grillauslevyt kuumenevat huomattavasti käytön aikana. Älä koske kuumiin grillauslevyihin.
 - Varmista, että kätesi ovat kuivat ennen laitteeseen koskemista.
 - Älä jätä laitetta ilman valvontaa käytön aikana.
 - Älä liikuta laitetta sen ollessa päällä tai edelleen kuuma. Irrota pistoke verkkovirtalähteestä ja odota, kunnes laite jäähtyy.
 - Älä käytä laitetta lintujen lähellä (esim. trooppisten lintujen, kuten papukaijojen lähellä). Grillauslevyt on päällystetty PTFE-aineeseen pohjautuvalla hylkivällä pinnoitteella. Kuumentuessa pinnoite voi päästää hiukan kaasuja, jotka ovat ihmisille täysin harmittomia. Lintujen hermosto on kuitenkin erityisen herkkä näille kaasuille.

Vastuuvapauslauseke

Ominaisuuksia voidaan muuttaa ilman erillistä ilmoitusta.

Parabéns!

Adquiriu um produto Princess. O nosso objectivo é fornecer produtos de qualidade com um design atraente e a um preço acessível. Esperamos que desfrute deste produto durante muitos anos.

O aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com incapacidade física, sensorial, mental ou motora, assim como com falta de experiência e conhecimentos caso sejam supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho de modo seguro e compreendam os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não deve ser realizada por crianças a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas. Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

Descrição (fig. A)

A sua máquina de pizza 115000 Princess foi concebida para fazer pizza. O aparelho está equipado com placas de cozedura com revestimento anti-aderente. O aparelho é adequado apenas para utilização no interior. O aparelho é adequado apenas para utilização doméstica.

Pizza

Pizza é originalmente um prato italiano composto por um pão redondo achatado tipicamente coberto com molho de tomate, queijo e outros ingredientes (por exemplo, carne, peixe ou vegetais).

1. Indicador de alimentação
2. Indicador de temperatura
3. Placa de cozedura
4. Tampa

Utilização inicial

Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:

- Certifique-se de que existe espaço suficiente à volta do aparelho para permitir a saída do calor e facultar uma ventilação adequada.
- Limpe o aparelho.
- Consulte a secção "Limpeza e manutenção".
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.
- Aplique algumas gotas de óleo nas placas de cozedura.
- Insira a ficha na tomada de parede. O indicador de alimentação acende-se. O aparelho começa a aquecer. O indicador de temperatura acende-se assim que os elementos de aquecimento atingem a temperatura pretendida.
- Após a utilização, retire a ficha da tomada e deixe o aparelho arrefecer completamente.

Nota: Ao ligar o aparelho pela primeira vez, este poderá produzir um pouco de fumo e um cheiro característico durante um curto período de tempo. Isto é normal.

Utilização (fig. A & B)

Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:

- Utilize luvas de forno para remover os alimentos do aparelho.
- Não toque com talheres metálicos nas placas de cozedura para evitar danos no revestimento anti-aderente.
- Para fazer pizza fresca, realize as seguintes acções:
 - Prepare a massa para pizza.
 - Cubra a massa para pizza com molho de tomate, queijo e outros ingredientes.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.
- Se necessário, limpe as placas de cozedura (3) com um pano húmido.
- Feche a tampa (4).
- Para ligar o aparelho, insira a ficha na tomada de parede. O indicador de alimentação (1) acende-se. O aparelho começa a aquecer.

- O indicador de temperatura (2) acende-se assim que os elementos de aquecimento atingem a temperatura pretendida. O aparelho está pronto para ser utilizado.
- Abra a tampa (4).
- Aplique óleo vegetal nas placas de cozedura (3) para facilitar a remoção da pizza depois de concluído o processo de cozedura.
- Coloque a pizza na placa de cozedura (3).
- Feche a tampa (4).

Nota: Enquanto o aparelho está ligado, o indicador de temperatura (2) acende-se e apaga-se conforme o termóstato liga e desliga para manter a temperatura pretendida.

- Coza a pizza até ficar com uma cor dourada e o queijo derreter completamente. O tempo necessário depende do que pretender. Experimente com o tempo necessário para atingir os melhores resultados. A pizza fresca irá tostar mais rapidamente do que a pizza congelada.
- Mantenha-se perto do aparelho para ir verificando se a pizza está pronta e para se certificar de que não queima.
- Abra a tampa (4) quando a pizza estiver pronta para o consumo.
- Retire a pizza da placa de cozedura (3).
- Feche a tampa (4) para conservar o calor para utilização posterior.
- Para desligar o aparelho, retire a ficha da tomada de parede. O indicador de alimentação (1) apaga-se.
- Deixe o aparelho arrefecer completamente.

- Esfarele o fermento para dentro de uma chávena de água morna.
- Junte o fermento aos outros ingredientes, um pouco de cada vez.
- Polvilhe a cuba de mistura com alguma farinha para evitar que a massa da pizza agarre.
- Amasse a massa da pizza até ficar com uma consistência suave e elástica.
- Forme uma bola com a massa da pizza.
- Corte uma cruz na parte superior da massa da pizza e deixe-a levar à temperatura ambiente durante 60 minutos. A massa da pizza irá duplicar o seu tamanho.
- Amasse a massa da pizza durante alguns minutos.
- Utilize um rolo de massa para prensar a massa da pizza para formar um círculo de 30 cm de diâmetro.

Tipos de pizza

- Pizza napolitana: tomate, mozzarella.
- Pizza Marguerita: tomate, mozzarella, manjerição, azeite (extra virgem).
- Pizza marinara: tomate, alho, orégãos, azeite (extra virgem).
- Pizza romana: tomate, mozzarella, anchovas, orégãos, azeite (extra virgem).
- Pizza vienense: tomate, mozzarella, salsicha alemã, orégãos, azeite (extra virgem).
- Pizza caprichosa: tomate, mozzarella, cogumelos, alcachofras, fiambre, azeitonas, azeite (extra virgem).
- Pizza prosciutto: tomate, mozzarella, prosciutto, azeite (extra virgem).
- Pizza quatro queijos: tomate, mozzarella, stracchino, fontina, gorgonzola. (Stracchino, fontina ou gorgonzola são às vezes substituídos por ricotta.)

Receitas

Massa para pizza

Ingredientes	Quantidade
Farinha de alto grau	300 g
Sal	1 colher de chá
Açúcar	1 colher de chá
Azeite	1 colher de chá
Fermento	25 g
Água morna	1 copo

- Coloque a farinha na cuba de mistura. Faça uma abertura no centro da farinha.
- Coloque o sal, o açúcar e o azeite nessa abertura.

Limpeza e manutenção

O aparelho deve ser limpo após cada utilização.

Antes de continuar, tem de ler com atenção as seguintes instruções:

- Antes de limpeza ou manutenção, desligue a ficha da tomada de parede e aguarde até o aparelho arrefecer.
- Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.

Antes de continuar, deve ler atentamente as seguintes instruções:

- Não utilize agentes de limpeza agressivos ou abrasivos para limpar o aparelho.
- Não utilize objectos pontiagudos para limpar o aparelho.
- Verifique regularmente o aparelho quanto a possíveis danos.
- Limpe o exterior do aparelho com um pano macio e húmido. Seque bem o exterior do aparelho com um pano limpo e seco.
- Limpe as placas de cozedura após cada utilização:
 - Elimine eventuais resíduos com uma folha de papel de cozinha.
 - Limpe as placas de cozedura com um pano macio e húmido e algumas gotas de detergente.
 - Seque bem as placas de cozedura.

Armazenamento

- Coloque o aparelho na embalagem original.
- Guarde o aparelho num local seco, isento de gelo e longe do alcance das crianças.

Instruções de segurança

Segurança geral

- Leia atentamente o manual antes de utilizar. Guarde o manual para futura referência.
- Utilize apenas o aparelho e respectivos acessórios para os fins a que se destinam. Não utilize o aparelho nem os acessórios para outros fins, diferentes dos descritos no manual.
- Vigie sempre as crianças para que não brinquem com o aparelho.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com incapacidades físicas, sensoriais ou mentais, assim como com falta de experiência e conhecimentos, excepto se forem supervisionadas ou instruídas sobre como utilizar o aparelho por parte de uma pessoa responsável pela sua segurança.

- Não utilize o aparelho se este possuir qualquer peça ou acessório danificado ou com defeito. Se alguma peça ou acessório estiver danificado ou apresentar defeitos, deverá ser substituído pelo fabricante ou um agente autorizado.
- Não utilize o aparelho próximo de banheiras, chuveiros, lavatórios ou outros recipientes que contenham água.
- Não mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos. Se o aparelho for mergulhado em água ou outros líquidos, não retire o aparelho com as mãos. Retire imediatamente a ficha da tomada de parede. Se o aparelho for mergulhado em água ou outros líquidos, não volte a utilizar o aparelho.

Segurança eléctrica

- Antes de utilizar, assegure-se de que a voltagem de rede corresponde à indicada na placa de identificação do aparelho.
- Ligue o aparelho a uma tomada de parede com ligação à terra. Se necessário, utilize um cabo de extensão com ligação à terra de diâmetro adequado (pelo menos, $3 \times 1,5 \text{ mm}^2$).
- Para uma maior protecção, instale um dispositivo de corrente residual (RCD) com uma corrente de funcionamento nominal residual que não exceda 30 mA.
- O aparelho não permite o controlo através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.
- Certifique-se de que não entra água nos pinos de contacto das fichas do cabo de alimentação e do cabo de extensão.
- Desenrole sempre totalmente o cabo de alimentação e o cabo de extensão.
- Certifique-se de que o cabo de alimentação fica pendurado na extremidade de uma bancada de trabalho e que não pode ser acidentalmente pisado ou puxado.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de calor, óleo e extremidades afiadas.
- Verifique regularmente o cabo de alimentação e a ficha quanto a sinais de danos. Não utilize o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou apresentarem defeitos.

Se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados ou apresentarem defeitos, deverão ser substituídos pelo fabricante ou um agente autorizado.

- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada.
- Desligue a ficha da tomada quando o aparelho não estiver a ser utilizado, antes de montar ou desmontar e antes de limpar e proceder à manutenção.

Instruções de segurança para máquinas de pizza

- Não utilize o aparelho no exterior.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície estável e plana.
- Coloque o aparelho sobre uma superfície resistente ao calor e aos salpicos.
- Não coloque o aparelho sobre uma placa de cocção.
- Não cubra o aparelho.
- Certifique-se de que existe espaço suficiente à volta do aparelho para permitir a saída do calor e facultar uma ventilação adequada.
- Certifique-se de que o aparelho não entra em contacto com materiais inflamáveis.
- Mantenha o aparelho afastado de fontes de calor. Não coloque o aparelho sobre superfícies quentes ou próximo de chamas a descoberto.
- Tome as devidas precauções para evitar o vapor e salpicos ao colocar alimentos sobre as placas de cozedura quentes.
- Atenção: Existe a possibilidade de salpicos de gordura quente das placas de cozedura.
- Não utilize carvão ou outros combustíveis idênticos.
- Não deite água fria sobre as placas de cozedura quentes. A água irá salpicar e danificar as placas de cozedura.
- Tenha sempre cuidado ao tocar no aparelho. Utilize luvas de forno, caso tenha de tocar no aparelho durante ou imediatamente após a utilização.
- Tenha cuidado com as peças quentes. As superfícies que apresentam um símbolo de aviso relativo a superfícies quentes poderão aquecer durante a utilização.

As superfícies acessíveis podem aquecer quando o aparelho está a ser utilizado. A superfície exterior pode aquecer quando o aparelho está a ser utilizado.

- As placas de cozedura aquecem muito durante a sua utilização. Não toque nas placas de cozedura quentes.
- Certifique-se de que as suas mãos estão secas antes de tocar no aparelho.
- Não deixe o aparelho sem supervisão durante a respectiva utilização.
- Não desloque o aparelho enquanto estiver ligado ou quente. Desligue a ficha da tomada de parede e aguarde até o aparelho arrefecer.
- Não utilize o aparelho próximo de aves (por exemplo, aves tropicais como papagaios). As placas de cozedura possuem um revestimento anti-aderente em PTFE. Ao aquecer, o revestimento poderá libertar pequenas quantidades de gases que são totalmente inofensivas para pessoas. No entanto, o sistema nervoso das aves é extremamente sensível a estes gases.

Declinação de responsabilidade

Sujeito a alterações; as especificações podem ser alteradas sem aviso prévio.

Θερμά συγχαρητήρια!

Έχετε αγοράσει ένα προϊόν της Princess. Στόχος μας είναι να σας παρέχουμε ποιοτικά προϊόντα με ωραίο σχεδιασμό σε οικονομικές τιμές. Ελπίζουμε να απολαύσετε αυτό το προϊόν για πολλά χρόνια.

Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και άνω και από άτομα με σωματική, αισθητηριακή, ψυχική ή κινητική αναπηρία, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν είναι υπό επίβλεψη ή οδηγούνται στο πως να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή με ασφαλή τρόπο και καταλαβαίνουν τους κινδύνους που εμπλέκονται. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνουν από παιδιά εκτός εάν είναι μεγαλύτερα από 8 χρονών και υπό επίβλεψη. Κρατήστε τη συσκευή και τα καλώδια μακριά από παιδιά μικρότερα από 8 χρονών.

Περιγραφή (εικ. Α)

Η συσκευή παρασκευής πίτσας 115000 Princess έχει σχεδιαστεί για παρασκευή πίτσας. Η συσκευή διαθέτει σκέυη ψησίματος με μια αντί-κολλητική επιφάνεια. Η συσκευή προορίζεται μόνο για χρήση σε εσωτερικούς χώρους. Η συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση μόνο.

Πίτσα

Η πίτσα είναι κατά προέλευση ένα Ιταλικό πιάτο που αποτελείται από ένα επίπεδο, στρόγγυλο ψωμί το οποίο περιέχει από πάνω, σάλσα τομάτας, τυρί και άλλα συστατικά (π.χ. κρέας, ψάρι ή λαχανικά).

1. Ένδειξη λειτουργίας
2. Ένδειξη θερμοκρασίας

3. Σκεύος ψησίματος
4. Καπάκι

Αρχική χρήση

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να προσέξετε τις παρακάτω σημειώσεις:

- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός χώρος γύρω από τη συσκευή για να επιτρέψετε τη θερμότητα να εκφύγει και να παρέχετε αρκετό εξαερισμό.

- Καθαρίστε τη συσκευή. Αναφερθείτε στον τομέα "Καθαρισμός και συντήρηση".
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Εφαρμόστε λίγες σταγόνες λαδιού στις πλάκες ψησίματος.
- Βάλτε το βύσμα στην πρίζα. Η ένδειξη λειτουργίας ανάβει. Η συσκευή αρχίζει να ζεσταίνεται. Η ένδειξη θερμοκρασίας ανάβει όταν τα στοιχεία θέρμανσης φτάνουν την απαιτούμενη θερμοκρασία.
- Μετά τη χρήση, αφαιρέστε το βύσμα από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει ολοκληρωτικά.

Σημείωση: Όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά, μπορεί να βγάλει λίγο καπνό και μια χαρακτηριστική μυρωδιά για μικρό χρονικό διάστημα. Αυτή είναι κανονική λειτουργία.

Χρήση (εικ. Α & Β)

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να προσέξετε τις παρακάτω σημειώσεις:

- Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να βγάλετε το φαγητό από τη συσκευή.
- Μην αφήνετε τα μεταλλικά μαχαιροπίρουνα να ακουμπήσουν τα σκεύη ψησίματος για να αποτρέψετε τη ζημιά στην αντί-κολλητική επιφάνεια.
- Για να παρασκευάσετε φρέσκια πίτσα, εκτελέστε της ενέργειες που ακολουθούν:
 - Ετοιμάστε τη ζύμη πίτσας.
 - Ρίξτε πάνω από τη ζύμη της πίτσας, σάλτσα ντομάτας, τυρί και άλλα συστατικά.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.

- Εάν χρειαστεί, καθαρίστε τα σκεύη ψησίματος (3) με ένα βρεγμένο πανί.
- Κλείστε το καπάκι (4).
- Για να ανάψετε τη συσκευή, βάλτε το καλώδιο στην πρίζα. Η ένδειξη λειτουργίας (1) ανάβει. Η συσκευή αρχίζει να ζεσταίνεται.
- Η ένδειξη θερμοκρασίας (2) ανάβει όταν τα στοιχεία θέρμανσης φτάνουν την απαιτούμενη θερμοκρασία. Η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.
- Ανοίξτε το καπάκι (4).
- Αλείψτε τα σκεύη ψησίματος (3) με φυτικό έλαιο για να ευκολύνετε την αφαίρεση της πίτσας μετά το ψήσιμο.
- Τοποθετήστε τη πίτσα στο σκεύος ψησίματος (3).
- Κλείστε το καπάκι (4).

Σημείωση: Όταν η συσκευή είναι αναμμένη, η ένδειξη θερμοκρασίας (2) θα ανάβει και σβήνει όταν ο θερμοστάτης ανάβει και σβήνει για να συγκρατήσει την απαιτούμενη θερμοκρασία.

- Ψήστε τη πίτσα μέχρι να αποκτήσει ένα χρυσό καφέ χρώμα και να λιώσει το τυρί. Ο απαιτούμενος χρόνος εξαρτάται από την αρέσκεια σας. Πειραματιστείτε με τον απαιτούμενο χρόνο για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα. Η φρέσκια πίτσα θα αποκτήσει το καφέ χρώμα πιο γρήγορα από τη παγωμένη πίτσα.
- Καθίστε κοντά στη συσκευή για να ελέγξετε ανα διαστήματα αν η πίτσα είναι έτοιμο και για να βεβαιωθείτε ότι δεν καίγεται.
- Ανοίξτε το καπάκι (4) όταν η πίτσα είναι έτοιμο για κατανάλωση.
- Αφαιρέστε τη πίτσα από το σκεύος ψησίματος (3).
- Κλείστε το καπάκι (4) για να διατηρήσετε τη θερμότητα για περαιτέρω χρήση.
- Για να σβήσετε τη συσκευή, αφαιρέστε το βύσμα από την πρίζα. Η ένδειξη λειτουργίας (1) σβήνει.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει εντελώς.

Συνταγές

Ζύμη πίτσας

Συστατικά	Ποσότητα
Αλεύρι υψηλής ποιότητας	300 g
Αλάτι	1 κουτάλια τσαγιού
Ζάχαρη	1 κουτάλια τσαγιού
Ελαιόλαδο	1 κουτάλια τσαγιού
Μαγιά	25 g
Χλιαρό νερό	1 φλιτζάνι

- Ρίξτε το αλεύρι σε ένα μπολ ανάμιξης.
- Ανοίξτε μια τρύπα στη μέση του αλευριού.
- Προσθέστε το αλάτι, τη ζάχαρη και το ελαιόλαδο στη μέση.
- Θρυμματίστε τη μαγιά σε ένα φλιτζάνι με χλιαρό νερό.
- Ρίξτε τη μαγιά στη τρύπα σιγά σιγά.
- Προσθέστε λίγο αλεύρι για να μην κολλάει η ζύμη της πίτσας.
- Ζυμώστε τη ζύμη πίτσας μέχρι να γίνει μαλακό και ελαστικό.
- Κάντε τη ζύμη σε μορφή μπάλας.
- Κόψτε ένα σταυρό στη μέση της ζύμης και αφήστε την να φουσκώσει σε θερμοκρασία δωματίου για 60 λεπτά. Η ζύμη θα διπλασιάσει το μέγεθος της.
- Ζυμώστε τη ζύμη της πίτσας για λίγα λεπτά.
- Χρησιμοποιήστε έναν πλάστη για να πιέσετε τη ζύμη της πίτσας σε κύκλο με διάμετρο 30 πόντων.

Παραλλαγές πίτσας

- Πίτσα Ναπολιτάνα: ντομάτα, μοτσαρέλλα.
- Πίτσα μαργαρίτα: ντομάτα, μοτσαρέλα, βασιλικό, ελαιόλαδο (έξτρα παρθένο).
- Πίτσα μαρινάρα: ντομάτα, σκόρδο, ρίγανη, ελαιόλαδο (έξτρα παρθένο).
- Πίτσα ρωμάνα: ντομάτα, μοτσαρέλα, αντσούγιες, ρίγανη, ελαιόλαδο (έξτρα παρθένο).
- Πίτσα viennese: ντομάτα, μοτσαρέλα, γερμανικά λουκάνικα, ρίγανη, ελαιόλαδο (έξτρα παρθένο).
- Πίτσα καπριτσιόζα: ντομάτα, μοτσαρέλα, μανιτάρια, αγκινάρες, ψημένο ζαμπόν, ελιές, ελαιόλαδο (έξτρα παρθένο).
- Πίτσα προσούτο: ντομάτα, μοτσαρέλα, προσούτο, ελαιόλαδο (έξτρα παρθένο).

- Πίτσα τέσσερα τυριά: ντομάτα, μοτσαρέλα, στρατσίνο, φοντίνα, γκοργκονζόλα. (Το στρατσίνο, φοντίνα, γκοργκονζόλα μπορεί να αντικατασταθεί συχνά με ρικότα.)

Καθαρισμός και συντήρηση

Η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται μετά από κάθε χρήση.

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να προσέξετε τις παρακάτω σημειώσεις:

- Πριν το καθαρισμό ή τη συντήρηση, αφαιρέστε το βύσμα από τη πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά.

Πριν προχωρήσετε, πρέπει να συγκεντρώσετε την προσοχή σας στις παρακάτω σημειώσεις:

- Μην χρησιμοποιείτε δυνατά ή διαβρωτικά καθαριστικά για να καθορίσετε τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιήσετε αιχμηρά αντικείμενα για να καθαρίσετε τη συσκευή.

- Ελέγχετε τακτικά τη συσκευή για πιθανές ζημιές.
- Καθαρίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα μαλακό, βρεγμένο πανί. Σκουπίστε καλά το εξωτερικό της συσκευής με ένα καθαρό, στεγνό πανί.
- Καθαρίστε τα σκεύη ψησίματος μετά από κάθε χρήση:
 - Αφαιρέστε ότι υπολείμματα με μια χάρτινη πετσέτα.
 - Καθαρίστε το σκεύος ψησίματος με ένα μαλακό, βρεγμένο πανί και λίγες σταγόνες καθαριστικού υγρού πιάτων.
 - Στεγνώστε καλά τα σκεύη ψησίματος.

Αποθήκευση

- Τοποθετήστε τη συσκευή στη γνήσια συσκευασία.
- Αποθηκεύετε τη συσκευή σε στεγνό μέρος όπου δεν εμφανίζεται παγετός και στο οποίο δεν έχουν πρόσβαση μικρά παιδιά.

Οδηγίες ασφαλείας

Γενική ασφάλεια

- Διαβάστε με προσοχή το εγχειρίδιο οδηγιών πριν τη χρήση. Φυλάξτε το εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή και τα εξαρτήματα μόνο για τους λόγους για τους οποίους έχει σχεδιαστεί. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή και τα εξαρτήματα για άλλους λόγους εκτός από αυτούς που περιγράφονται στο εγχειρίδιο.
- Τα παιδιά πρέπει να είναι πάντα υπό επίβλεψη για να εξασφαλιστεί ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων εκτός εάν επιτηρούνται ή έχουν εκπαιδευτεί αναφορικά με τη χρήση της συσκευής από ένα άτομο υπεύθυνο για την ασφάλεια τους.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν κάποιο μέρος ή εξάρτημά της έχει πάθει ζημιά ή παρουσιάζει ελάττωμα. Εάν ένα μέρος ή εξάρτημα έχει πάθει ζημιά ή παρουσιάζει ελάττωμα, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή κάποιο άλλο εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευής.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε μπανιέρες, ντουζιέρες, νιπτήρες ή άλλα δοχεία που περιέχουν νερό.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά. Εάν η συσκευή βυθίζεται σε νερό ή άλλα υγρά, μην αφαιρείτε τη συσκευή με τα χέρια σας. Βγάλτε αμέσως το βύσμα από την πρίζα. Εάν η συσκευή βυθιστεί σε νερό ή άλλα υγρά, μην τη χρησιμοποιήσετε ξανά.

Ασφάλεια από τον ηλεκτρισμό

- Πριν τη χρήση, ελέγχετε πάντα ότι η τάση παροχής είναι ίδια με την τάση στην πινακίδα χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Συνδέστε τη συσκευή σε μια γειωμένη πρίζα. Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε μια γειωμένη προέκταση καλωδίου κατάλληλης διαμέτρου (τουλάχιστον 3 x 1,5 mm²).

- Για πρόσθετη προστασία, εγκαταστήστε μια συσκευή υπόλοιπου ρεύματος (RCD) με μια ονομαστική τάση λειτουργίας που δεν ξεπερνάει τα 30 mA.
- Η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση μέσω ενός εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού τηλεχειριζόμενου συστήματος.
- Βεβαιωθείτε ότι το νερό δεν μπορεί να μπει στα βύσματα επαφής του καλωδίου παροχής και προέκτασης.
- Να ξετυλίγετε πάντα το καλώδιο παροχής και προέκτασης.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ηλεκτρικού ρεύματος δεν κρέμεται πάνω από την άκρη κάποιας επιφάνειας εργασίας ώστε να μην μπορεί να πιαστεί κατά λάθος και να μη σκοντάφτετε σε αυτό.
- Φροντίστε το καλώδιο κεντρικής παροχής να παραμένει μακριά από τη θερμότητα, από λάδια και από αιχμηρές ακμές.
- Ελέγξτε τακτικά τα καλώδια και το βύσμα για σημάδια φθοράς. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο παροχής ρεύματος ή το βύσμα του έχουν πάθει ζημιά ή παρουσιάζουν ελάττωμα. Αν το καλώδιο παροχής ρεύματος ή το βύσμα του έχουν πάθει ζημιά ή παρουσιάζουν ελάττωμα, πρέπει να αντικατασταθούν από τον κατασκευαστή ή κάποιο άλλο εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευής.
- Μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος για να το αποσυνδέσετε από την κεντρική παροχή.
- Αποσυνδέστε το βύσμα παροχής από την παροχή όταν η συσκευή δεν είναι σε χρήση, πριν τη συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση και πριν τον καθαρισμό και τη συντήρηση.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αρκετός χώρος γύρο από τη συσκευή για να επιτρέψετε η θερμότητα να εκφύγει και να παρέχετε αρκετό εξαερισμό.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν έρχεται σε επαφή με εύφλεκτο υλικό.
- Κρατήστε τη συσκευή μακριά από πηγές θερμότητας. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω σε πηγές θερμότητας ή κοντά σε φωτιά.
- Προσοχή από ατμό και πιτσιλίσματα όταν τοποθετείτε φαγητό στα ζεστά σκεύη ψησίματος.
- Προσοχή: Το ζεστό λίπος μπορεί να πιτσιλίσει από τα σκεύη ψησίματος.
- Μην χρησιμοποιήσετε κάρβουνο ή άλλα παρόμοια εύφλεκτα καύσιμα.
- Μην ρίχνεται κρύο νερό στα ζεστά σκεύη ψησίματος. Το νερό θα πιτσιλίσει και θα καταστρέψει τα σκεύη ψησίματος.
- Προσέχετε πάντα όταν έρχεστε σε επαφή με τη συσκευή. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου αν πρέπει να ακουμπήσετε τη συσκευή κατά τη λειτουργία ή αμέσως μετά τη λειτουργία.
- Προσέξτε τα θερμά εξαρτήματα. Οι επιφάνειες με σήμανση συμβόλου προσοχής για ζεστές επιφάνειες μπορεί να θερμαίνονται κατά τη διάρκεια χρήσης. Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να είναι ζεστές όταν η συσκευή λειτουργεί. Η εξωτερική επιφάνεια μπορεί να είναι ζεστή όταν η συσκευή λειτουργεί.
- Τα σκεύη ψησίματος θερμαίνονται πολύ κατά τη διάρκεια της χρήσης. Μην ακουμπάτε τα ζεστά σκεύη ψησίματος.
- Βεβαιωθείτε πως τα χέρια σας είναι στεγνά πριν ακουμπήσετε τη συσκευή.
- Μην αφήνετε τη συσκευή από την προσοχή σας κατά τη χρήση.
- Μην ακουμπάτε τη συσκευή όταν είναι αναμμένη ή ακόμα ζεστή. Αφαιρέστε το βύσμα από τη πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει η συσκευή.
- Μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή κοντά σε πουλιά (π.χ. τροπικά πουλιά όπως παπαγάλους). Τα σκεύη ψησίματος έχουν μια αντί-κολλητική επιφάνεια με βάση PTFE.

Οδηγίες ασφαλείας για συσκευής παρασκευής πίτσας.

- Αποφύγετε τη χρήση της συσκευής σε εξωτερικό χώρο.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή και επίπεδη επιφάνεια.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια αδιάβροχη επιφάνεια που αντέχει στη θερμοκρασία.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μάτι.
- Μην καλύψετε τη συσκευή.

Όταν ζεσταίνεται, η επιφάνεια μπορεί να απελευθερώσει μικρά ποσά αερίων τα οποία είναι εντελώς ακίνδυνα για τους ανθρώπους. Ωστόσο, τα νευρικά συστήματα πουλιών είναι πολύ ευαίσθητα σε αυτά τα αέρια.

Αποποίηση

Υπόκειται σε τροποποιήσεις.
Οι προδιαγραφές μπορεί να τροποποιηθούν χωρίς προειδοποίηση.

- لا تستخدم الجهاز بالقرب من الطيور (على سبيل المثال الطيور الاستوائية مثل الببغاء). تم طلاء ألواح الخبز بطبقة غير لاصقة تعتمد على مادة PTFE. عند التسخين، قد تصدر الطبقة مقادير صغيرة من الغازات التي لا تضر مطلقاً بالأشخاص. لكن الأجهزة العصبية للطيور تكون حساسة للغاية من هذه الغازات.
- لا تقم بشد كبل التيار الكهربائي لفصل قابس التيار الكهربائي عن التيار الكهربائي.
- افصل قابس التيار الكهربائي عن التيار الكهربائي عند عدم استخدام الجهاز، وقبل التجميع أو الفك وقبل التنظيف والصيانة.

إرشادات السلامة لأجهزة صنع البيتزا

إخلاء المسؤولية

تخضع للتغيير، يمكن تغيير المواصفات بدون إشعار مسبق.

- لا تستخدم الجهاز في الهواء الطلق.
- ضع الجهاز على سطح مستو ومستقر.
- ضع الجهاز على سطح مضاد للبقع ومقاوم للحرارة.
- لا تضع الجهاز على صفيحة.
- لا تغطي الجهاز.
- تأكد من أن هناك مساحة كافية حول الجهاز للسماح للحرارة بالخروج وتوفير تهوية كافية.
- تأكد من عدم تلامس الجهاز بالمواد سريعة الاشتعال.
- احتفظ بالجهاز بعيداً عن مصادر الحرارة. لا تضع الجهاز على أسطح ساخنة أو بالقرب من اللهب المكشوف.
- انتبه للبخار والقطرات المتناثرة عند وضع الطعام على ألواح الخبز الساخنة.
- تنبيه: قد تتناثر الشحوم الساخنة من ألواح الخبز.
- لا تستخدم الفحم أو المواد القابلة للاحتراق المشابهة.
- لا تسكب الماء البارد على ألواح الخبز الساخنة.
- سيبتناثر الماء ويثلف ألواح الخبز.
- كن حريصاً دوماً عند لمس الجهاز. استخدم قفازات الفرن إذا احتجت إلى لمس الجهاز أثناء الاستخدام أو بعده بفترة وجيزة.
- انتبه للقطع الساخنة. الأسطح الموضوع عليها علامة تحذير كأسطح ساخنة عرضة لأن تصبح ساخنة أثناء الاستخدام. يمكن أن تصبح الأسطح الظاهرة ساخنة عند تشغيل الجهاز. يمكن أن يصبح السطح الخارجي ساخناً عند تشغيل الجهاز.
- تصبح ألواح الخبز ساخنة جداً أثناء الاستخدام. لا تلمس ألواح الخبز الساخنة.
- تأكد من جفاف الأيدي قبل لمس الجهاز.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء الاستخدام.
- لا تقم بتحريك الجهاز أثناء تشغيله أو إذا ما زال ساخناً. افصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط وانتظر إلى أن يبرد الجهاز.

- قبل التنظيف أو الصيانة، افصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط وانتظر إلى أن يبرد الجهاز.
- لا تغمس الجهاز في الماء أو السوائل الأخرى.
- قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك تركيز انتباهك على النقاط التالية:
- لا تستخدم مواد تنظيف كاشطة أو قوية لتنظيف الجهاز.
- لا تستخدم الأشياء الحادة في تنظيف الجهاز.
- افحص الجهاز بشكل دوري بحثًا عن أي تلف ممكن.
- قم بتنظيف الجزء الخارجي من الجهاز بقطعة قماش رطبة ناعمة. جفف الجزء الخارجي من الجهاز بعناية باستخدام قطعة قماش نظيفة جافة.
- قم بتنظيف ألواح الخبز بعد كل استخدام:
- قم بإزالة أي بقايا باستخدام منشفة ورقية.
- قم بتنظيف ألواح الخبز بقطعة قماش مبللة ناعمة وقطرات قليلة من سائل الغسيل.
- جفف ألواح الخبز تمامًا.

السلامة الكهربائية

- قبل الاستخدام، تأكد دومًا من أن فلتية التيار الكهربائي هي الفلتية نفسها على لوحة التقدير بالجهاز.
- قم بتوصيل الجهاز بمقبس حائط أرضي. إذا لزم الأمر، استخدم كبل توصيل أرضي بقطر مناسب (على الأقل $3 \times 1,5$ مم²).
- للحصول على حماية إضافية، قم بتركيب الجهاز الحالي (RCD) بتيار تشغيل مقدر لا يتجاوز 30 مللي أمبير.
- هذا الجهاز غير مخصص للتشغيل من خلال مؤقت خارجي أو وحدة تحكم عن بعد منفصلة.
- تأكد من عدم دخول الماء في فتحات القابس بكبل التيار الكهربائي وكبل التوصيل.
- احرص دومًا على فك كبل التيار الكهربائي وكبل التوصيل كليًا.
- تأكد من أن كبل التيار الكهربائي لا يتدلى على حافة الجزء المستخدم ومن أنه لن يعلق عرضًا أو يتم التعثر فيه.
- حافظ على كبل التيار الكهربائي بعيدًا عن الحرارة والزيت والحواف الحادة.
- افحص كبل التيار الكهربائي وقابس التيار الكهربائي بانتظام للتأكد من خلوها من علامات التلف. لا تستخدم الجهاز إذا كان كبل التيار الكهربائي أو قابس التيار الكهربائي تالفاً أو معيباً.
- فإن كان كبل التيار الكهربائي أو قابس التيار الكهربائي تالفاً أو معيباً، فيجب استبداله من قبل الشركة المصنعة أو وكيل إصلاح معتمد.

التخزين

- ضع الجهاز في العبوة الأصلية.
- احفظ الجهاز في مكان جاف خال من البرودة، بعيدًا عن متناول الأطفال.

إرشادات السلامة

السلامة العامة

- اقرأ الدليل بعناية قبل الاستخدام. احتفظ بالدليل للرجوع إليه في المستقبل.
- لا تستخدم الجهاز والملحقات إلا في الاستخدامات المخصصة لها. لا تستخدم الجهاز والملحقات في أي استخدامات أخرى غير موصوفة في الدليل.
- ينبغي الإشراف على الأطفال للتأكد من أنهم لا يلعبون بالجهاز.
- لم يتم تصميم الآلة للاستخدام بواسطة الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) ذوي القدرات العقلية أو الحسية أو الجسدية المحدودة أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة، إلا إذا كان تحت إشراف أو إرشاد لكيفية استخدام الآلة بواسطة الشخص المسئول عن سلامتهم.

- افتح الغطاء (4).
- قم بدهن ألواح الخبز (3) بزيت نباتي لتسهيل إزالة البييتزا بعد الانتهاء من عملية الخبز.
- ضع البييتزا فوق لوح الخبز (3).
- أعلق الغطاء (4).
- ملاحظة: أثناء تشغيل الجهاز، سيضيء مؤشر درجة الحرارة (2) وينطفئ أثناء تشغيل وإيقاف تشغيل الترموستات للحفاظ على درجة الحرارة المطلوبة.
- قم بخبز البييتزا حتى يصبح لونها بني ضارب إلى الذهبي وينذوب الجبن. يعتمد الوقت المطلوب للطهي على رغباتك. جرب الوقت المطلوب للحصول على أفضل النتائج. البييتزا الطازجة سيتحول لونها إلى البني بشكل أسرع من البييتزا المجمدة.
- ابق قريباً من الجهاز حتى تنفقد من حين لآخر ما إذا كانت البييتزا جاهزة ولكي تضمن عدم احتراقها.
- ارفع الغطاء (4) عندما تكون البييتزا جاهزة للتناول.
- ارفع البييتزا عن لوح الخبز (3).
- أعلق الغطاء (4) للاحتفاظ بالحرارة من أجل استخدام آخر.
- لإيقاف تشغيل الجهاز، افصل قابس التيار الكهربائي عن مقبس الحائط. ينطفئ مؤشر التيار الكهربائي (1).
- دع الجهاز يبرد تماماً.

الأنواع المختلفة من البييتزا

- بييتزا نابوليتان: الطماطم وجبن الموزاريلا.
- بييتزا مارجرينا: الطماطم وجبن الموزاريلا والريحان وزيت الزيتون (البكر الممتاز).
- بييتزا مارينارا: الطماطم والثوم والزعر البري وزيت الزيتون (البكر الممتاز).
- بييتزا روما: الطماطم وجبن الموزاريلا والأشوجة والزعر البري وزيت الزيتون (البكر الممتاز).
- بييتزا فيينا: الطماطم وجبن الموزاريلا والنفاق الألمانية والزعر البري وزيت الزيتون (البكر الممتاز).
- بييتزا كابرينيتشوسا: الطماطم وجبن الموزاريلا وفطر والخرشوف واللحم المطهي والزيتون وزيت الزيتون (البكر الممتاز).
- بييتزا بروسويتو: الطماطم وجبن الموزاريلا وبروسويتو وزيت الزيتون (البكر الممتاز).
- بييتزا كواترو فورماجي (تتكون من أربعة أنواع من الجبن): الطماطم وجبن الموزاريلا وجبن ستراتشينو وجبن فونتينا وجبن جورجونزولا. (يمكن استبدال جبن ستراتشينو وجبن فونتينا وجبن جورجونزولا أحياناً بجبن ريكوتا).

التنظيف والصيانة

- يجب تنظيف الجهاز بعد كل استخدام.
- قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك الانتباه للملاحظات التالية:

الوصفات	
عجين البييتزا	
المكونات	الكمية
دقيق فخر	300 جرام
ملح	1 ملعقة صغيرة
سكر	1 ملعقة صغيرة
زيت الزيتون	1 ملعقة صغيرة
خميرة	25 جرام
ماء دافئ	1 كوب

- ضع الدقيق في وعاء خلط. اصنع فجوة في وسط الدقيق.
- ضع الملح والسكر وزيت الزيتون في الفجوة.
- قم بإذابة الخميرة في كوب من الماء الدافئ.
- صب الخميرة في الفجوة ببطء.

تهانينا!

لقد اشتريت أحد منتجات Princess. نحن نهدف إلى توفير منتجات عالية الجودة بتصميم حسن وبسعر اقتصادي في متناول الجميع. ونأمل أن تستمتع باستخدام هذا المنتج لسنوات عديدة.

يمكن استخدام هذا الجهاز بواسطة الأطفال من سن 8 سنوات وما فوق أو الأشخاص المصابين بإعاقة حركية أو عقلية أو حسية أو جسدية أو الذين يفتقرون إلى الخبرة والمعرفة إذا تم الإشراف عليهم أو إرشادهم إلى كيفية استخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهمهم للمخاطر المحتملة. يجب على الأطفال عدم اللعب بهذا الجهاز. يجب على الأطفال عدم القيام بتنظيف وصيانة هذا الجهاز إلا إذا كانوا أكبر من 8 سنوات وفي وجود من يشرف عليهم. احرص على وضع الجهاز وكبل التيار الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال الأقل من 8 سنوات.

الوصف (الشكل A)

تم تصميم جهاز صنع البيتزا Princess 115000 الخاص بك لعمل البيتزا. الجهاز مزود بألواح خبز ذات طبقة غير لاصقة. الجهاز مناسب للاستخدام في الأماكن المغلقة فقط. الجهاز مناسب للاستخدام المنزلي فقط.

البيتزا

البيتزا هي طبق إيطالي الأصل يتكون من خبز مسطح مستدير وعادة ما يكون عليه صلصة طماطم وجبن ومكونات أخرى (مثل اللحم أو السمك أو الخضروات).

1. مؤشر الطاقة
2. مؤشر درجة الحرارة
3. لوح الخبز
4. الغطاء

الاستخدام الأولي

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك الانتباه للملاحظات التالية:

- تأكد من أن هناك مساحة كافية حول الجهاز للسماح للحرارة بالخروج وتوفير تهوية كافية.

- قم بتنظيف الجهاز. ارجع إلى قسم "التنظيف والصيانة".
- ضع الجهاز على سطح مستو ومستقر.
- ضع بعض النقاط من الزيت على ألواح الخبز.
- أدخل قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط. مؤشر التيار الكهربائي يضيء. يبدأ تسخين الجهاز. يضيء مؤشر درجة الحرارة عندما تصل عناصر التسخين إلى درجة الحرارة المطلوبة.
- بعد الاستخدام، افصل قابس التيار الكهربائي من مقبس الحائط ودع الجهاز يبرد تماماً.

ملاحظة: إذا قمت بتشغيل الجهاز لأول مرة، فقد يصدر الجهاز دخاناً قليلاً ورائحة مميزة لفترة قصيرة. هذا أمر طبيعي.

الاستخدام (الشكلان A و B)

قبل مواصلة الخطوات، نرجو منك الانتباه للملاحظات التالية:

- قم باستخدام قفازات الفرن لإخراج الطعام من الجهاز.
- لا تدع أدوات المائدة المعدنية تلمس ألواح الخبز لمنع إلحاق التلف بالطبقة غير اللاصقة.
- لتحضير بيتزا طازجة، قم بالخطوات التالية:
 - قم بتحضير عجينة البيتزا.
 - ضع فوق عجينة البيتزا صلصة طماطم وجبن ومكونات أخرى.
 - ضع الجهاز على سطح مستو ومستقر.
 - عند الضرورة، قم بتنظيف ألواح الخبز (3) باستخدام قطعة قماش رطبة.
 - أغلق الغطاء (4).
 - لتشغيل الجهاز، أدخل قابس التيار الكهربائي في مقبس الحائط. مؤشر التيار الكهربائي (1) يضيء. يبدأ تسخين الجهاز.
 - يضيء مؤشر درجة الحرارة (2) عندما تصل عناصر التسخين إلى درجة الحرارة المطلوبة. الجهاز جاهز للاستخدام.

