

KENWOOD

TYPE: KPO10

3/3. Instructions

3/3 Istruzioni

3/3 Instrucciones

3/3 Bedienungsanleitungen

3/3 Gebruiksaanwijzing

3/3 Instrukcja obsługi

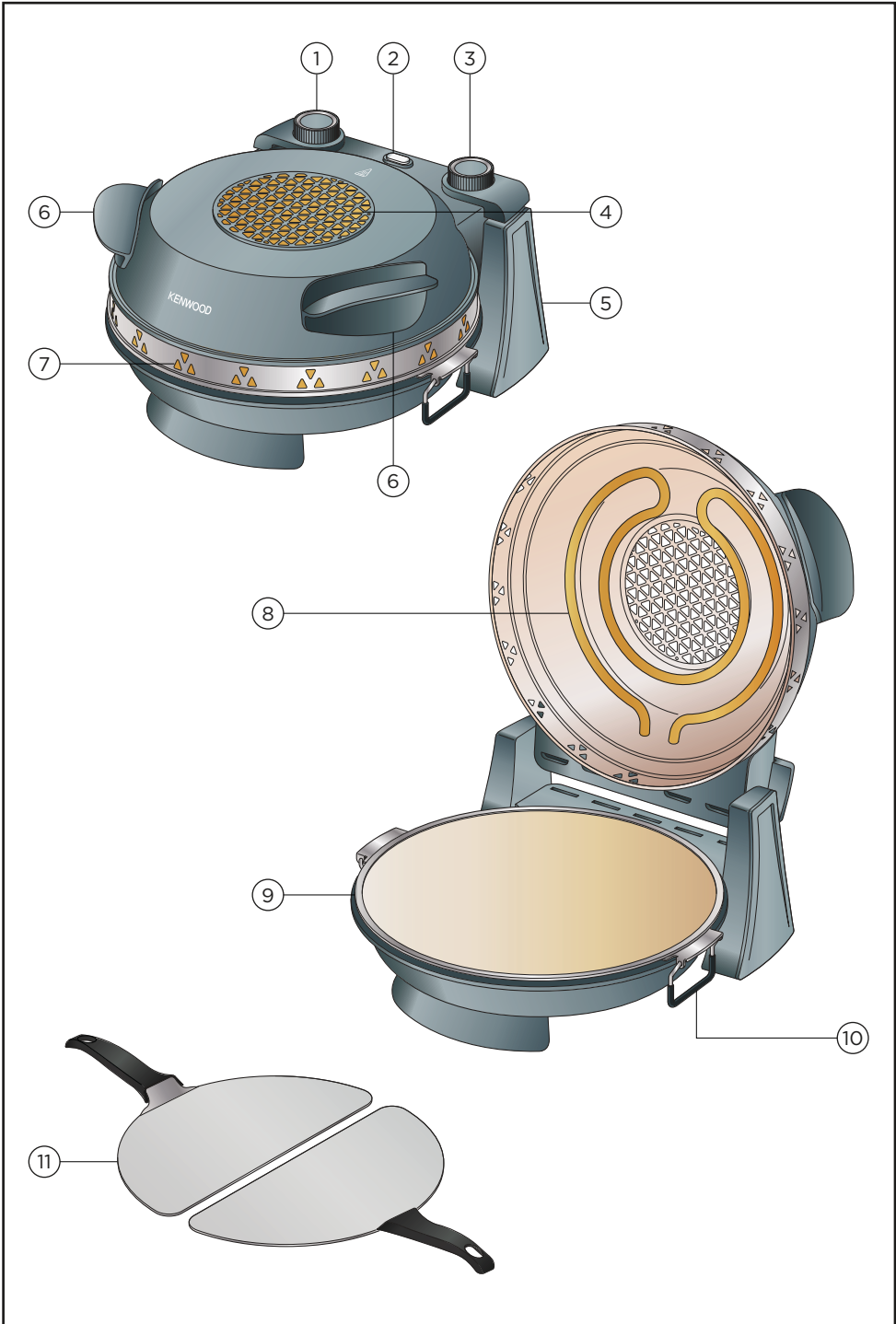
3/3 Instruções

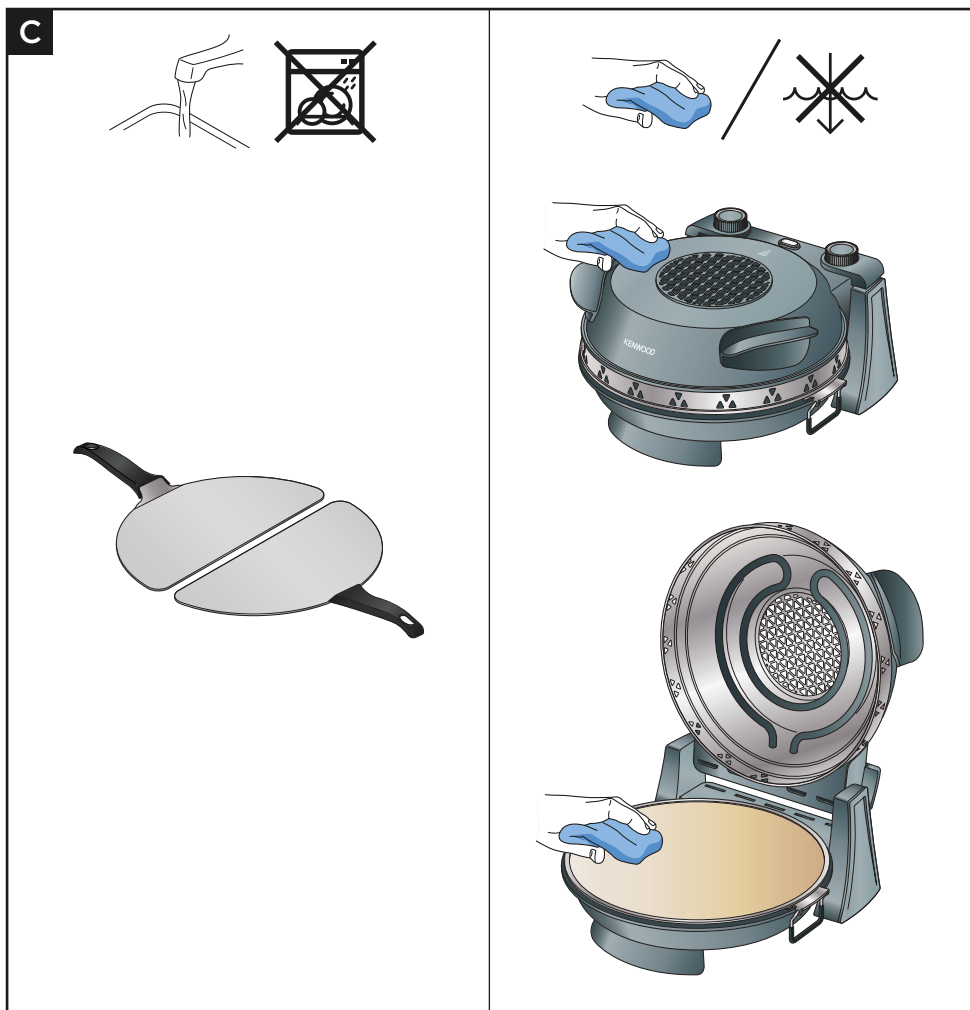
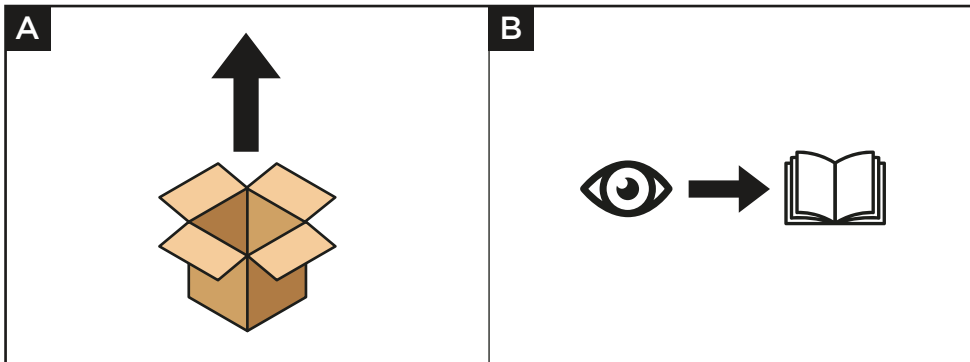


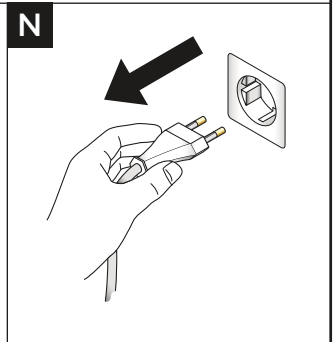
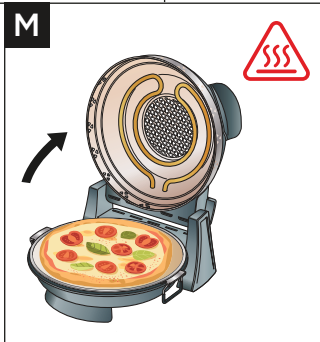
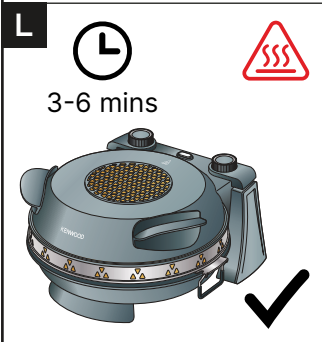
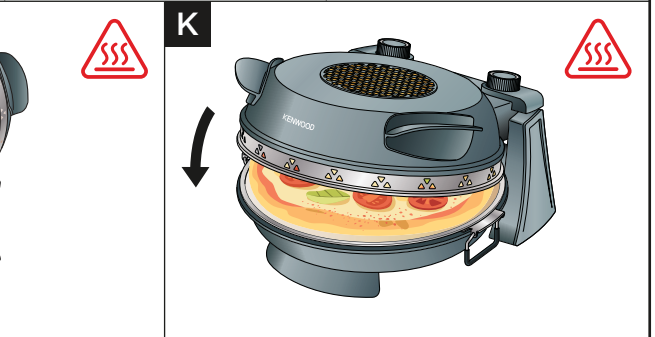
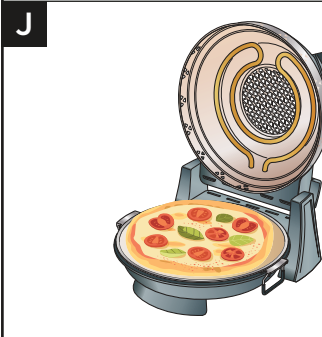
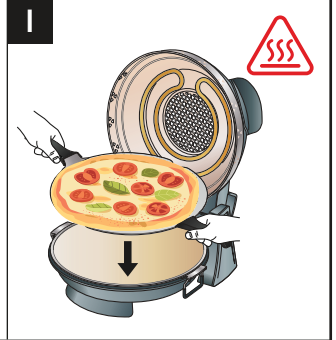
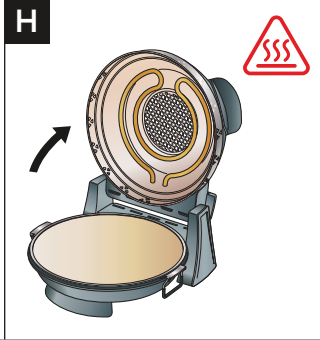
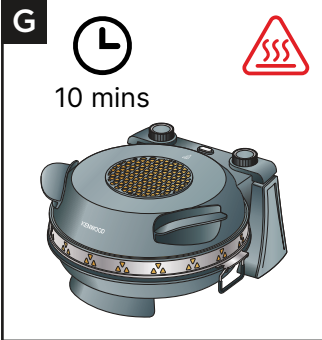
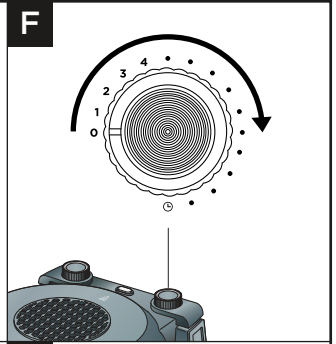
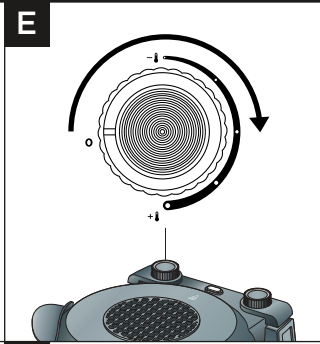
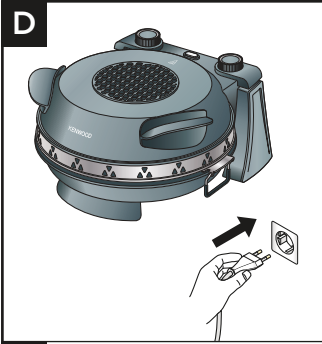
English	2 - 10
Nederlands	11 - 19
Français	20 - 28
Deutsch	29 - 38
Italiano	39 - 47
Português	48 - 56
Español	57 - 65
Català	66 - 74
Dansk	75 - 83
Svenska	84 - 92
Norsk	93 - 101
Suomi	102 - 110
Türkçe	111 - 119
Česky	120 - 128
Magyar	129 - 137
Polski	138 - 147
Ελληνικά	148 - 157
Русский	158 - 167
Қазақша	168 - 177
Slovenčina	178 - 186
Українська	187 - 195
Slovenščina	196 - 204
Hrvatski	205 - 213
Română	214 - 222
Български	223 - 232

عربي

٢٤٢ - ٢٣٣







English



- Important Safety Information 3-5
- Cleaning and Maintenance 5
- Plug and Fuse Information 5
- Before Use 5
- Key 6
- To Use Your Pizza Oven 6
- Recommended Usage Chart 7-8
- Recipes 8-9
- Service and Customer Care 10

Important Safety Information

READ THESE INSTRUCTIONS BEFORE USE.

The necessary precautions must be taken when using electrical appliances, and these include the following:

- Make sure that the voltage on the appliance rating plate corresponds to that of the mains electricity.
- **Never** leave the appliance unattended when connected to the power supply; unplug it after every use.
- **Never** place the appliance on or close to sources of heat.
- **Always** place the appliance on a flat, level surface during use.
- **Do not** leave the appliance exposed to harmful weather conditions, as rain, moisture, ice, etc. Store in dry areas.
- Make sure that the power cord does not come into contact with hot surfaces.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and maintenance shall be made by children aged from 8 years and under surveillance.
- Keep the appliance and the power cord out of reach of children under 8 years of age.
- **NEVER** PLACE THE APPLIANCE BODY, PLUG OR POWER CORD IN WATER OR OTHER LIQUIDS; ALWAYS WIPE CLEAN WITH A DAMP CLOTH.
- **ALWAYS** UNPLUG THE POWER CORD FROM THE ELECTRICITY MAINS BEFORE FITTING OR REMOVING SINGLE ATTACHMENTS OR BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.
- THE APPLIANCE IS OFF ONLY WHEN UNPLUGGED.
- **Always** make sure that your hands are thoroughly dry before using or adjusting the switches on the appliance, or before touching the power plug or power connections.
- **Do not** handle or touch the appliance with wet hands or when barefoot.
- To unplug the appliance, grip the plug and remove it directly from the power socket. Never pull the power cord to unplug the appliance.
- For safety reasons, your appliance must be connected to an earthed socket according to the electrical regulations in force. AVOID THE USE OF ANY ELECTRICAL DEVICES THAT DO NOT CONFORM TO THE NORMS.
- **Do not** move the appliance while it is operating.
- **Do not** let the electrical cord hang over the edge of a table or work surface. Avoid contact with hot surfaces.
- **Do not** touch the cooking surface when the oven is operating and wait until it reaches the ambient temperature after unplugging it.
- During the initial operating cycles the oven will smoke. This is absolutely normal and will disappear after it has been used for some time. Note: A certain amount of smoke or steam is always generated when cooking, this is normal.
- **Do not** place the appliance on/near to sources of heat or electrical parts. Do not position it on other appliances.
- **Do not** cover the insides of the oven with aluminium foil.
- **Do not** use baking paper with the appliance to avoid risk of fire.

- Only use the oven to cook or heat foods.
- **Do not** place cloths or plates on the appliance.
- **Do not** use the oven in kitchen units or built into furniture.
- **Do not** use the appliance near to walls or curtains.
- After use, switch off and wait to cool down before moving or cleaning it.
- The outer surfaces of the appliance can become very hot while it is operating.
- WARNING - Place the oven on a worktop capable of withstanding temperatures of at least 90°C, taking care that there is nothing on it to prevent the passage of air.
- WARNING - Danger of burns. Do not touch the hot surfaces while the oven is in use.
- **Do not** touch the external and internal surfaces when the appliance is on, these parts are very hot. Use oven gloves when cooking with the appliance.
- This product is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- **Never** use the appliance if the power cord or plug are damaged or if the appliance itself is faulty; in this case, take it to your nearest Authorised Assistance Centre.
- To prevent any risks, if the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Technical Assistance Service or a similarly qualified person.
- This appliance is designed for HOME USE ONLY. It is not intended to be used in: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments, farm houses, hotels, motels and other residential type environments, bed and breakfast type environments.
- This appliance conforms to the directives 2014/35/EU and EMC 2014/30/EU, and to the regulations (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 regarding material in contact with foods.
- Any changes to this product, including the thermostat setting modification, may compromise the safety use of the product and lead to the user's guarantee being rendered null.
- In the event that you decide to dispose of the appliance, we advise you to make it inoperative by cutting off the power cord. We also recommend that any parts that could be dangerous be rendered harmless, especially for children, who may play with the appliance or its parts.
- Packaging must never be left within the reach of children since it is potentially dangerous.
- This appliance is intended to be attended during the usage. In case of fault of the appliance, switch off the power plug.
- **Do not** use extension cords but plug the appliance always directly to the power socket.
-  To dispose of product correctly according to European Directive 2012/19/EU, please refer to and read the provided leaflet enclosed with the product.
- WARNING: The appliance is designed to be operated strictly with the lid in the closed position.
- The lid is specifically intended to function as a splash guard to prevent hot grease or liquids escaping during the cooking process.
-  Caution, hot surface. The surfaces are liable to get hot during use.

- This appliance is not intended and engineered for outdoor use. Use it indoor only.
- Do not allow the upper part to fall uncontrollably, as this could damage the baking stone plate or cause crushed hands or fingers. Always operate the top gently using the handles when opening and closing.

Cleaning and Maintenance

WARNING:

Only clean the oven after first making sure that it is unplugged from the power mains and that it has cooled down completely.

- Remove cooking residues with a heat resistant spatula.
- Avoid the use of abrasive products or any other aggressive detergents.
- The baking stone plate tends to change its colour into a darker hue, showing spots and small cracks. This does not jeopardize the operation of the oven or the cooking quality.
- Wipe the outer surfaces of the appliance with a damp cloth. The baking stone plate can also be cleaned with a damp cloth.

Power Consumption

- With temperature control in 'O' position
 - Automatic switching to OFF Mode: Not applicable.
 - Off Mode Power: $\leq 0.3W$.

Plug and Fuse Information

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the power unit.
- **THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.**
- This appliance conforms to EC Regulation 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food.

Before Use

- 1 Remove the packaging material and make sure all parts are included. **Never use the appliance if damaged.**
- 2 Check the baking plate is clean and free of dust streaks. If need be, clean using a damp cloth.
3. It is recommended to clean the base before starting heating up and proceed with cooking to remove any small dust residues that have formed in the cooling and rest stage of the product. Clean all parts in contact with food before first use.
- 4 While using for the first time, a very small amount of smoke may come out. This is just caused by the warming up of some parts.
- 5 Ensure the cord is fully unwound before using the appliance.

Key

- ① Power On and Temperature Dial
- ② Thermostat indicator
- ③ Timer Dial
- ④ Viewing Window
- ⑤ Stand
- ⑥ Handles
- ⑦ Vents
- ⑧ Heating Element
- ⑨ Baking Stone Plate
- ⑩ Pizza Stone Handles
- ⑪ Pizza Peels




To Use Your Pizza Oven




Important

- The timer does not switch on and off the oven! It is therefore important to check the appliance after the time set has elapsed. To switch the appliance off, set the temperature dial to "O" and unplug it.
- For the best pizza baking results, it is recommended to pre-heat the oven at the highest temperature for about 10 minutes.
- When cooking fresh dough, lightly flour the stone before placing the dough directly on the stone. If you have a sticky dough, add more flour to the dough as it will stick to the stone.
- The maximum diameter of pizzas that can be baked using the pizza oven is 11 inches/28cm.

- 1 Plug in appliance.
- 2 Switch the pizza oven on and set the required temperature level, according to your needs, using the dial ①. The related light ② goes on indicating starting of the pre-heating phase.
- 3 After few minutes, the light turns off and the appliance is ready for use.
- 4 Raise then the upper part of the appliance using both hands with both handles ⑥ and place the pizza or any other food to be baked on the baking stone plate ⑨ by using the pizza peels provided or oven gloves.
- 5 Close appliance upper part.
- 6 Set baking time by rotating the timer dial ③.
- 7 'Timer' sends out a signal after every baking cycle. Rotate the temperature dial **E** to "O" and disconnect the plug from the socket.
- 8 Remove the food from the baking stone plate.

Recommended Usage Chart

	Pizza Type			
Pizza	Standard Simple Pizza	5	4	Use semolina on the base of the pizza to ensure that the pizza does not stick.
	Thin and Crispy Pizza	5	3-5	
	Quick Pizza (200g Pizza Dough +45g Pizza Sauce + 90g Grated Cheese)	5	3	
	Neapolitan	4	5	
	Pan Pizza	2	6 mins Total 3 mins base only + 3 mins with toppings and sauce.	Use a pizza pan (7 inches/17cm) Use semolina on the base of the pizza pan to ensure that the pizza does not stick.
	Gluten Free	3	6 mins Total 3 mins base only + 3 mins with toppings and sauce.	Cook the pizza base without any sauce or toppings for 1 minute, remove from the pizza stone and then add sauce and toppings.
	Frozen, Shop Brought Pizza	5	4-6	Defrost pizzas for 15 minutes to reduce cooking time. Use semolina on the base of the pizza to ensure that the pizza does not stick.
	Fresh, Shop Brought Pizza	5	2-5	-
	Calzone (Homemade)	5	6	Flip Halfway through the cooking process

	Pizza Type			
Additional Food Items	Bagels	4	60 seconds on each side	Heating/Toasting
	Croissants/ Pre-made Fresh Pastries	4	30 seconds	For Heating Do not cook frozen pastries
	Tortilla Wraps	4	20 seconds	For Heating/Toasting
	Filled Crepes	4	20 seconds	Heating/Toasting
	Garlic Bread (Flat bread/Pizza Bread)	4	4-10 minutes	Heating/Toasting
	Breakfast Muffins	3	30 seconds on each side	Heating/Toasting
	Waffles	2	10 seconds on each side	Heating/Toasting
	Pitta Bread/ Naan Bread	4	60 seconds on each side	Heating/Toasting
	Dough Balls	3	3 minutes	Heating/Toasting Flip halfway through heating
	Crumpets	3	1 minute	Heating/Toasting
	Sausage Rolls	2	2 minutes	Heating
	Flat Bread (Homemade)	3-4	3 minutes	Flip halfway through the heating
	Quesadilla's	3-4	2-3 minutes	Do not flip during heating
	Quick Tortilla Wrap Pizza	3	1-2 minutes	Do not flip during heating

Recipes

Gluten Free Pizza Dough

250 g Gluten Free Bread Flour

(For best results use a gluten free flour made from a blend of rice and maize starches and buckwheat flour)

210 g Water

3.5 g Instant Yeast

6 g Salt

10 g Olive Oil

10 g Sugar

- 1 Add all the ingredients to your bowl.
- 2 Knead the ingredients for 10 minutes.

- 3 Transfer into a floured bowl, cover with clingfilm and refrigerate for 30 minutes.
- 4 Roll the dough into 250g balls, on a floured surface.
- 5 Bake the pizza base for 3 minutes without toppings.
- 6 Bake the pizza base for a further 3 minutes with the sauce and toppings added.

Simple Pizza Dough

500 g Bread Flour
10 g Salt
340 g Water
7 g Instant Yeast
30 g Olive Oil

- 1 Add all the ingredients to your bowl.
- 2 Knead the ingredients for 10 minutes.
- 3 Transfer into a floured bowl, cover with clingfilm and proof for 1 hour.
- 4 Roll the dough into 300g balls, on a floured surface.
- 5 Bake the pizza base for 4 minutes with pizza sauce and toppings.

Quick Flat Bread

225 g Plain Flour
3 tsp Baking Powder
 $\frac{3}{4}$ tsp Salt
225 g Natural Yoghurt
25 g Olive Oil

- 1 Add all the ingredients into your bowl.
- 2 Knead the ingredients for 10 minutes
- 3 Transfer into a floured bowl, cover with clingfilm and proof for 1 hour.
- 4 Roll the dough into 200g balls, on a floured surface.
- 5 Bake the flat breads for 3-4 minutes on setting 4.

Quick 3 minute Cook Pizza

200 g Fresh Pizza Dough (Homemade or Shop brought dough)
45 g Pizza Sauce
90 g Grated Mozzarella Cheese

- 1 Pre-heat the pizza oven on setting 5 for 10 minutes.
- 2 On a floured surface, roll out the fresh pizza dough into a 11inch thin pizza.
- 3 Spread the the pizza sauce topping across the base, leaving a small edge for the crust.
- 4 Top with the grated mozzarella cheese.
- 5 Using the pizza peels transfer the pizza to the pre-heated oven.
- 6 Cook for 3 minute on setting 5.
- 7 Using the pizza peels, transfer to a chopping board, cut into slices.

Service and Customer Care

- If you experience any problems with the operation of your appliance, before requesting assistance visit www.kenwoodworld.com.
- Please note that your product is covered by a warranty, which complies with all legal provisions concerning any existing warranty and consumer rights in the country where the product was purchased.
- If your Kenwood product malfunctions or you find any defects, please send it or bring it to an authorised KENWOOD Service Centre. To find up to date details of your nearest authorised KENWOOD Service centre visit www.kenwoodworld.com or the website specific to your Country.
- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH THE EUROPEAN DIRECTIVE ON WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT (WEEE)

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Nederlands

- Belangrijke veiligheidsinformatie 12-14
- Reiniging en onderhoud 14
- Voordat u de stekker in het stopcontact steekt 14
- Vóór gebruik 15
- Legenda 15
- De pizzaoven gebruiken 15-16
- Tabel voor aanbevolen gebruik 16-17
- Recepten 18-19
- Onderhoud en klantenservice 19



Belangrijke veiligheidsinformatie

VÓÓR HET GEBRUIK DEZE AANWIJZINGEN LEZEN.

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de juiste voorzorgsmaatregelen worden genomen, waaronder:

- Controleer of het elektrische voltage van het apparaat overeenkomt aan het voltage van uw elektriciteitsnet.
- Laat het apparaat **niet** onbeheerd achter als het aan het elektriciteitsnet is verbonden; na gebruik de stekker uit het stopcontact halen.
- Zet het apparaat **niet** op of in de buurt van warmtebronnen.
- Zet het apparaat tijdens het gebruik **altijd** op een horizontaal en stabiel vlak.
- Stel het product **niet** bloot aan schadelijke weersomstandigheden zoals regen, vocht, vrieskou enz. Op een droge plaats bewaren.
- Pas op dat de elektriciteitskabel niet in contact komt met de warme oppervlakken.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen die ouder zijn dan 8 jaar en door personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of door personen die geen ervaring en kennis hebben als ze onder toezicht staan of opgeleid zijn om het apparaat op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de gevaren die hierbij komen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Het reinigen en het uitvoeren van onderhoudswerkzaamheden mag alleen door kinderen uitgevoerd worden als ze onder toezicht staan.
- Houdt het product en het snoer uit de buurt van de kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.
- DE BASIS VAN HET APPARAAT, DE STEKKER EN HET ELEKTRICITEITSSNOER **NOOIT** IN WATER OF ANDERE VLOEISTOFFEN ZETTEN, GEBRUIK EEN VOCHTIGE DOEK OM ZE TE REINIGEN.
- OOK ALS HET APPARAAT NIET IN WERKING STAAT MOET **ALTIJD** DE STEKKER UIT HET STOPCONTACT WORDEN GETROKKEN VOORDAT DE ONDERDELEN WORDEN VERWIJDERD OF GEMONTEERD OF VOORDAT HET APPARAAT WORDT GEREINIGD.
- HET APPARAAT IS ALLEEN UITGESCHAKELD ALS DE STEKKER NIET MEER IN HET STOPCONTACT ZIT.
- Droog **altijd** goed de handen af voordat de schakelaars op het apparaat worden gebruikt of geregeld en voordat de stekker of de elektrische verbindingen worden aangeraakt.
- Het apparaat **nooit** met natte handen of op blote voeten aanraken.
- Om de stekker uit het stopcontact te halen, pak de stekker vast en trek hem uit het stopcontact. Nooit de stekker eruit trekken door aan het snoer te trekken.
- Om veiligheidsredenen dient het toestel absoluut aan een contact met aarding aangesloten te worden in overeenstemming met de geldende elektrische regels.
VERMIJD HET GEBRUIK VAN ELEKTRISCHE APPARATEN DIE NIET AAN DE NORMEN VOLDOEN.
- Verplaats het in werking zijnde toestel **niet**.
- Laat de voedingskabel niet van de rand van een tafel of een ander oppervlak hangen. Vermijd contact met hete oppervlakten.

- Raak de bakplaat **niet** aan terwijl de oven aan staat. Ook niet nadat de oven is uitgeschakeld zolang de oven niet volledig op kamertemperatuur is gekomen.
- De oven geeft gedurende de eerste werkingsomloop rook af. Het is een normale werkwijze en verdwijnt met ieder verder gebruik. Let op! Tijdens het koken wordt altijd een bepaalde hoeveelheid rook of stoom gegenereerd. Dit is normaal.
- Zet het apparaat **niet** in de buurt of boven warmtebronnen of elektrische elementen. Zet het niet op andere apparaten.
- De wanden aan de binnenkant van de oven **niet** bedekken met aluminiumfolie.
- **Nooit** bakpapier gebruiken met het apparaat; dit om brand te voorkomen.
- Gebruik de oven alleen voor het bakken en verwarmen van etenswaren.
- **Geen** droogdoeken of borden bovenop het apparaat zetten.
- De oven mag **in geen enkel** geval in een meubel ingebouwd worden.
- Het apparaat **niet** gebruiken in de buurt van wanden en gordijnen.
- Het apparaat na gebruik uitschakelen en laten afkoelen alvorens het te verplaatsen of te reinigen.
- Als het apparaat in gebruik is, kan de buitenkant heet worden.
- WAARSCHUWING - Plaats de oven op een oppervlak dat bestand is tegen temperaturen van minstens 90 °C en zorg dat er niets op het apparaat staat dat de luchtstroom kan belemmeren.
- ATTENTIE - Gevaar voor brandwonden. Raak tijdens het gebruik de hete onderdelen niet aan.
- **Nooit** de externe en interne oppervlakken aanraken wanneer het apparaat aan staat; deze onderdelen zijn heel heet. Gebruik ovenhandschoenen wanneer u dit apparaat gebruikt.
- Dit product is niet geschikt voor gebruik met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Gebruik het apparaat **niet** als de stekker of de elektriciteitskabel beschadigd zijn, of als het apparaat zelf defect is; breng het in dit geval naar uw dichtstbijzijnde bevoegde servicecenter.
- Om risico's te voorkomen, moet een beschadigde voedingskabel worden vervangen door de fabrikant, zijn technische ondersteuningdienst of een soortgelijk bevoegd persoon.
- Dit apparaat is ALLEEN BEDOELD VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK. Het is niet geschikt voor gebruik in: keukenruimtes voor personeel in winkels, kantoren en andere werkomgevingen, boerderijen, hotels, motels en andere residentiële omgevingen en accommodatie.
- Dit apparaat voldoet aan de richtlijn 2014/35/EU en EMC 2014/30/EU, en aan de regelgeving (EC) No. 1935/2004 van 27/10/2004 voor materialen die in contact komen met etenswaren.
- Eventuele wijzigingen aan dit product, inclusief wijzigingen aan de instellingen van de thermostaat, kunnen de werking van het product in gevaar brengen en verval van de garantie voor de gebruiker veroorzaken.
- Wanneer men het apparaat als afval wil verwerken moet het onbruikbaar gemaakt worden door de voedingskabel er af te knippen. Bovendien wordt het aanbevolen om alle gevaarlijke onderdelen van het apparaat te verwijderen, vooral voor kinderen die het apparaat kunnen gaan gebruiken als speelgoed.
- Houdt de verpakkingselementen buiten bereik van kinderen omdat ze een gevaarbron kunnen zijn.
- Dit apparaat moet worden gecontroleerd terwijl het werkt. Als het apparaat defect is, zet u het uit en haalt u de stekker uit het stopcontact.

- Gebruik **geen** verleng snoer. Sluit het apparaat altijd met zijn eigen snoer aan op het stopcontact.
-  Voor het correct vernietigen van het apparaat volgens de Europese Richtlijn 2012/19/EU, lees het speciale blaadje dat bij het product wordt geleverd.
- **WAARSCHUWING:** Het apparaat is ontworpen om uitsluitend met gesloten deksel te worden gebruikt.
- Het deksel is specifiek bedoeld om te werken als een spatscherm om te voorkomen dat er tijdens het kookproces heet vet of hete vloeistof ontsnapt.
-  Let op, heet oppervlak. De oppervlakken worden heet tijdens gebruik.
- Dit apparaat is niet bedoeld en ontwikkeld voor gebruik buitenshuis. Gebruik het alleen binnenshuis.
- Laat het bovenste gedeelte niet onbeheerst dicht vallen; dat kan de pizzasteen beschadigen of handen of vingers verbrijzelen. Wees altijd voorzichtig wanneer u het bovenste gedeelte open en dicht doet; pak het bij de handgrepen vast.

Reiniging en onderhoud

PAS OP:

Reinig de oven alleen nadat u heeft gecontroleerd dat de stekker uit het stopcontact is getrokken en de oven helemaal is afgekoeld.

- Verwijder etensresten met een hittebestendige spatel.
- Vermijd het gebruik van schuurmiddelen en andere agressieve schoonmaakmiddelen.
- De pizzasteen verandert van kleur en wordt donkerder, met vlekjes en kleine barstjes. Dit heeft geen invloed op de werking van de oven of de kwaliteit van de pizza.
- Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek. De pizzasteen kan ook met een vochtige doek worden gereinigd.

Stroomverbruik

- Met de temperatuurregelaar in de stand '0'
 - Automatisch overschakelen naar de UIT-modus: niet van toepassing.
 - Voeding in UIT-modus: $\leq 0,3$ W.

Voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Controleer of de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.
- **WAARSCHUWING: DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN.**
- Dit apparaat voldoet aan EG Verordening 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen.

Vóór gebruik

- 1 Verwijder het verpakkingsmateriaal en controleer of alle onderdelen aanwezig zijn.
Gebruik het apparaat niet als het beschadigd is.
- 2 Controleer of de pizzasteen schoon en stofvrij is. Reinig hem zo nodig met een vochtige doek.
- 3 Het is raadzaam om de onderkant te reinigen voordat u die opwarmt en gaat bakken. Dit om eventuele kleine stofdeeltjes te verwijderen die tijdens de afkoel- en rustfase van het product zijn gevormd. Reinig vóór het eerste gebruik alle onderdelen die in aanraking met voedsel komen.
- 4 Wanneer u dit product voor de eerste keer gebruikt, kan er een heel kleine hoeveelheid rook uit komen. Dit wordt veroorzaakt door het opwarmen van bepaalde onderdelen.
- 5 Zorg dat het snoer helemaal is afgerold alvorens het apparaat te gebruiken.

Legenda

- ① Aan/uit- en temperatuurknop
- ② Thermostaatindicator
- ③ Timerknop
- ④ Kijkvenster
- ⑤ Standaard
- ⑥ Handgrepen
- ⑦ Ventilatieopeningen
- ⑧ Verwarmingselement
- ⑨ Pizzasteen
- ⑩ Handgrepen van pizzasteen
- ⑪ Pizzascheppen

De pizzaoven gebruiken




Belangrijk




- De timer zet de oven niet aan en uit! Het is daarom belangrijk om het apparaat te controleren nadat de ingestelde tijd is verstreken. Om het apparaat uit te schakelen, draait u de temperatuurknop naar '0' en haalt u de stekker uit het stopcontact.
- Voor de beste pizzaresultaten verwarmt u de oven ongeveer 10 minuten lang op de hoogste temperatuur voor.
- Wanneer u vers deeg gebruikt, strooi dan wat bloem op de steen voordat u het deeg rechtstreeks op de steen plaatst. Als u plakkerig deeg hebt, voeg dan wat meer bloem aan het deeg toe, omdat het anders aan de steen zal plakken.
- De maximale diameter van pizza's die u in de pizzaoven kunt bakken, is 28 cm.

- 1 Steek de stekker in het stopcontact.
- 2 Zet de pizzaoven aan en gebruik knop ① om de gewenste temperatuur in te stellen. Het bijbehorende lampje ② gaat branden om aan te geven dat het voorverwarmen is gestart.
- 3 Na een paar minuten gaat het lampje uit en is het apparaat klaar voor gebruik.

- 4 Pak beide handgrepen ⑥ van het bovenste gedeelte met beide handen vast en zet dat omhoog. Gebruik de pizzascheppen of ovenhandschoenen om de pizza of ander voedsel dat u wilt bakken op de pizzasteen ⑨ te plaatsen.
- 5 Sluit het bovenste gedeelte van het apparaat.
- 6 Draai aan de timerknop ③ om de baktijd in te stellen.
- 7 'Timer' verzendt na elke bakcyclus een signaal. Draai de temperatuurknop **E** naar '0' en haal de stekker uit het stopcontact.
- 8 Neem het eten van de pizzasteen.

Tabel voor aanbevolen gebruik

	Soort pizza			
Pizza	Gewone eenvoudige pizza	5	4	Gebruik griesmeel op de onderkant van de pizza om te voorkomen dat de pizza aan de steen plakt.
	Dunne en krokante pizza	5	3-5	
	Snelle pizza (200 g pizzadeeg + 45 g pizzasaus + 90 g geraspte kaas)	5	3	
	Napolitana	4	5	
	Panpizza	2	6 min. in totaal 3 min. alleen bodem + 3 min. met toppings en saus.	Gebruik een pizzapan (17 cm) Gebruik griesmeel op de onderkant van de pizzapan om te voorkomen dat de pizza aan de pan plakt.
	Glutenvrij	3	6 min. in totaal 3 min. alleen bodem + 3 min. met toppings en saus.	Bak de pizzabodem 1 minuut lang zonder saus of toppings, neem hem van de pizzasteen en voeg vervolgens de saus en toppings toe.
	Bevroren, in de winkel gekochte pizza	5	4-6	Laat de pizza's 15 minuten ontdooien om de kooktijd te verkorten. Gebruik griesmeel op de onderkant van de pizza om te voorkomen dat de pizza aan de steen plakt.
	Verse, in de winkel gekochte pizza	5	2-5	-
	Calzone (zelfgemaakt)	5	6	Halverwege het bakproces omdraaien

	Soort pizza			
Ander voedsel	Bagels	4	60 seconden op elke kant	Verwarmen/roosteren
	Croissants/vooraf bereid vers gebak	4	30 seconden	Om te verwarmen Nooit bevroren gebak bakken
	Tortilla wraps	4	20 seconden	Om te verwarmen/ roosteren
	Gevulde pannenkoeken	4	20 seconden	Verwarmen/roosteren
	Knoflookbrood (platbrood/ pizzabrood)	4	4-10 minuten	Verwarmen/roosteren
	Muffins voor ontbijt	3	30 seconden op elke kant	Verwarmen/roosteren
	Wafels	2	10 seconden op elke kant	Verwarmen/roosteren
	Pittabrood/ naanbrood	4	60 seconden op elke kant	Verwarmen/roosteren
	Deegballetjes	3	3 minuten	Verwarmen/roosteren Halverwege het verwarmen omdraaien
	Crumpets	3	1 minuut	Verwarmen/roosteren
	Worstenbroodjes	2	2 minuten	Verwarmen
	Platbrood (zelfgemaakt)	3-4	3 minuten	Halverwege het verwarmen omdraaien
	Quesadilla's	3-4	2-3 minuten	Niet omdraaien tijdens het verwarmen
	Snelle tortilla wrap-pizza	3	1-2 minuten	Niet omdraaien tijdens het verwarmen

Recepten

Glutenvrij pizzadeeg

250 g glutenvrij broodmeel

(Voor de beste resultaten gebruikt u glutenvrij meel gemaakt van een mengsel van rijst- en maïszetmeel en boekweitmeel)

210 g water

3,5 g instant gist

6 g zout

10 g olijfolie

10 g suiker

- 1 Doe alle ingrediënten in de kom.
- 2 Kneed de ingrediënten gedurende 10 minuten
- 3 Doe in een met bloem bestrooide kom, dek af met vershoudfolie en laat 30 minuten in de koelkast staan.
- 4 Strooi wat bloem op het werkoppervlak en vorm het deeg in balletjes van 250 g.
- 5 Bak de pizzabodem 3 minuten zonder toppings.
- 6 Bak de pizzabodem nog eens 3 minuten met de saus en toppings erop.

Eenvoudig pizzadeeg

500 g broodmeel

10 g zout

340 g water

7 g instant gist

30 g olijfolie

- 1 Doe alle ingrediënten in de kom.
- 2 Kneed de ingrediënten gedurende 10 minuten.
- 3 Doe in een met bloem bestrooide kom, dek af met vershoudfolie en laat 1 uur rijzen.
- 4 Strooi wat bloem op het werkoppervlak en vorm het deeg in balletjes van 300 g.
- 5 Bak de pizzabodem 4 minuten met de pizzasaus en toppings erop.

Snel platbrood

225 g bloem

3 tlp bakpoeder

$\frac{3}{4}$ tlp zout

225 g natuurlijke yoghurt

25 g olijfolie

- 1 Doe alle ingrediënten in de kom.
- 2 Kneed de ingrediënten gedurende 10 minuten
- 3 Doe in een met bloem bestrooide kom, dek af met vershoudfolie en laat 1 uur rijzen.
- 4 Strooi wat bloem op het werkoppervlak en vorm het deeg in balletjes van 200 g.
- 5 Bak het platbrood 3-4 minuten lang op stand 4.

Snelle, in 3 minuten gebakken pizza

200 g vers pizzadeeg (zelfgemaakt of in de winkel gekocht deeg)

45 g pizzasaus

90 g geraspte mozzarellakaas

- 1 Verwarm de pizzaoven 10 minuten lang voor op stand 5.
- 2 Bestrooi het werkoppervlak met wat bloem en rol het verse pizzadeeg uit tot een dunne pizza van 28 cm.
- 3 Smeer de pizzasaus en topping over de pizzabodem en laat een klein randje vrij voor de korst.
- 4 Strooi de geraspte mozzarellakaas er bovenop.
- 5 Gebruik de pizzascheppen om de pizza in de voorverwarmde oven te plaatsen.
- 6 Bak 3 minuten lang op stand 5.
- 7 Gebruik de pizzascheppen om hem op een snijplank te plaatsen en snij hem in punten.

Onderhoud en klantenservice

- Als u problemen ondervindt met de werking van dit apparaat, gaat u eerst naar www.kenwoodworld.com voordat u hulp inroept.
- Dit product is gedekt door een garantie die voldoet aan alle wettelijke regels voor bestaande garanties en consumentenrechten die gelden in het land waar het product is gekocht.
- Als uw Kenwood product niet goed functioneert of als u defecten opmerkt, kunt u het naar een erkend Service Center van KENWOOD sturen of brengen. Voor informatie over het KENWOOD Service Center bij u in de buurt gaat u naar www.kenwoodworld.com of naar de specifieke website in uw land.
- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.



BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE JUISTE VERWIJDERING VAN HET PRODUCT VOLGENS DE EUROPESE RICHTLIJN BETREFFENDE AFGEDANKTE ELEKTRISCHE EN ELEKTRONISCHE APPARATUUR (AEEA)

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwijderd. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Français

- Informations importantes en matière de sécurité 21-23
- Nettoyage et entretien 23
- Avant de brancher l'appareil 24
- Avant utilisation 24
- Légende 24
- Utilisation de votre four à pizza 24-25
- Tableau des recommandations d'utilisation 25-26
- Recettes 27-28
- Service après-vente 28

Informations importantes en matière de sécurité



LIRE CES INSTRUCTIONS AVANT L'EMPLOI.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est nécessaire de prendre les précautions suivantes:

- Vérifiez que le voltage électrique de l'appareil corresponde à celui de votre réseau électrique.
- **Ne** laissez **jamais** l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché au réseau électrique; débranchez-le après chaque utilisation.
- **Ne** placez **pas** l'appareil au dessus ou près de sources de chaleur.
- Lors de son utilisation, placez l'appareil sur une surface horizontale et stable.
- **N'**exposez **pas** le produit à des conditions météorologiques défavorables telles que la pluie, l'humidité, le gel, etc. Conservez-le dans un endroit sec.
- Veillez à ce que le câble électrique n'entre jamais en contact avec des surfaces chaudes.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et par les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience, à la condition qu'ils soient surveillés ou qu'ils aient reçu les instructions nécessaires pour garantir un usage de l'appareil en toute sécurité et la compréhension des dangers qui y sont liés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien peuvent être effectuées par des enfants si ces derniers sont correctement surveillés.
- Garder le produit et son cordon électrique loin des enfants âgés de moins de 8 ans.
- **NE PAS** PLONGER LE CORPS DU PRODUIT, LA FICHE NI LE CABLE ELECTRIQUE DANS L'EAU OU AUTRES LIQUIDES, ET UTILISER TOUJOURS UN CHIFFON HUMIDE POUR LES NETTOYER.
- MEME LORSQUE L'APPAREIL N'EST PAS EN MARCHE, DEBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT ELECTRIQUE AVANT D'INSTALLER OU DE DEFAIRE LES SIMPLES PARTIES OU AVANT DE PROCEDER AU NETTOYAGE.
- L'APPAREIL N'EST ÉTEINT QUE LORSQUE LA PRISE DE COURANT EST DÉBRANCHÉE DU SECTEUR.
- Vérifier d'avoir **toujours** les mains sèches avant d'utiliser ou de régler les interrupteurs placés sur l'appareil ou avant de manipuler la fiche et les connexions électriques.
- **Veillez à ne** pas manipuler ni toucher l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.
- Pour débrancher l'appareil, saisir directement la fiche en la débranchant de la prise murale. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.
- Pour des raisons de sécurité, vous devez absolument brancher votre appareil à une prise de terre conforme aux normes électriques en vigueur. EVITER TOUTE INSTALLATION ELECTRIQUE NON CONFORME.
- **Ne pas** déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- Le cordon d'alimentation **ne doit pas** pendre au-delà du bord de la table ou de la surface d'appui. Eviter tout contact avec des surfaces chaudes.

- **Ne touchez pas** le plan de cuisson lorsque le four est en marche, ni avant que, une fois débranché, le four ne revienne à la température ambiante.
- Le four produit de la fumée lors des premiers cycles de fonctionnement. Ce phénomène est tout à fait normal et il disparaîtra au fur et à mesure que l'appareil est utilisé. Remarque : Il se dégage toujours une certaine quantité de fumée ou de vapeur lors de la cuisson, c'est normal.
- **Ne jamais** placer l'appareil sur ou près des sources de chaleur ou d'éléments électriques. Ne pas le superposer sur d'autres appareils.
- **Ne pas** couvrir les parois internes du four avec du papier d'aluminium.
- **Ne pas** utiliser de papier sulfurisé avec l'appareil pour éviter tout risque d'incendie.
- Utiliser le four uniquement pour la cuisson ou le réchauffement d'aliments.
- **Ne pas** poser de chiffons ou d'assiettes sur le four.
- En **aucun** cas le four ne doit être encastré ou inséré dans un meuble de cuisine.
- **Ne pas** utiliser l'appareil à proximité de murs et de rideaux.
- Après utilisation, éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Lorsque l'appareil est en marche, la température de la surface externe peut être très élevée.
- ATTENTION - Placez le four sur un plan de travail capable de supporter des températures d'au moins 90°C, en veillant à ce que rien sur ce plan n'empêche le passage de l'air.
- ATTENTION - Risque de brûlures. Ne pas toucher les surfaces chaudes pendant l'utilisation du produit.
- **Ne pas** toucher les surfaces externes et internes lorsque l'appareil est en marche, car ces parties sont très chaudes. Utilisez des gants de cuisine lorsque vous cuisinez avec l'appareil.
- Ce produit **ne prévoit pas** l'utilisation d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
- **N'utilisez pas** l'appareil si le câble électrique ou la fiche sont endommagés, ou si l'appareil résulte défectueux; dans ce cas, contactez le Centre d'Assistance Après-vente Autorisé le plus proche.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le Constructeur ou par son service après-vente ou, dans tous les cas, par un technicien qualifié, de façon à éviter tout risque de danger.
- Cet appareil est conçu pour un usage DOMESTIQUE UNIQUEMENT. Il n'a pas vocation à être utilisé dans : les espaces cuisines du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail, les fermes, les hôtels et autres environnements de type résidentiel, les chambres d'hôtes et les espaces à petits-déjeuners.
- Cet appareil est conforme aux directives 2014/35/EU et EMC 2014/30/EU, et au règlement (EC) N. 1935/2004 du 27/10/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
- Toute éventuelle modification de ce produit, y compris la modification du réglage du thermostat, peut affecter le fonctionnement du produit et entraîner l'annulation de la garantie de l'utilisateur.
- Si vous décidez de vous défaire de cet appareil, il est fortement recommandé de le rendre inutilisable en éliminant le câble d'alimentation électrique. Nous conseillons en outre d'exclure toute partie de l'appareil pouvant constituer

une source de danger, en particulier pour les enfants qui peuvent se servir de l'appareil pour jouer.

- **Ne laissez pas** les parties de l'emballage à la portée des enfants car elles constituent une source potentielle de danger.
- Cet appareil doit être surveillé pendant son fonctionnement. Si l'appareil tombe en panne, éteignez-le et débranchez la fiche d'alimentation.
- **N'utilisez pas** de rallonges mais branchez toujours l'appareil directement à l'aide de sa prise.
-  Pour l'élimination correcte du produit aux termes de la Directive Européenne 2012/19/EU,, nous vous prions de lire le feuillet qui accompagne le produit.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil est conçu pour fonctionner uniquement avec le couvercle en position fermée.
- Le couvercle sert précisément de protection contre les éclaboussures afin d'empêcher la graisse ou les liquides chauds de s'échapper pendant la cuisson.
-  Attention, surface chaude. Les surfaces sont susceptibles de chauffer pendant l'utilisation.
- Cet appareil n'est pas censé être utilisé en extérieur. À utiliser uniquement en intérieur.
- Ne laissez pas la partie supérieure retomber sans la contrôler, car cela pourrait endommager la pierre de cuisson ou entraîner l'écrasement des mains ou des doigts. Manipulez toujours le couvercle avec délicatesse à l'aide des poignées lors de l'ouverture et de la fermeture.

Nettoyage et entretien

ATTENTION:

Procéder au nettoyage du four seulement après s'être assuré que l'appareil soit débranché de la prise de courant et qu'il se soit entièrement refroidi.

- Retirer les résidus de cuisson à l'aide d'une spatule résistant à la chaleur.
- Éviter les produits abrasifs ou tout autre détergent agressif.
- La plaque de pierre à cuire a tendance à changer de couleur et à prendre une teinte plus foncée, avec des taches et de petites fissures. Cela ne compromet pas le fonctionnement du four ni la qualité de la cuisson.
- Nettoyer la partie externe de l'appareil avec un chiffon humide. La plat en pierre réfractaire peut également être nettoyée avec un chiffon humide.

Consommation électrique

- Avec le contrôle de la température en position '0'
 - Commutation automatique en mode arrêt (OFF) : Non applicable.
 - Consommation en mode arrêt : $\leq 0,3$ W.

Avant de brancher l'appareil

- Assurez-vous que l'alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- **AVERTISSEMENT : CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE**
- Cet appareil est conforme au règlement 1935/2004 de la CE sur les matériaux et les articles destinés au contact alimentaire.

Avant utilisation

- 1 Retirez le matériel d'emballage et vérifiez qu'aucune pièce ne manque. **N'utilisez jamais l'appareil s'il est endommagé.**
- 2 Vérifiez que la plaque de cuisson est propre et qu'elle ne comporte aucune trace de poussière. Au besoin, nettoyez avec un chiffon humide.
3. Il est recommandé de nettoyer la base avant de commencer à chauffer et de procéder à la cuisson afin d'éliminer les petits résidus de poussière qui se sont formés pendant la phase de refroidissement et de repos du produit. Nettoyez toutes les pièces en contact avec les aliments avant la première utilisation.
- 4 Lors de la première utilisation, une toute petite quantité de fumée peut se dégager. Ce phénomène est simplement dû à la chauffe de certaines parties.
- 5 Vérifiez que le cordon est complètement déroulé avant d'utiliser l'appareil.

Légende

- ① Cadran de mise sous tension et de température
- ② Indicateur de thermostat
- ③ Cadran de la minuterie
- ④ Fenêtre de visualisation
- ⑤ Support
- ⑥ Poignées
- ⑦ Événements
- ⑧ Élément chauffant
- ⑨ Pierre de cuisson
- ⑩ Poignées de la pierre à pizza
- ⑪ Pelles à pizza

Utilisation de votre four à pizza




Important




- La minuterie ne permet pas d'allumer et d'éteindre le four ! Il est donc important de vérifier l'appareil une fois le temps programmé écoulé. Pour éteindre l'appareil, réglez le cadran de température sur "0" et débranchez-le.
- Pour une cuisson optimale des pizzas, il est recommandé de préchauffer le four à la température la plus élevée pendant environ 10 minutes.
- Lors de la cuisson d'une pâte fraîche, farinez légèrement la pierre avant de placer la pâte directement sur la pierre. Si vous avez une pâte collante, ajoutez plus de farine à la pâte car elle collera à la pierre.

- Le diamètre maximal des pizzas pouvant être cuites avec le four à pizza est de 28 cm.

- Branchez l'appareil.
- Allumez le four à pizza et réglez le niveau de température souhaité, selon vos besoins, à l'aide du cadran ①. Le voyant correspondant ② s'allume pour indiquer le démarrage de la phase de préchauffage.
- Au bout de quelques minutes, le voyant s'éteint et l'appareil est prêt à fonctionner.
- Soulevez ensuite la partie supérieure de l'appareil à l'aide des deux mains et des deux poignées ⑥ et placez la pizza ou n'importe quel aliment à cuire sur la plaque de la pierre de cuisson ⑨ en utilisant les plaques à pizza fournies ou des gants de cuisine.
- Fermez la partie supérieure de l'appareil.
- Réglez le temps de cuisson en tournant le cadran de la minuterie ③.
- Le chrono émet un signal après chaque cycle de cuisson. Tournez le cadran de température **E** sur "0" et débranchez la fiche de la prise de courant.
- Retirez les aliments de la pierre de cuisson.

Tableau des recommandations d'utilisation

	Type de pizza			
Pizza	Pizza standard simple	5	4	Utilisez de la semoule sur la base de la pizza pour éviter que la pizza ne colle.
	Pizza fine et croustillante	5	3-5	
	Pizza rapide (200 g de pâte à pizza + 45 g de sauce à pizza + 90 g de fromage râpé)	5	3	
	Napolitaine	4	5	Utilisez un plat à pizza (17 cm) Utilisez de la semoule sur la base de la pizza pour éviter que la pizza ne colle.
	Pan Pizza (pizza épaisse)	2	6 minutes au total 3 minutes base seulement + 3 minutes avec les garnitures et la sauce.	
	Sans gluten	3	6 minutes au total 3 minutes base seulement + 3 minutes avec les garnitures et la sauce.	

	Type de pizza			
Pizza	Pizza surgelée, achetée en magasin	5	4-6	Décongelez les pizzas pendant 15 minutes pour réduire le temps de cuisson. Utilisez de la semoule sur la base de la pizza pour éviter que la pizza ne colle.
	Pizza fraîche, achetée en magasin	5	2-5	-
	Calzone (fait maison)	5	6	Retournez à mi-cuisson.
Additional Food Items	Bagels	4	60 secondes de chaque côté	Réchauffer/toaster.
	Préparation pour croissants/viennoiseries fraîches	4	30 secondes	Pour réchauffer. Ne pas cuire les viennoiseries.
	Tortillas	4	20 secondes	Réchauffer/toaster.
	Crêpes fourrées	4	20 secondes	Réchauffer/toaster.
	Pain à l'ail (pain plat/pain à pizza)	4	4-10 minutes	Réchauffer/toaster.
	Muffins anglais	3	30 secondes de chaque côté	Réchauffer/toaster.
	Gaufres	2	10 secondes de chaque côté	Réchauffer/toaster.
	Pain Pitta/ Pain Naan	4	60 secondes de chaque côté	Réchauffer/toaster.
	Boules de pâte	3	3 minutes	Pour réchauffer/toaster, retournez à la moitié du temps de chauffe
	Crumpets	3	1 minute	Réchauffer/toaster.
	Roulés à la saucisse	2	2 minutes	Réchauffer.
	Pain plat (fait maison)	3-4	3 minutes	Retournez à mi-cuisson.
	Quesadillas	3-4	2-3 minutes	Ne pas retourner pendant le chauffage.
	Pizza rapide sur tortilla	3	1-2 minutes	Ne pas retourner pendant le chauffage.

Recettes

Pâte à pizza sans gluten

250 g Farine à pain sans gluten

(Pour de meilleurs résultats, utilisez une farine sans gluten composée d'un mélange de féculé de riz et de maïs et de farine de sarrasin).

210 g Eau

3,5 g de levure instantanée

6 g de sel

30 g d'huile d'olive

10 g de sucre

- 1 Placez tous les ingrédients dans votre bol.
- 2 Pétrissez les ingrédients pendant 10 minutes.
- 3 Transférez dans un bol fariné, couvrez d'un film alimentaire et réfrigérez pendant 30 minutes.
- 4 Façonnez des boules de pâte 250 g sur une surface farinée.
- 5 Faites cuire la base de la pizza pendant 3 minutes sans garniture.
- 6 Faites cuire la base de la pizza pendant 3 minutes supplémentaires en ajoutant la sauce et les garnitures.

Pâte à pizza simple

500 g de farine à pain

10 g de sel

340 g Eau

7 g de levure instantanée

30 g d'huile d'olive

- 1 Placez tous les ingrédients dans votre bol.
- 2 Pétrissez les ingrédients pendant 10 minutes.
- 3 Transférez dans un bol fariné, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer pendant 1 heure.
- 4 Façonnez des boules de pâte 300 g sur une surface farinée.
- 5 Faites cuire la base de la pizza pendant 4 minutes avec la sauce à pizza et les garnitures.

Pain plat rapide

225 g de farine ordinaire

3 cuillères à café de levure chimique

$\frac{3}{4}$ cuillère à café de sel

225 g de yaourt nature

25 g d'huile d'olive

- 1 Placez tous les ingrédients dans votre bol.
- 2 Pétrissez les ingrédients pendant 10 minutes
- 3 Transférez dans un bol fariné, couvrez d'un film alimentaire et laissez reposer pendant 1 heure.
- 4 Façonnez des boules de pâte 200 g sur une surface farinée.
- 5 Faites cuire

Pizza à cuisson rapide en 3 minutes

200 g de pâte à pizza fraîche (faite maison ou achetée en magasin)

45 g de sauce à pizza

90 g de fromage mozzarella râpé

- 1 Préchauffez le four à pizza sur la position 5 pendant 10 minutes.
- 2 Sur une surface farinée, étalez la pâte à pizza fraîche pour obtenir une pizza fine de 28 cm.
- 3 Étalez la garniture de sauce à pizza sur la base, en laissant un petit bord pour la croûte.
- 4 Recouvrez de mozzarella râpée.
- 5 À l'aide des pelles à pizza, transférez la pizza dans le four préchauffé.
- 6 Faites cuire pendant 3 minutes sur le réglage 5.
- 7 À l'aide des pelles à pizza, transférez sur une planche à découper, coupez en tranches.

Service après-vente

- Si vous rencontrez des problèmes lors de l'utilisation de votre appareil, veuillez consulter notre site www.kenwoodworld.com avant de contacter le service après-vente.
- N'oubliez pas que votre appareil est couvert par une garantie, qui respecte toutes les dispositions légales concernant les garanties existantes et les droits du consommateur dans le pays où vous avez acheté le produit.
- Si votre appareil Kenwood fonctionne mal ou si vous trouvez un quelconque défaut, veuillez l'envoyer ou l'apporter à un centre de réparation KENWOOD autorisé. Pour trouver des détails actualisés sur votre centre de réparation KENWOOD le plus proche, veuillez consulter www.kenwoodworld.com ou le site internet spécifique à votre pays.
- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE RELATIVE AUX DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE).

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Deutsch

- Wichtige Sicherheitshinweise 30-32
- Reinigung und wartung 32
- Vor dem Anschluss 32
- Vor dem Gebrauch 33
- Übersicht 33
- Verwendung Ihres Pizzaofens 33-34
- Empfehlungstabelle 34-35
- Rezepte 36-37
- Kundendienst und Service 37-38



Wichtige Sicherheitshinweise

VOR GEBRAUCH BITTE DIESE ANLEITUNG LESEN.

Beim Gebrauch von Elektrogeräten sind einige Vorsichtsmaßnahmen zu treffen:

- Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung mit der Gerätespannung übereinstimmt.
- Das am Stromnetz angeschlossene Gerät **niemals** unbeaufsichtigt lassen; die Stromzuführung des Geräts nach jedem Gebrauch unterbrechen.
- Gerät **niemals** auf oder an Wärmequellen abstellen.
- Gerät beim Gebrauch **immer** auf eine waagerechte und solide Fläche stellen.
- Setzen Sie das Gerät **keinen** schädlichen Witterungsbedingungen wie Regen, Feuchtigkeit, Frost usw. aus. Bewahren Sie es an einem trockenen Ort auf.
- Das Stromkabel darf nicht mit heißen Flächen in Berührung kommen.
- Das Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren und Personen mit verringerten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder denen es an der notwendigen Erfahrung und Kenntnis mangelt nur unter Aufsicht bzw. nur dann betrieben werden, wenn sie in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren begriffen haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Instandhaltung dürfen nur von Kindern über 8 Jahre und unter Aufsicht vorgenommen werden.
- Das Produkt und dessen Versorgungskabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.
- DAS GEHÄUSE, DEN STECKER UND DAS STROMKABEL DES GERÄTS **KEINESFALLS** IN WASSER ODER SONSTIGE FLÜSSIGKEITEN TAUCHEN. VERWENDEN SIE ZUR REINIGUNG EIN FEUCHTES TUCH.
- **IMMER** DEN NETZSTECKER AUS DER DOSE ZIEHEN, BEVOR SIE DIE EINZELNEN TEILE EINSETZEN ODER DIE REINIGUNG VORNEHMEN.
- DAS GERÄT WIRD NUR AUSGESCHALTET, WENN DER STECKER AUS DER STECKDOSE GEZOGEN WIRD.
- Vergewissern Sie sich **immer**, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie die Schalter am Gerät benutzen oder einstellen, oder bevor Sie den Stecker und die Versorgungsanschlüsse berühren.
- Das Gerät **nicht** mit nassen Händen oder barfuß bedienen oder anfassen.
- Direkt am Stecker ziehen, um diesen aus der Wandsteckdose zu führen. Niemals am Kabel ziehen.
- Aus Sicherheitsgründen darf Ihr Gerät nur an eine nach den einschlägigen Normvorschriften geerdete Steckdose angeschlossen werden. JEDE DAVON ABWEICHENDE INSTALLATION IST ZU VERMEIDEN.
- Das Gerät darf während der Benutzung **nicht** umgestellt werden.
- Das Stromkabel darf **nicht** von der Kante des Tisches oder Stellfläche herunter hängen. Vermeiden Sie den Kontakt des Kabels mit heißen Oberflächen.
- Berühren Sie die Steinplatte **nicht**, wenn der Pizzaofen in Betrieb ist und bis er nach dem Ausschalten wieder die Raumtemperatur angenommen hat.
- Während der ersten Anwendungen entwickelt der Ofen Rauch. Das ist absolut normal und verschwindet mit der Zeit. Hinweis: Beim Kochen entwickelt sich immer etwas Rauch oder Dampf. Das ist normal.
- Das Gerät **nicht** auf oder in der Nähe von Hitzequellen oder elektrischen Elementen aufstellen. Nicht auf andere Geräte stellen.

- Das Innere des Pizzaofens darf **nicht** mit Aluminiumfolie bedeckt werden.
- Um Brandgefahr zu vermeiden, **kein** Backpapier mit dem Gerät verwenden.
- Verwenden Sie den Ofen nur zum Garen oder Erhitzen von Nahrungsmitteln.
- Auf dem Gerät dürfen **weder** Küchentücher abgelegt **noch** Teller abgestellt werden.
- Der Backofen darf **nicht** eingebaut oder in ein Möbelstück eingesetzt werden.
- Das Gerät **nicht** in der Nähe von Wänden oder Gardinen benutzen.
- Das Gerät nach Gebrauch ausschalten und abkühlen lassen, bevor Sie es umstellen oder reinigen.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, kann die Temperatur der Außenflächen sehr hoch sein.
- ACHTUNG – Den Pizzaofen auf eine Arbeitsplatte stellen, die mindestens Temperaturen von 90°C aushält und auf der es nichts gibt, was den Luftstrom behindern könnte.
- ACHTUNG – Verbrennungsgefahr. Bei Gebrauch niemals die heißen Oberflächen des Geräts berühren.
- Wenn das Gerät an ist, **nicht** seine äußeren oder inneren Oberflächen berühren. Diese Teile sind sehr heiß. Benutzen Sie beim Backen mit dem Gerät Ofenhandschuhe.
- Dieses Produkt ist nicht dazu geeignet, über einen externen Timer oder eine separate Fernbedienung gesteuert zu werden.
- Das Gerät **nicht** benutzen, falls das Stromkabel oder der Stecker beschädigt sein sollten oder das Gerät selbst defekt ist. Es zur nächsten autorisierten Kundendienststelle bringen.
- Zur Gefahrevorbeugung darf das eventuell beschädigte Stromkabel nur vom Hersteller oder seiner Kundendienststelle, d.h. nur von einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden.
- Dieses Gerät ist NUR ZUM GEBRAUCH IN PRIVATHAUSHALTEN bestimmt. Es ist nicht gedacht zur Nutzung in: Personalküchenbereichen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, in Bauernhäusern, Hotels, Motels, Frühstückspensionen und ähnlichen Wohnumgebungen.
- Dieses Gerät ist konform mit den Richtlinien 2014/35/EU und EMC 2014/30/EU, sowie mit der EG- Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27.10.2004 bezüglich der Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Änderungen an diesem Produkt, einschließlich Änderungen der Thermostateinstellung, können den Betrieb des Produkts beeinträchtigen und zum Erlöschen der Garantie des Benutzers führen.
- Falls dieses Gerät entsorgt werden soll, ist sein Stromkabel abzuschneiden, so dass es nicht mehr funktionstüchtig ist. Darüber hinaus sind all die Geräteteile unschädlich zu machen, die vor allem für Kinder, die das Gerät als Spielzeug verwenden könnten, eine Gefahr darstellen.
- Die Verpackungsteile nicht in Reichweite von Kindern lassen. Sie stellen eine potentielle Gefahr dar.
- Dieses Gerät muss während des Betriebs überwacht werden. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, schalten Sie es aus und ziehen Sie den Netzstecker.
- Verwenden Sie **keine** Verlängerungskabel, sondern schließen Sie das Gerät immer direkt an die Steckdose an.

-  Zur korrekten Entsorgung des Produkts gemäß Europa-Richtlinie 2012/19/EU, bitte das beiliegende Informationsblatt lesen.
- **ACHTUNG:** Das Gerät ist dafür konzipiert, ausschließlich mit geschlossenem Deckel betrieben zu werden.
- Der Deckel ist speziell dazu gedacht, als Spritzschutz zu fungieren und den Austritt von heißem Fett oder heißen Flüssigkeiten während des Garvorgangs zu verhindern.
-  Vorsicht, heiße Oberfläche. Während des Gebrauchs werden die Oberflächen heiß.
- Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung im Freien geeignet oder bestimmt. Benutzen Sie es nur im Haus.
- Den oberen Teil nicht unkontrolliert fallenlassen, sonst da sonst die Backsteinplatte beschädigt oder Hände oder Finger eingeklemmt werden könnten. Betätigen Sie den oberen Teil immer vorsichtig, indem Sie ihn mit Hilfe der Griffe öffnen und schließen.

Reinigung und Wartung

ACHTUNG:

Reinigen Sie den Pizzaofen erst, wenn Sie sicher sind, dass der Stecker aus der Steckdose gezogen wurde und das Gerät vollständig erkaltet ist.

- Kochrückstände mit einem hitzefesten Spatel entfernen.
- Keine Scheuermittel oder anderen aggressiven Reinigungsmittel benutzen.
- Die Backsteinplatte neigt dazu, sich farblich zu verdunkeln sowie Flecken und kleine Risse zu bekommen. Der Betrieb des Pizzaofens und die Garqualität werden davon nicht beeinträchtigt.
- Das Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch reinigen. Die Backsteinplatte kann auch mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.

Stromverbrauch

- Bei Temperaturregler in 0-Stellung
 - Automatische Schaltung auf AUS-Modus: Nicht zutreffend.
 - Aus-Modus Stromverbrauch: $\leq 0,3$ W.

Vor dem Anschluss

- Sicherstellen, dass die Netzspannung mit den Angaben auf der Unterseite des Geräts übereinstimmt.
- **WARNUNG: DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN.**
- Das Gerät entspricht der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Vor dem Gebrauch

- 1 Entfernen Sie die Verpackung und vergewissern Sie sich, dass alle Teile vorhanden sind.
Niemals ein beschädigtes Gerät benutzen.
- 2 Prüfen, dass die Backplatte sauber ist und keine Staubstreifen aufweist. Falls nötig, mit einem feuchten Tuch abwischen.
- 3 Wir empfehlen, das Unterteil vor dem Erhitzen und Kochstart zu säubern, um alle kleinen Staubreste zu entfernen, die sich beim Abkühlen und im Ruhezustand des Produkts gebildet haben. Vor dem ersten Gebrauch alle Teile säubern, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- 4 Beim ersten Gebrauch kann ein klein wenig Rauch austreten. Dieser entsteht durch die Erwärmung mancher Teile.
- 5 Vor der Benutzung des Geräts sicherstellen, dass das Kabel vollständig abgewickelt ist.

Übersicht

- ① Einschaltknopf und Temperaturregler
- ② Thermostat-Anzeige
- ③ Timer-Drehknopf
- ④ Sichtfenster
- ⑤ Ständer
- ⑥ Griffe
- ⑦ Lüftungsöffnungen
- ⑧ Heizelement
- ⑨ Backsteinplatte
- ⑩ Pizzastein-Griffe
- ⑪ Pizzaschaufeln

Verwendung Ihres Pizzaofens




Wichtig




- Der Timer dient nicht dazu, den Ofen ein- oder auszuschalten! Es ist daher wichtig, das Gerät nach Ablauf der eingestellten Zeit zu überprüfen. Um das Gerät abzuschalten, die Temperatur auf 0 stellen und den Netzstecker ziehen.
- Für beste Pizza-Backresultate empfiehlt es sich, den Ofen etwa 10 Minuten bei höchster Temperatur vorzuheizen.
- Zum Backen von frischem Teig den Stein leicht mit Mehl bestäuben, bevor Sie den Teig direkt auf den Stein legen. Sollte Ihr Teig klebrig sein, mehr Mehl auf ihn geben, damit er nicht am Stein kleben bleibt.
- Der maximale Durchmesser von Pizzen, die im Pizzaofen gebacken werden können, beträgt 28 cm.

- 1 Das Gerät einstöpseln.
- 2 Den Pizzaofen anschalten und mit dem Drehknopf ① die gewünschte Temperatur einstellen. Das damit verbundene Licht ② leuchtet auf und zeigt den Beginn der Aufheizphase an.
- 3 Nach ein paar Minuten geht das Licht aus und ist das Gerät einsatzbereit.

- 4 Dann den oberen Teil des Geräts mit beiden Händen an den Griffen ⑥ hochheben und die Pizza oder anderes Backgut auf die Backsteinplatte ⑨ legen. Dabei die mitgelieferten Pizzaschaufeln oder Ofenhandschuhe benutzen.
- 5 Den oberen Teil des Geräts schließen.
- 6 Durch Drehen des Timers ③ die Backzeit einstellen.
- 7 Der Timer sendet am Ende eines jeden Backzyklus ein Signal aus. Drehen Sie den Temperaturregler **E** auf 0 und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- 8 Das Gebackene von der Backsteinplatte abnehmen.

Empfehlungstabelle

	Pizzasorte			
Pizza	Einfache Standard-Pizza	5	4	Um ein Ankleben der Pizza zu verhindern, ihren Boden mit Hartweizengrieß bestreuen.
	Dünne, knusprige Pizza	5	3-5	
	Schnelle Pizza (200 g Pizzateig + 45 g Pizzasauce + 90 g geriebener Käse)	5	3	
	Napoletana	4	5	
	Pan Pizza	2	6 Min. insgesamt. 3 Min. Boden allein + 3 Min. mit Belag und Soße.	Eine Pizzapfanne von 17 cm verwenden. Den Boden der Pfanne mit Hartweizengrieß bestreuen, damit die Pizza nicht festklebt.
	Glutenfrei	3	6 Min. insgesamt. 3 Min. Boden allein + 3 Min. mit Belag und Soße.	Die Pizza 2 Minuten ohne Soße oder Belag backen, dann vom Pizzastein nehmen und Soße und Belag hinzugeben.
	Gekaufte Tiefkühlpizza	5	4-6	Die Pizza 15 Minuten auftauen lassen, um die Backzeit zu verkürzen. Die Unterseite der Pizza mit Hartweizengrieß bestreuen, damit die Pizza nicht festklebt.
	Gekaufte frische Pizza	5	2-5	-
	Calzone (selbstgemacht)	5	6	Nach Hälfte der Backzeit wenden.

	Pizzasorte			
Andere Backwaren	Bagels	4	60 Sekunden pro Seite	Aufwärmen/Toasten
	Croissants/ fertige frische Backwaren	4	30 Sekunden	Nur zum Aufwärmen, nicht zum Backen gefrorener Backwaren
	Tortilla Wraps	4	20 Sekunden	Zum Aufwärmen/Toasten
	Gefüllte Crepes	4	20 Sekunden	Aufwärmen/Toasten
	Knoblauchbrot (Fladenbrot/ Pizzabrot)	4	4-10 Minuten	Aufwärmen/Toasten
	Frühstücks-Muffins	3	30 Sekunden pro Seite	Aufwärmen/Toasten
	Waffeln	2	10 Sekunden pro Seite	Aufwärmen/Toasten
	Pittabrot/ Naan-Brot	4	60 Sekunden pro Seite	Aufwärmen/Toasten
	Teigbällchen	3	3 Minuten	Aufwärmen/Toasten, nach halber Aufwärmzeit wenden
	Crumpets	3	1 Minute	Aufwärmen/Toasten
	Würstchen im Teigmantel	2	2 Minuten	Aufwärmen
	Fladenbrot (selbstgemacht)	3-4	3 Minuten	Nach halber Aufwärmzeit wenden
	Quesadillas	3-4	2-3 Minuten	Während des Aufwärmens nicht wenden
Schnelle Tortilla-Wrap-Pizza	3	1-2 Minuten	Während des Aufwärmens nicht wenden	

Rezepte

Glutenfreier Pizzateig

250 g glutenfreies Brotmehl

(Für beste Ergebnisse ein glutenfreies Mehl verwenden, das aus einer Mischung von Reis- und Maisstärke und Buchweizenmehl besteht)

210 ml Wasser

3,5 g Instant-Hefe

6 g Salz

10 g Olivenöl

10 g Zucker

- 1 Alle Zutaten in die Schüssel geben.
- 2 Die Zutaten 10 Minuten lang kneten.
- 3 In eine bemehlte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 4 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 250 g Kugeln formen und ausrollen.
- 5 Die Pizza 3 Minuten lang ohne Belag backen.
- 6 Soße und Belag hinzugeben und die Pizza weitere 3 Minuten backen.

Einfacher Pizzateig

500 g Brotmehl

10 g Salz

340 ml Wasser

7 g Instant-Hefe

30 g Olivenöl

- 1 Alle Zutaten in die Schüssel geben.
- 2 Die Zutaten 10 Minuten lang kneten.
- 3 Den Teig in eine bemehlte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Stunde gehen lassen.
- 4 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 300 g Kugeln formen und ausrollen.
- 5 Den Pizzaboden mit Soße und Belag 4 Minuten lang backen.

Schnelles Fladenbrot

225 g Mehl

3 TL Backpulver

$\frac{3}{4}$ TL Salz

225 g Naturjoghurt

25 g Olivenöl

- 1 Alle Zutaten in die Schüssel geben.
- 2 Die Zutaten 10 Minuten lang kneten.
- 3 Den Teig in eine bemehlte Schüssel geben, mit Frischhaltefolie abdecken und 1 Stunde gehen lassen.
- 4 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 200 g Kugeln formen und ausrollen.
- 5 Die Fladenbrote 3-4 Minuten auf Stufe 4 backen.

Schnelle Pizza mit 3 Minuten Backzeit

200 g frischer Pizzateig (selbstgemacht oder fertig gekauft)

45 g Pizzasauce

90 g geriebener Mozzarella-Käse

- 1 Den Pizzaofen 10 Minuten auf Stufe 5 aufheizen.
- 2 Den frischen Pizzateig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer 28 cm großen dünnen Pizza ausrollen.
- 3 Die Pizzasauce über den Boden streichen, dabei einen kleinen Rand für die Kruste lassen.
- 4 Mit dem geriebenen Mozzarella bestreuen.
- 5 Die Pizzaschaufeln benutzen, um die Pizza in den vorgeheizten Ofen zu geben.
- 6 Für 3 Minuten auf Stufe 5 backen.
- 7 Die Pizza mit Hilfe der Pizzaschaufeln auf ein Schneidebrett geben und in Stücke schneiden.

Kundendienst und Service

- Sollten Sie Probleme mit dem Betrieb Ihres Geräts haben, besuchen Sie www.kenwoodworld.com, bevor Sie Hilfe anfordern
- Bitte beachten Sie, dass Ihr Produkt durch eine Garantie abgedeckt ist – diese erfüllt alle gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich geltender Garantie- und Verbraucherrechte in dem Land, in dem das Produkt gekauft wurde.
- Falls Ihr Kenwood-Produkt nicht ordnungsgemäß funktioniert oder Defekte aufweist, bringen Sie es bitte zu einem autorisierten KENWOOD Servicecenter oder senden Sie es ein. Aktuelle Informationen zu autorisierten KENWOOD Servicecentern in Ihrer Nähe finden Sie bei www.kenwoodworld.com bzw. auf der Website für Ihr Land.
- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.

Aktualisierte Informationen zur Entsorgung von Altgeräten

Das Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) enthält eine Vielzahl von Anforderungen an den Umgang mit Elektro und Elektronikgeräten. Die wichtigsten sind hier zusammengestellt.

1. Getrennte Erfassung von Altgeräten

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

2. Batterien und Akkus sowie Lampen

Besitzer von Altgeräten haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, im Regelfall vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle vom Altgerät zu trennen. Dies gilt nicht, soweit Altgeräte einer Vorbereitung zur Wiederverwendung unter Beteiligung eines öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträgers zugeführt werden.

3. Möglichkeiten der Rückgabe von Altgeräten

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben.

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m²

für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Dies gilt auch bei Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte mindestens 400 m² betragen oder die gesamten Lager- und Versandflächen mindestens 800 m² betragen. Vertreiber haben die Rücknahme grundsätzlich durch geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.

Die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe eines Altgerätes besteht bei rücknahmepflichtigen Vertreibern unter anderem dann, wenn ein neues gleichartiges Gerät, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen erfüllt, an einen Endnutzer abgegeben wird. Wenn ein neues Gerät an einen privaten Haushalt ausgeliefert wird, kann das gleichartige Altgerät auch dort zur unentgeltlichen Abholung übergeben werden; dies gilt bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln für Geräte der Kategorien 1, 2 oder 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter). Zu einer entsprechenden Rückgabe-Absicht werden Endnutzer beim Abschluss eines Kaufvertrages befragt. Außerdem besteht die Möglichkeit der unentgeltlichen Rückgabe bei Sammelstellen der Vertreiber unabhängig vom Kauf eines neuen Gerätes für solche Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, und zwar beschränkt auf drei Altgeräte pro Geräteart.

4. Datenschutz-Hinweis

Altgeräte enthalten häufig sensible personenbezogene Daten. Dies gilt insbesondere für Geräte der Informations- und Telekommunikationstechnik wie Computer und Smartphones. Bitte beachten Sie in Ihrem eigenen Interesse, dass für die Löschung der Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten jeder Endnutzer selbst verantwortlich ist.

5. Bedeutung des Symbols „durchgestrichene Mülltonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am En

Italiano

- Informazioni importanti sulla sicurezza 40-42
- Pulizia e manutenzione 42
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica 42
- Prima dell'uso 43
- Legenda 43
- Come usare il forno per pizza 43-44
- Tabella di utilizzo consigliato 44-45
- Ricette 46-47
- Manutenzione e assistenza tecnica 47



Informazioni importanti sulla sicurezza

LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO

Usando apparecchi elettrici è necessario prendere le opportune precauzioni, tra le quali:

- Assicurarsi che il voltaggio elettrico dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete elettrica.
- **Non** lasciare l'apparecchio incustodito quando collegato alla rete elettrica; disinserirlo dopo ogni uso.
- **Non** mettere l'apparecchio sopra o vicino a fonti di calore.
- Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile e ben illuminato.
- **Non** esporre il prodotto a condizioni atmosferiche dannose come pioggia, umidità, gelo, etc... Conservarlo in luoghi asciutti.
- Fare attenzione che il cavo elettrico non venga a contatto con superfici calde.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purchè sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini a meno che abbiano più di 8 anni e sotto sorveglianza.
- Tenere il prodotto ed il suo cavo di alimentazione lontano dai bambini di età inferiore agli 8 anni
- **NON** IMMERGERE MAI IL CORPO DEL PRODOTTO, LA SPINA ED IL CAVO ELETTRICO IN ACQUA O ALTRI LIQUIDI, USARE UN PANNO UMIDO PER LA LORO PULIZIA.
- **ANCHE** QUANDO L'APPARECCHIO NON E' IN FUNZIONE, STACCARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE ELETTRICA PRIMA DI INSERIRE O TOGLIERE LE SINGOLE PARTI O PRIMA DI ESEGUIRE LA PULIZIA.
- L'APPARECCHIO È SPENTO SOLO QUANDO LA SPINA È SCOLLEGATA DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE.
- Assicurarsi di avere **sempre** le mani ben asciutte prima di utilizzare o di regolare gli interruttori posti sull'apparecchio o prima di toccare la spina e i collegamenti di alimentazione.
- **Non** maneggiare né toccare l'apparecchio con le mani bagnate o a piedi nudi.
- Per staccare la spina, afferrarla direttamente e staccarla dalla presa a parete. Non staccarla mai tirandola per il cavo.
- Per ragioni di sicurezza, dovete assolutamente collegare il vostro apparecchio ad una presa con messa a terra corrispondente alle norme elettriche vigenti. EVITARE OGNI INSTALLAZIONE ELETTRICA NON CONFORME.
- **Non** spostare l'apparecchio quando è in funzione.
- Il cavo di alimentazione **non deve** essere lasciato penzolare dal bordo del tavolo o del piano di appoggio. Evitare il contatto del cavo con superfici calde.
- **Non** toccare il piano di cottura quando il forno è in funzione, e fino a quando, una volta disinserito, non torna a temperatura ambiente.

- Durante i primi cicli di funzionamento il forno emetterà del fumo. Questo fatto è assolutamente normale e scomparirà con l'uso. Nota: durante la cottura si genera sempre una certa quantità di fumo o vapore, ma è normale.
- **Non** collocare l'apparecchio sopra od in prossimità di fonti di calore o elementi elettrici. Non posizionarlo sopra altri apparecchi.
- **Non** ricoprire le pareti interne del forno con fogli di alluminio.
- **Non** utilizzare carta da forno con l'apparecchio per evitare il rischio di incendio.
- Utilizzare il forno solamente per la cottura o il riscaldamento di alimenti.
- **Non** mettere canovacci nè piatti sopra l'apparecchio.
- **In nessun caso il** forno deve essere utilizzato incassato o inserito in un mobile.
- **Non** utilizzare l'apparecchio in prossimità di pareti e tende.
- Dopo l'uso, spegnere e attendere che si raffreddi prima di spostarlo o pulirlo.
- Quando l'apparecchio è in funzione la temperatura della superficie esterna può essere elevata.
- **AVVERTENZA** - Posizionare il forno su un piano di lavoro in grado di resistere a temperature di almeno 90 °C, assicurandosi che non vi siano oggetti che impediscano il passaggio dell'aria.
- **ATTENZIONE** - Pericolo scottature. Non toccare le superfici calde durante l'uso del prodotto.
- **Non** toccare le superfici esterne e interne quando l'apparecchio è in funzione, poiché queste parti sono molto calde. Utilizzare guanti da forno quando si utilizza con l'apparecchio.
- Questo prodotto non è destinato ad essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- **Non** usare l'apparecchio se il cavo elettrico o la spina risultano danneggiati, o se l'apparecchio stesso risulta difettoso; in questo caso portarlo al più vicino Centro di Assistenza Autorizzato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal Costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- Questo apparecchio è progettato **ESCLUSIVAMENTE PER USO DOMESTICO**. Non è destinato all'uso in: cucine per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, agriturismi, hotel, motel e altri ambienti di tipo residenziale, bed and breakfast.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/EU, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.
- Eventuali modifiche a questo prodotto, comprese le modifiche all'impostazione del termostato, potrebbero inficiare il funzionamento del prodotto e provocare il decadimento della garanzia dell'utente.
- Allorchè si decida di smaltire come rifiuto questo apparecchio, si raccomanda di renderlo inoperante tagliandone il cavo di alimentazione. Si raccomanda inoltre di rendere innocue quelle parti dell'apparecchio suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio per i propri giochi.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

- Questo apparecchio deve essere monitorato durante il funzionamento. In caso di guasto dell'apparecchio, spegnere e scollegare la spina di alimentazione.
- **Non** utilizzare prolunghe ma collegare sempre l'apparecchio direttamente alla presa.
-  Per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2012/19/EU, si prega leggere l'apposito foglietto allegato al prodotto.
- **ATTENZIONE:** l'apparecchio è progettato per funzionare esclusivamente con il coperchio chiuso.
- Il coperchio è specificamente progettato per fungere da paraspruzzi e impedire la fuoriuscita di grassi o liquidi caldi durante la cottura.
-  **Attenzione, superficie calda.** Le superfici possono diventare calde durante l'uso.
- Questo apparecchio non è progettato né destinato all'uso all'aperto. Utilizzarlo solo in ambienti interni.
- Non lasciare che la parte superiore cada in modo incontrollato, poiché ciò potrebbe danneggiare la piastra in pietra refrattaria o causare lesioni alle mani o alle dita. Aprire e chiudere sempre con delicatezza utilizzando le maniglie.

Pulizia e manutenzione

ATTENZIONE:

Procedere alla pulizia del forno solo dopo essersi accertati che esso sia disinserito dalla presa di corrente e quando esso sia completamente freddo.

- Rimuovere i residui di cottura con una spatola resistente al calore.
- Evitare l'uso di prodotti abrasivi o altri detergenti aggressivi.
- La piastra in pietra per cottura tende a cambiare colore assumendo una tonalità più scura, con la comparsa di macchie e piccole crepe. Ciò non compromette il funzionamento del forno né la qualità della cottura.
- Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido. Anche il piatto in pietra refrattaria può essere pulito con un panno inumidito.

Consumo energetico

- Con controllo della temperatura in posizione "0"
 - Commutazione automatica in modalità OFF: Non applicabile.
 - Alimentazione in modalità Off: $\leq 0,3$ W.

Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Assicurarsi che la tensione della vostra rete elettrica sia la stessa di quella indicata sulla targhetta sotto l'apparecchio.
- **AVVERTENZA: L'APPARECCHIO DEVE ESSERE MESSO A TERRA.**
- Questo apparecchio è conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004 sui materiali e articoli in contatto con alimenti.

Prima dell'uso

- 1 Rimuovere il materiale di imballaggio e assicurarsi che tutte le parti siano presenti. **Non utilizzare mai l'apparecchio se danneggiato.**
- 2 Verificare che la piastra di cottura sia pulita e priva di tracce di polvere. Se necessario, pulirla con un panno umido.
3. Si consiglia di pulire la base prima di iniziare il riscaldamento e procedere con la cottura per rimuovere eventuali piccoli residui di polvere che si sono formati durante la fase di raffreddamento e riposo del prodotto. Pulire tutte le parti a contatto con gli alimenti prima del primo utilizzo.
- 4 Durante il primo utilizzo, potrebbe fuoriuscire una piccola quantità di fumo. Ciò è dovuto semplicemente al riscaldamento di alcune parti.
- 5 Assicurarsi che il cavo sia completamente srotolato prima di utilizzare l'apparecchio.

Legenda

- ① Accensione e manopola della temperatura
- ② Indicatore del termostato
- ③ Manopola del timer
- ④ Finestra di visualizzazione
- ⑤ Supporto
- ⑥ Maniglie
- ⑦ Prese d'aria
- ⑧ Elemento riscaldante
- ⑨ Piastra in pietra refrattaria
- ⑩ Maniglie della pietra per pizza
- ⑪ Pale per pizza

Come usare il forno per pizza

Importante

- Il timer non accende e spegne il forno! Quindi, è importante controllare l'apparecchio al termine del tempo impostato. Per spegnere l'apparecchio, portare la manopola della temperatura su "0" e staccare la spina.
- Per ottenere i migliori risultati nella cottura della pizza, si consiglia di preriscaldare il forno alla massima temperatura per circa 10 minuti.
- Quando si cuoce l'impasto fresco, infarinare leggermente la pietra prima di posizionare l'impasto direttamente su di essa. Se l'impasto è appiccicoso, aggiungere altra farina poiché tenderà ad attaccarsi alla pietra.
- Il diametro massimo delle pizze che possono essere cotte utilizzando il forno per pizza è di 28 cm.

- 1 Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.
- 2 Accendere il forno per pizza e impostare il livello di temperatura desiderato, in base alle proprie esigenze utilizzando la manopola ①. La relativa spia ② si accende indicando l'inizio della fase di preriscaldamento.
- 3 Dopo alcuni minuti, la spia si spegne e l'apparecchio è pronto per l'uso.











- 4 Sollevare quindi la parte superiore dell'apparecchio utilizzando entrambe le mani su entrambe le maniglie  e posizionare la pizza o qualsiasi altro alimento da cuocere sulla piastra di cottura  utilizzando le pale per pizza in dotazione o i guanti da forno.
- 5 Chiudere la parte superiore dell'apparecchio.
- 6 Impostare il tempo di cottura ruotando la manopola del timer .
- 7 Il "timer" emette un segnale acustico al termine di ogni ciclo di cottura. Ruotare la manopola della temperatura  su "0" e scollegare la spina dalla presa di corrente.
- 8 Rimuovere il cibo dalla piastra di cottura.

Tabella di utilizzo consigliato

	Tipo di pizza			
Pizza	Pizza semplice standard	5	4	Utilizzare della semola sulla base della pizza per evitare che si attacchi.
	Pizza sottile e croccante	5	3-5	
	Pizza veloce (200 g di impasto per pizza + 45 g di salsa per pizza + 90 g di formaggio grattugiato)	5	3	
	Napoletana	4	5	
	Pizza in teglia	2	6 minuti in totale 3 minuti solo per la base + 3 minuti con condimenti e salsa.	Utilizzare una teglia per pizza (17 cm). Cospargere la base della teglia con della semola per evitare che la pizza si attacchi.
	Senza glutine	3	6 minuti in totale 3 minuti solo per la base + 3 minuti con condimenti e salsa.	Cuocere la base della pizza senza salsa né condimenti per 1 minuto, toglierla dalla pietra per pizza e poi aggiungere la salsa e i condimenti.
	Pizza surgelata, acquistata in negozio	5	4-6	Scongelare le pizze per 15 minuti per ridurre il tempo di cottura. Cospargere la base della pizza con della semola per evitare che si attacchi.
	Pizza fresca, acquistata in negozio	5	2-5	-
	Calzone (fatto in casa)	5	6	Capovolgere a metà cottura

	Tipo di pizza			
Altri prodotti alimentari	Bagel	4	60 secondi per lato	Riscaldamento/tostatura
	Croissant/ Pasticceria fresca pre-confezionata	4	30 secondi	Per il riscaldamento Non cuocere i dolci surgelati
	Wrap di tortilla	4	20 secondi	Per riscaldamento/ tostatura
	Crêpes ripiene	4	20 secondi	Riscaldamento/tostatura
	Pane all'aglio (piadina/ pizza pane)	4	4-10 minuti	Riscaldamento/tostatura
	Muffin per la colazione	3	30 secondi per lato	Riscaldamento/tostatura
	Cialde	2	10 secondi per lato	Riscaldamento/tostatura
	Pane Pitta/Pane Naan	4	60 secondi per lato	Riscaldamento/tostatura
	Bocconcini di pizza	3	3 minuti	Riscaldamento/tostatura Capovolgere a metà cottura
	Focaccine	3	1 minuto	Riscaldamento/tostatura
	Rotolini di salsiccia	2	2 minuti	Riscaldamento
	Piadina (fatta in casa)	3-4	3 minuti	Capovolgere a metà cottura
	Quesadilla	3-4	2-3 minuti	Non capovolgere a metà cottura
	Pizza veloce su tortilla	3	1-2 minuti	Non capovolgere a metà cottura

Ricette

Impasto per pizza senza glutine

250 g di farina per pane senza glutine

(Per ottenere risultati ottimali, utilizzare una farina senza glutine composta da una miscela di amidi di riso e mais e farina di grano saraceno)

210 g di acqua

3,5 g di lievito istantaneo

6 g di sale

10 g di olio d'oliva

10 g di zucchero

- 1 Aggiungere tutti gli ingredienti nella ciotola.
- 2 Impastare gli ingredienti per 10 minuti.
- 3 Trasferire in una ciotola infarinata, coprire con pellicola trasparente e conservare in frigorifero per 30 minuti.
- 4 Stendere l'impasto in palline da 250 g su una superficie infarinata.
- 5 Cuocere la base della pizza per 3 minuti senza condimenti.
- 6 Cuocere la base della pizza per altri 3 minuti con la salsa e i condimenti aggiunti.

Impasto semplice per pizza

500 g di farina per pane

10 g di sale

340 g di acqua

7 g di lievito istantaneo

30 g di olio d'oliva

- 1 Aggiungere tutti gli ingredienti nella ciotola.
- 2 Impastare gli ingredienti per 10 minuti.
- 3 Trasferire in una ciotola infarinata, copri con pellicola trasparente e lascia lievitare per 1 ora.
- 4 Stendere l'impasto in palline da 300 g su una superficie infarinata.
- 5 Cuocere la base della pizza per 4 minuti con salsa e condimenti.

Piadina veloce

225 g di farina 00

3 cucchiaini di lievito in polvere

$\frac{3}{4}$ cucchiaino di sale

225 g di yogurt naturale

25 g di olio d'oliva

- 1 Versare tutti gli ingredienti in una ciotola.
- 2 Impastare gli ingredienti per 10 minuti.
- 3 Trasferire in una ciotola infarinata, coprire con pellicola trasparente e lasciare lievitare per 1 ora.
- 4 Stendere l'impasto in palline da 200 g su una superficie infarinata.
- 5 Cuocere le piadine per 3-4 minuti a temperatura 4.

Pizza veloce da preparare in 3 minuti

200 g di impasto fresco per pizza (fatta in casa o acquistata)

45 g di salsa per pizza

90 g di mozzarella grattugiata

- 1 Preriscaldare il forno per pizza a temperatura 5 per 10 minuti.
- 2 Su una superficie infarinata, stendere l'impasto fresco per pizza fino a ottenere una base sottile di 28 cm.
- 3 Distribuire la salsa per pizza sulla base, lasciando un piccolo bordo per la crosta.
- 4 Guarnire con la mozzarella grattugiata.
- 5 Trasferire la pizza nel forno preriscaldato utilizzando la pala per pizza.
- 6 Cuocere per 3 minuti a temperatura 5.
- 7 Trasferire la pizza su un tagliere utilizzando la pala per pizza e tagliarla a fette.

Manutenzione e assistenza tecnica

- Se si verificassero problemi con il funzionamento dell'apparecchio, prima di richiedere assistenza visitare il sito www.kenwoodworld.com.
- NB L'apparecchio è coperto da garanzia, nel rispetto di tutte le disposizioni di legge relative a garanzie preesistenti e ai diritti dei consumatori vigenti nel Paese ove l'apparecchio è stato acquistato.
- In caso di guasto o cattivo funzionamento di un apparecchio Kenwood, si prega di inviare o consegnare di persona l'apparecchio a uno dei centri assistenza KENWOOD. Per individuare il centro assistenza KENWOOD più vicino, visitare il sito www.kenwoodworld.com o il sito specifico del Paese di residenza.
- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.



IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA SUI RIFIUTI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE (RAEE)

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Português

- Informação de Segurança Importante 49-51
- Limpeza e manutenção 51
- Antes de ligar à corrente 51
- Após a Utilização 52
- Legenda 52
- Para Usar o Seu Forno de Pizza 52-53
- Quadro de Utilização Recomendada 53-54
- Receitas 55-56
- Assistência e cuidados ao cliente 56



Informação de Segurança Importante

LEIA ESTAS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O APARELHO.

Ao utilizar aparelhos eléctricos, é necessário tomar as devidas precauções, entre as quais:

- Certificar-se que a voltagem eléctrica do aparelho corresponda à voltagem de sua rede eléctrica.
- **Não** deixar o aparelho não guardado quando estiver ligado à rede eléctrica; desligue-o sempre após o uso.
- **Não** colocar o aparelho sobre ou perto de fontes de calor.
- Durante a utilização, posicionar **sempre** o aparelho sobre uma superfície horizontal e estável.
- **Não** deixe o produto exposto a condições atmosféricas prejudiciais como chuva, humidade, gelo, etc... Mantenha-o em local seco.
- Prestar atenção para que o cabo eléctrico não entre em contacto com superfícies quentes.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir de 8 anos de idade e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou sem experiência e o necessário conhecimento, desde que supervisionadas ou desde que tenham recebido as devidas instruções de utilização em segurança do aparelho de modo a utilizá-lo cientes dos perigos inerentes. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que sejam maiores de 8 anos e sejam supervisionadas.
- Mantenha o aparelho e o cabo de alimentação afastados de crianças com menos de 8 anos.
- **NUNCA** PASSE O CORPO DO APARELHO, A FICHA E O CABO ELÉCTRICO POR ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS, USE UM PANO HÚMIDO PARA A LIMPEZA DESTAS PARTES.
- **MESMO COM** O APARELHO DESLIGADO, RETIRE A FICHA DA TOMADA ELÉCTRICA ANTES DE MONTAR OU DESMONTAR OS COMPONENTES PARA EFECTUAR A LIMPEZA.
- O APARELHO SÓ ESTARÁ DESLIGADO QUANDO A FICHA FOR RETIRADA DA TOMADA DE CORRENTE.
- Assegure-se de estar **sempre** com as mãos bem secas antes de utilizar o aparelho, regular os interruptores e antes de ligar a ficha na tomada e efectuar as ligações de alimentação.
- **Não** utilize ou toque no aparelho com as mãos molhadas ou com os pés descalços.
- Para desligar a ficha, segurá-la directamente e retirá-la da tomada na parede. Nunca a desligar puxando-a pelo cabo.
- Por razões de segurança, deve absolutamente ligar o seu aparelho a uma tomada com ligação à terra, que corresponda às normas eléctricas em vigor. EVITAR TODAS AS INSTALAÇÕES ELÉCTRICAS QUE NÃO ESTEJAM EM CONFORMIDADE.
- **Não** desloque o aparelho quando estiver a funcionar.
- O cabo de alimentação **não** deve ficar pendurado da borda da mesa ou da superfície de apoio. Evite o contacto do cabo com superfícies quentes.

- **Não** toque na placa de cozedura com o forno em funcionamento e enquanto este, uma vez desligado, não retornar à temperatura ambiente.
- Durante os primeiros ciclos de funcionamento, o forno emitirá fumo. Esse facto é absolutamente normal e desaparecerá com o uso. Nota: É normal que se forme uma certa quantidade de fumo ou vapor durante a cozedura.
- **Não** coloque o aparelho em contato ou nas proximidades de fontes de calor ou elementos elétricos, nem em cima de outros aparelhos.
- **Não** cubra as paredes internas do forno com papel de alumínio.
- **Não** utilize papel de cozinha com o aparelho para evitar risco de incêndio.
- Use o forno somente para cozer /assar / aquecer alimentos.
- **Não** coloque panos de cozinha nem pratos em cima do aparelho.
- O forno **nunca** deverá ser utilizado encastrado ou embutido num móvel.
- **Não** utilize o aparelho junto a paredes ou cortinas.
- Depois de utilizar, desligue e espere que arrefeça antes de o mover ou limpar.
- Com o forno ligado, a superfície externa pode atingir uma temperatura elevada.
- AVISO - Coloque o forno sobre uma bancada capaz de suportar temperaturas de pelo menos 90 °C, tomando cuidado para que não haja nada sobre ela que impeça a passagem do ar.
- ATENÇÃO - Risco de queimaduras. Não tocar as superfícies quentes durante o uso do produto.
- **Não** toque nas superfícies internas e externas quando o aparelho estiver ligado, pois essas superfícies estarão muito quentes. Utilize luvas de forno quando utilizar o aparelho.
- Este produto não foi concebido para funcionar com contadores de tempo externo nem por sistema de controlo remoto separado.
- **Nunca** utilizar o aparelho se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem danificados, ou se o próprio aparelho estiver defeituoso; neste caso, leve-o até o Centro de Assistência Autorizado mais próximo.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo Fabricante, pelo serviço de assistência técnica ou, de qualquer forma, por uma pessoa com qualificação similar, para evitar qualquer risco.
- Este aparelho foi concebido APENAS PARA USO DOMÉSTICO. Não se destina a ser utilizado em: cozinhas para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho, casas rurais, hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais, ou ambientes do tipo Hostel.
- Este aparelho está em conformidade com a diretiva 2014/35/EU e EMC 2014/30/ EU e com o regulamento (EC) N.º1935/2004 de 27/10/2004 sobre os materiais em contacto comos alimentos.
- Eventuais modificações neste produto, incluindo as modificações na configuração do termóstato, poderiam invalidar o funcionamento do produto e provocar a perda do direito à garantia do produto.
- Caso se decida a descartar como lixo este aparelho, recomendamos que o deixe inoperante, cortando o cabo de alimentação. Recomendamos também que deixe inócuas as partes do aparelho que possam representar um perigo, especialmente para as crianças, que podem utilizar o aparelho como um brinquedo.
- Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance de crianças pois são potenciais fontes de perigo.

- Este aparelho deve ser vigiado durante o funcionamento. Em caso de mau funcionamento, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada elétrica.
- **Não** utilize extensões elétricas: ligue sempre o aparelho diretamente à tomada.
-  Para a correta eliminação do produto, nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/EU, leia o folheto em anexo.
- **AVISO:** O aparelho foi concebido para ser utilizado exclusivamente com a tampa fechada.
- A tampa foi especificamente concebida para funcionar como protecção contra salpicos, impedindo que gordura ou líquidos quentes escapem durante o processo de cozedura.
-  Cuidado, superfície quente. As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.
- Este aparelho não foi concebido para utilização ao ar livre. Utilize-o sempre em interiores.
- Não deixe a parte superior cair descontroladamente, pois isso pode danificar a placa de pedra ou provocar esmagamento das mãos ou dedos. Manuseie a parte superior sempre com cuidado, usando as pegas para abrir e fechar.

Limpeza e manutenção

ATENÇÃO:

Proceda à limpeza do forno somente depois de o ter desligado da tomada de corrente eléctrica e quando estiver completamente frio.

- Retire os resíduos de cozedura com uma espátula resistente ao calor.
- Evite usar produtos abrasivos ou quaisquer outros detergentes agressivos.
- A placa de pedra para cozedura tende a mudar de cor para um tom mais escuro, apresentando manchas e pequenas fissuras. Isso não compromete o funcionamento do forno nem a qualidade da cozedura.
- Limpe a superfície externa do forno com um pano húmido. A prato em pedra refratária também pode ser limpa com um pano húmido.

Consumo de Energia

- Com o controlo de temperatura na posição "0"
 - Mudança automática para o modo OFF: Não aplicável.
 - Potência do Modo Off: $\leq 0,3W$.

Antes de ligar à corrente

- Certifique-se de que a corrente eléctrica que vai utilizar corresponde à indicada na parte de baixo da máquina.
- **AVISO: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO A UMA TOMADA COM LIGAÇÃO À TERRA.**
- Este aparelho está conforme com a Directiva n.º 1935/2004 da Comunidade Europeia sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

Antes da Utilização

- 1 Retire o material de embalagem e certifique-se de que todas as peças estão incluídas.
Nunca utilize o aparelho se estiver danificado.
- 2 Confirme que a placa de pedra está limpa e sem marcas de poeira. Se necessário, limpe com um pano um pouco húmido.
- 3 Recomenda-se que limpe a base antes de iniciar o aquecimento e prosseguir com a cozedura, para retirar quaisquer pequenos resíduos de pó que se tenham formado durante a fase de arrefecimento e repouso do produto. Limpe todas as peças que estiverem em contacto com os alimentos antes de utilizar.
- 4 Quando usar pela primeira vez, pode sair uma pequena quantidade de fumo. Isto é causado apenas pelo aquecimento de algumas peças.
- 5 Confirme que o cabo eléctrico está completamente desenrolado antes de usar o aparelho.

Legenda





- ① Luz indicadora “ON” e Botão de Temperatura
- ② Indicador de Termostato
- ③ Botão do Temporizador
- ④ Janela
- ⑤ Pé de Sustentação
- ⑥ Pegas
- ⑦ Ventilação
- ⑧ Resistência
- ⑨ Placa de Pedra
- ⑩ Pegas da Pedra
- ⑪ Pás para retirar a Pizza

Para Usar o Seu Forno de Pizza




Importante




- O temporizador não liga e desliga o forno. Por isso, é importante verificar o aparelho após o tempo definido ter decorrido. Para desligar o aparelho, coloque o botão de temperatura na posição “O” e desligue-o da tomada.
- Para obter os melhores resultados na confecção de pizzas, recomenda-se pré-aquecer o forno na temperatura mais alta durante cerca de 10 minutos.
- Ao cozinhar massa fresca, polvilhe um pouco de farinha na pedra antes de colocar a massa directamente sobre a pedra. Se a massa estiver pegajosa, adicione mais farinha, pois ela irá colar-se à pedra.
- O diâmetro máximo das pizzas que podem ser assadas no forno para pizza é de 28 cm.

- 1 Ligue o aparelho à corrente.
- 2 Ligue o forno de pizza e defina o nível de temperatura desejado, de acordo com as suas necessidades, utilizando o botão ①. A luz ② acende, indicando o início do pré-aquecimento.

- 3 Após alguns minutos, a luz apaga-se e o aparelho está pronto a ser usado.
- 4 Levante a parte superior do aparelho com as duas mãos, segurando nas duas pegas , e coloque a pizza ou qualquer outro alimento a assar na pedra para assar , utilizando as pás para pizza fornecidas ou luvas de forno.
- 5 Baixe a parte superior do aparelho.
- 6 Seleccione o tempo desejado, rodando o botão temporizador .
- 7 O temporizador emite um som quando cada ciclo acaba. Gire o botão de temperatura  para "0" e desligue o cabo da tomada.
- 8 Retire o alimento da placa de pedra com as pás.

Quadro de Utilização Recomendada

	Tipo de Pizza			
Pizza	Pizza Simples Normal	5	4	Utilize sêmola na base da pizza para garantir que ela não fique colada.
	Pizza Fina e Estaladiça	5	3-5	
	Pizza Rápida (200 g de Massa de Pizza + 45 g de Molho de Pizza + 90 g de Queijo Ralado)	5	3	
	Napolitana	4	5	Utilize uma forma para pizza Pan de 17 cm. Utilize sêmola na base da pizza para garantir que ela não fique colada.
	Pan Pizza	2	6 mins. Total 3 mins. apenas a base + 3 mins. com recheio e molho.	
	Sem Glúten	3	6 mins. Total 3 mins. apenas a base + 3 mins. com recheio e molho.	Cozinhe a base da pizza sem molho ou coberturas durante 1 minuto, retire da pedra para pizza e, em seguida, adicione o molho e as coberturas.
	Congelada, Pizza Comprada	5	4-6	Descongele a pizza durante 15 minutos para reduzir o tempo de confecção. Utilize sêmola na base da pizza para garantir que ela não fique colada.
	Fresca, Pizza Comprada	5	2-5	-
Calzone (Caseira)	5	6	Virar a meio do processo de confecção.	

	Tipo de Pizza			
Alimentos Adicionais	Roscas	4	60 segundos de cada lado	Aquecer/Tostar
	Croissants/ Pastelaria Fresca Pré-preparada	4	30 segundos	Para Aquecer Não confeccione pastelaria congelada.
	Enrolados de Tortilha	4	20 segundos	Para Aquecer/Tostar
	Crepes Recheados	4	20 segundos	Aquecer/Tostar
	Pão de Alho (Pão Não Levedado (achatado)/Pão de Pizza)	4	4-10 minutos	Aquecer/Tostar
	Queques de Pequeno Almoço	3	30 segundos de cada lado	Aquecer/Tostar
	Waffles	2	10 segundos de cada lado	Aquecer/Tostar
	Pão Pita / Pão Naan	4	60 segundos de cada lado	Aquecer/Tostar
	Bolinhas de Massa	3	3 minutos	Aquecer/Tostar Virar a meio do processo de confecção
	Crumpets	3	1 minuto	Aquecer/Tostar
	Rolinhos de Salsicha	2	2 minutos	A Aquecer
	Pão Não Levedado (achatado) (Caseiro)	3 - 4	3 minutos	Virar a meio do processo de confecção
	Quesadillas	3 - 4	2-3 minutos	Não virar durante o aquecimento
	Enrolados de Tortilha de Pizza	3	1-2 minutos	Não virar durante o aquecimento

Receitas

Massa Sem Glúten para Pizza

250 g de Farinha Sem Glúten

(Para melhores resultados, use uma farinha sem glúten feita de uma mistura de amidos de arroz e milho e farinha de trigo sarraceno)

210 g de Água

3,5 g de Fermento Seco

6 g de Sal

10 g de Azeite

10 g de Açúcar

- 1 Adicione todos os ingredientes na taça.
- 2 Amasse os ingredientes 10 minutos.
- 3 Transfira para uma superfície ligeiramente polvilhada com farinha cubra com película aderente leve ao frigorífico 30 minutos.
- 4 Forme bolas de 250 g e estenda a massa numa superfície polvilhada com farinha.
- 5 Coza a base da pizza durante 3 minutos sem o recheio.
- 6 Coza a base da pizza mais 3 minutos com o molho e o recheio.

Massa Simples de Pizza

500 g de Farinha Branca

10 g de Sal

340 g de Água

7 g de Fermento Seco

30 g de Azeite

- 1 Adicione todos os ingredientes na taça.
- 2 Amasse os ingredientes 10 minutos.
- 3 Transfira para uma taça polvilhada, cubra com película aderente e deixe levedar 1 hora.
- 4 Forme bolas de 300g e estenda a massa numa superfície polvilhada com farinha.
- 5 Coza a base da pizza 4 minutos com o molho e o recheio.

Pão Rápido Não Levedado (achatado)

225 g de Farinha Branca

3 c. café de Fermento em Pó Químico

$\frac{3}{4}$ de colher de chá de Sal

225 g de Iogurte Natural

25 g de Azeite

- 1 Adicione todos os ingredientes na taça.
- 2 Amasse os ingredientes 10 minutos.
- 3 Transfira para uma taça polvilhada, cubra com película aderente e deixe levedar 1 hora.
- 4 Forme bolas de 200g e estenda a massa numa superfície polvilhada com farinha.
- 5 Coza os pães durante 3-4 minutos no nível 4.

Pizza Rápida em 3 Minutos

200 g de Massa de Pizza Fresca (caseira ou comprada)

45 g de Molho de Pizza

90 g de Queijo Mozzarella Ralado

- 1 Pré-aqueça o forno de pizza no nível 5 durante 10 minutos.
- 2 Numa superfície polvilhada com farinha, estenda a massa até obter 1 base de pizza fina com 28 cm de diâmetro.
- 3 Espalhe o molho na base da pizza, deixando uma pequena borda para a crosta.
- 4 Recheie com queijo mozzarella ralado.
- 5 Utilize as pás para transferir a pizza para o forno pré-aquecido.
- 6 Coza 3 minutos no nível 5.
- 7 Utilize as pás para transferir a pizza para uma superfície onde possa cortar a pizza em fatias.

Assistência e cuidados ao cliente

- Se tiver qualquer problema ao utilizar o seu aparelho, antes de pedir a Assistência visite o site da Kenwood em www.kenwoodworld.com.
- Salientamos que o seu produto está abrangido por uma garantia, em total conformidade com todas as disposições legais relativas a quaisquer disposições sobre garantias e com os direitos do consumidor existentes no país onde o produto foi adquirido.
- Se o seu produto Kenwood funcionar mal ou lhe encontrar algum defeito, agradecemos que o envie ou entregue num Centro de Assistência Kenwood autorizado. Para encontrar informações actualizadas sobre o Centro de Assistência Kenwood autorizado mais próximo de si, visite por favor o site www.kenwoodworld.com ou o website específico do seu país.
- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.



ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA RELATIVA AOS RESÍDUOS DE EQUIPAMENTOS ELÉCTRICOS E ELECTRÓNICOS (REEE)

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço.

Español

- Información importante sobre seguridad 58-60
- Limpieza y mantenimiento 60
- Antes de enchufar el aparato 60
- Antes de usar el aparato 61
- Descripción del aparato 61
- Usar el horno para pizza 61-62
- Tabla de usos recomendados 62-63
- Recetas 64-65
- Servicio técnico y atención al cliente 65



Información importante sobre seguridad

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO.

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

- Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
- **No** dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
- **No** colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
- Durante el uso situar **siempre** el aparato sobre una superficie horizontal estable.
- **No** exponer el producto a condiciones climáticas dañinas como lluvia, humedad, heladas, etc. Guardarlo en un lugar seco.
- Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
- El aparato lo pueden usar niños mayores de 8 años y personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales o sin experiencia o sin el necesario conocimiento, siempre que estén vigilados o después de haber recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y a la comprensión de los peligros inherentes a él. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no se deben realizar por niños a no ser que tengan más de 8 años y que estén vigilados.
- Mantenga el producto y su cable de alimentación lejos de los niños de menos de 8 años.
- **NO SUMERGIR NUNCA** EL CUERPO DEL PRODUCTO, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.
- INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA, HAY QUE DESCONECTAR **SIEMPRE** EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE ACOPLAR O QUITAR LAS PARTES INDIVIDUALES O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.
- EL APARATO ESTÁ APAGADO SÓLO CUANDO EL ENCHUFE ESTÁ DESCONECTADO DE LA TOMA DE CORRIENTE.
- Asegurarse de tener **siempre** las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
- **No** manipule ni toque el aparato con las manos mojadas o descalzo.
- Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de la pared. No desenchufar estirando del cable.
- Por razones de seguridad, deberá conectar su aparato a una toma de corriente con puesta a tierra correspondiente a las normas eléctricas vigentes. EVITE UNA INSTALACIÓN ELÉCTRICA NO CONFORME.
- **No** transporte el aparato cuando está en funcionamiento.
- **No** deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o del plano de apoyo. Evite el contacto del cable con superficies calientes.
- **No** tocar la placa de cocción cuando el horno esté en marcha, y hasta que el horno vuelva a la temperatura ambiente después de haberlo desconectado.

- Durante los primeros ciclos de funcionamiento el horno producirá humo. Esto es completamente normal y desaparecerá con el uso. Nota: Al cocinar, siempre se genera cierta cantidad de humo o vapor, lo cual es normal.
- **No** coloque el aparato encima o cerca de fuentes de calor o elementos eléctricos. No lo ponga encima de otros aparatos.
- **No** cubrir las paredes internas del horno con hojas de aluminio.
- **No** utilice papel de horno con el aparato para evitar el riesgo de incendio.
- Utilizar el horno solamente para cocinar o calentar alimentos.
- **No** poner paños ni platos encima del aparato.
- **En ningún caso** el horno se debe utilizar empotrado o introducido en un mueble.
- **No** utilice el aparato cerca de paredes o cortinas.
- Después de su uso, apáguelo y espere a que se enfríe antes de moverlo o limpiarlo.
- Cuando el aparato está en marcha la temperatura de la superficie externa puede ser elevada.
- **ADVERTENCIA:** Coloque el horno sobre una encimera capaz de soportar temperaturas de al menos 90 °C, asegurándose de que no haya nada encima que impida el paso del aire.
- **ATENCIÓN - Peligro de quemaduras.** No toque las superficies calientes durante el uso del producto.
- **No** toque las superficies externas e internas cuando el aparato esté encendido, ya que estas partes están muy calientes. Utilice guantes para horno al cocinar con el aparato.
- Este producto no está diseñado para funcionar con un temporizador externo ni con un sistema de control remoto independiente.
- **No** usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados, o si el mismo aparato fuera defectuoso; en este caso llevarlo al Centro de Asistencia Autorizado más cercano.
- Este aparato está diseñado ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO. No está destinado a utilizarse en: cocinas para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos laborales, casas rurales, hoteles, moteles y otros entornos residenciales, ni en entornos de tipo *bed and breakfast*.
- El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.
- Este aparato cumple con la directiva 2014/35/EU y EMC 2014/30/EU, y el reglamento (EC) N° 1935/2004 del 27/10/2004 sobre materiales en contacto con alimentos.
- Cualquier cambio en este producto, incluidas las modificaciones en la configuración del termostato, podría afectar al funcionamiento del producto y provocar la anulación de la garantía del usuario.
- Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
- Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.

- Este aparato deberá vigilarse durante su funcionamiento. En caso de fallo del aparato, apague y desconecte el enchufe de alimentación.
- **No** utilice prolongaciones; conecte siempre el aparato directamente en la toma.
-  Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/EU, se ruega leer el correspondiente documento anexo al producto.
- **ADVERTENCIA:** El aparato está diseñado para funcionar estrictamente con la tapa en posición cerrada.
- La tapa está diseñada específicamente para funcionar como antisalpicaduras y evitar que se derrame grasa o líquidos calientes durante el proceso de cocción.
-  **Precaución:** Superficie caliente. Las superficies pueden calentarse durante el uso.
- Este aparato no está diseñado ni destinado para su uso en exteriores. Úselo únicamente en interiores.
- No permita que la parte superior caiga de forma incontrolada, ya que podría dañar la placa de piedra para hornear o aplastar las manos o los dedos. Manipule siempre la parte superior con cuidado utilizando las asas al abrirla y cerrarla.

Limpeza y mantenimiento

ATENCIÓN:

Limpiar el horno sólo después de asegurarse de que esté desconectado de la toma de corriente y cuando esté completamente frío.

- Retire los residuos de cocción con una espátula resistente al calor.
- Evite el uso de productos abrasivos u otros detergentes agresivos.
- La placa de piedra para hornear tiende a cambiar de color y adquirir un tono más oscuro, mostrando manchas y pequeñas grietas. Esto no afecta al funcionamiento del horno ni a la calidad de la cocción.
- Limpiar la parte externa del aparato con un paño humedecido. El plato de piedra refractaria también se puede limpiar con un paño humedecido.

Consumo de energía

- Con el control de temperatura en la posición "0".
 - Cambio automático al modo apagado: no procede.
 - Potencia del modo apagado: $\leq 0,3$ W.

Antes de enchufar el aparato

- Asegúrese de que el suministro de energía eléctrica sea el mismo que el que se muestra en la parte inferior del aparato.
- **ADVERTENCIA: ESTE APARATO DEBE CONECTARSE A TIERRA.**
- Este dispositivo cumple con el reglamento (CE) n.º 1935/2004 sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

Antes de usar el aparato

- 1 Quite el material de embalaje y asegúrese de que todas las piezas estén incluidas.
Nunca utilice el aparato si está dañado.
- 2 Compruebe que la placa de cocción esté limpia y sin restos de polvo. Si es necesario, límpiela con un paño húmedo.
- 3 Se recomienda limpiar la base antes de comenzar a calentar y proceder con la cocción para eliminar cualquier pequeño residuo de polvo que se haya formado durante la fase de enfriamiento y reposo del producto. Limpie todas las piezas que hayan estado en contacto con los alimentos antes del primer uso.
- 4 Al utilizarlo por primera vez, es posible que salga una pequeña cantidad de humo. Esto se debe simplemente al calentamiento de algunas piezas.
- 5 Compruebe que el cable esté completamente desenrollado antes de utilizar el aparato.

Descripción del aparato

- ① Interruptor de encendido y dial de temperatura
- ② Indicador del termostato
- ③ Dial del temporizador
- ④ Ventana de visualización
- ⑤ Soporte
- ⑥ Asas
- ⑦ Aberturas de ventilación
- ⑧ Elemento térmico
- ⑨ Placa de piedra para hornear
- ⑩ Asas de la piedra para hornear pizza
- ⑪ Palas para pizza

Usar el horno para pizza




Importante




- El temporizador no enciende ni apaga el horno. Por lo tanto, es importante comprobar el aparato una vez transcurrido el tiempo programado. Para apagarlo, ponga el control de temperatura en “0” y desenchúfelo.
- Para obtener los mejores resultados al hornear pizza, se recomienda precalentar el horno a la temperatura máxima durante unos 10 minutos.
- Al cocinar masa fresca, espolvoree ligeramente la piedra con harina antes de colocar la masa directamente sobre ella. Si la masa queda pegajosa, añada más harina, ya que se pegará a la piedra.
- El diámetro máximo de las pizzas que se pueden hornear en el horno es de 28 cm.

- 1 Enchufe el aparato.
- 2 Encienda el horno para pizza y ajuste la temperatura según sus necesidades con el dial ①. La luz correspondiente ② se encenderá indicando el inicio de la fase de precalentamiento.
- 3 Después de unos minutos, la luz se apagará y el aparato estará listo para su uso.

- 4 Levante la parte superior del aparato con ambas manos utilizando las dos asas (6) y coloque la pizza o cualquier otro alimento que desee hornear sobre la placa de piedra para hornear (9) utilizando las palas para pizza incluidas o guantes para horno.
- 5 Cierre la parte superior del aparato.
- 6 Ajuste el tiempo de horneado girando el dial del temporizador (3).
- 7 El "temporizador" emite una señal después de cada ciclo de horneado. Gire el dial de temperatura **E** a "0" y desenchufe el aparato de la toma de corriente.
- 8 Retire los alimentos de la placa de piedra para hornear.

Tabla de usos recomendados

	Tipo de pizza			
Pizza	Pizza estándar sencilla	5	4	Utilice sémola en la base de la pizza para evitar que se pegue.
	Pizza fina y crujiente	5	3-5	
	Pizza rápida (200 g de masa para pizza + 45 g de salsa para pizza + 90 g de queso rallado)	5	3	
	Napolitana	4	5	
	Bandeja para pizza	2	6 min en total. Solo 3 min para la base + 3 min con las coberturas y la salsa.	Use una bandeja para pizza (17 cm). Utilice sémola en la base de la bandeja para pizza para evitar que se pegue.
	Sin gluten	3	6 min en total. Solo 3 min para la base + 3 min con las coberturas y la salsa.	Cocine la base de la pizza sin salsa ni coberturas durante 1 minuto; retírela de la piedra para pizza y luego añada la salsa y las coberturas.
	Pizza congelada comprada en la tienda	5	4-6	Descongele las pizzas durante 15 minutos para reducir el tiempo de cocción. Utilice sémola en la base de la pizza para evitar que se pegue.
	Pizza fresca comprada en la tienda	5	2-5	-
	Calzone (casera)	5	6	Dar la vuelta a mitad del proceso de cocción.

	Tipo de pizza			
Alimentos adicionales	Bagels	4	60 segundos por cada lado	Calentar/tostar
	Croissants/ bollería fresca precocinada	4	30 segundos	Para calentar. No cocinar bollería congelada.
	Tortillas mexicanas	4	20 segundos	Para calentar/tostar
	Crepes rellenos	4	20 segundos	Calentar/tostar
	Pan de ajo (pan plano/pan de pizza)	4	4-10 minutos	Calentar/tostar
	Muffins para desayuno	3	30 segundos por cada lado	Calentar/tostar
	Gofres	2	10 segundos por cada lado	Calentar/tostar
	Pan de pita/pan naan	4	60 segundos por cada lado	Calentar/tostar
	Bolas de masa	3	3 minutos	Calentar/tostar Dar la vuelta a mitad del proceso de calentamiento.
	Crumpets	3	1 minuto	Calentar/tostar
	Rollitos de salchicha	2	2 minutos	Calentar
	Pan plano (casero)	3-4	3 minutos	Dar la vuelta a mitad del proceso de calentamiento.
	Quesadillas	3-4	2-3 minutos	No dar la vuelta durante el calentamiento.
	Pizza de tortilla mexicana rápida	3	1-2 minutos	No dar la vuelta durante el calentamiento.

Recetas

Masa para pizza sin gluten

250 g de harina de pan sin gluten

(Para obtener mejores resultados, utilice una harina sin gluten elaborada con una mezcla de almidón de arroz y maíz y harina de trigo sarraceno).

210 g de agua

3,5 g de levadura instantánea

6 g de sal

10 g de aceite de oliva

10 g de azúcar

- 1 Añada todos los ingredientes al bol.
- 2 Amase los ingredientes durante 10 minutos.
- 3 Ponga la masa en un bol enharinado, cúbrala con film transparente y refrigérela durante 30 minutos.
- 4 Forme bolas de 250 g con la masa sobre una superficie enharinada.
- 5 Hornee la base de la pizza durante 3 minutos sin coberturas.
- 6 Hornee la base de la pizza durante 3 minutos más tras haber añadido la salsa y las coberturas.

Masa para pizza sencilla

500 g de harina de pan

10 g de sal

340 g de agua

7 g de levadura instantánea

30 g de aceite de oliva

- 1 Añada todos los ingredientes al bol.
- 2 Amase los ingredientes durante 10 minutos.
- 3 Ponga la masa en un bol enharinado, cúbrala con film transparente y déjela reposar durante 1 hora.
- 4 Forme bolas de 300 g con la masa sobre una superficie enharinada.
- 5 Hornee la base de la pizza durante 4 minutos con la salsa para pizza y las coberturas.

Pan plano rápido

225 g de harina normal

3 cucharaditas de levadura en polvo

$\frac{3}{4}$ cucharadita de sal

225 g de yogur natural

25 g de aceite de oliva

- 1 Añada todos los ingredientes al bol.
- 2 Amase los ingredientes durante 10 minutos.
- 3 Ponga la masa en un bol enharinado, cúbrala con film transparente y déjela reposar durante 1 hora.
- 4 Forme bolas de 200 g con la masa sobre una superficie enharinada.
- 5 Hornee los panes planos durante 3-4 minutos en el ajuste 4.

Pizza rápida en 3 minutos

200 g de masa para pizza fresca (casera o comprada en la tienda)

45 g de salsa para pizza

90 g de queso mozzarella rallado

- 1 Precaliente el horno para pizza en el ajuste 5 durante 10 minutos.
- 2 En una superficie enharinada, extiende la masa para pizza fresca hasta formar una pizza fina de 28 cm.
- 3 Extienda la salsa para pizza por toda la base, dejando un pequeño borde para la corteza.
- 4 Cubra con el queso mozzarella rallado.
- 5 Con las palas, pase la pizza al horno precalentado.
- 6 Hornee durante 3 minutos en el ajuste 5.
- 7 Con las palas, pase la pizza a una tabla de cortar y córtela en porciones.

Servicio técnico y atención al cliente

- Si tiene problemas con el funcionamiento del aparato, antes de solicitar ayuda visite www.kenwoodworld.com.
- Tenga en cuenta que su producto está cubierto por una garantía que cumple con todas las disposiciones legales relativas a cualquier garantía existente y a los derechos de los consumidores vigentes en el país donde se adquirió el producto.
- Si su producto Kenwood funciona mal o si encuentra algún defecto, envíelo o llévalo a un centro de servicios KENWOOD autorizado. Para encontrar información actualizada sobre su centro de servicios KENWOOD autorizado más cercano, visite www.kenwoodworld.com o la página web específica de su país.
- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.



ADVERTENCIAS PARA LA CORRECTA ELIMINACIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS (RAEE)

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos. Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio.

Català

- Informació important sobre seguretat 67-69
- Neteja i manteniment 69
- Abans d'endollar l'aparell a la xarxa elèctrica 69
- Abans de fer servir l'aparell 69-70
- Descripció de l'aparell 70
- Ús del forn per a pizza 70
- Taula d'usos recomanats 71-72
- Receptes 73-74
- Servei tècnic i atenció al client 74



Informació important sobre seguretat

LLEGIU AQUESTES INSTRUCCIONS ABANS D'UTILITZAR L'APARELL.

Cal prendre les precaucions necessàries quan s'utilitzen aparells elèctrics, com ara les següents:

- Assegureu-vos que el voltatge que apareix a la placa de característiques de l'aparell es correspongui amb el voltatge de la xarxa elèctrica.
- **No** deixeu **mai** l'aparell sense vigilància quan estigui connectat a la font d'alimentació; desendol·leu-lo després de cada ús.
- **No** col·loqueu **mai** l'aparell sobre o a prop de fonts de calor.
- Col·loqueu **sempre** l'aparell sobre una superfície plana i anivellada durant l'ús.
- **No** deixeu l'aparell exposat a condicions meteorològiques adverses, com ara pluja, humitat, gel, etc. Deseu-lo en llocs secs.
- Assegureu-vos que el cable d'alimentació no entri en contacte amb superfícies calentes.
- Aquest aparell el poden fer servir nens a partir de 8 anys i persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o manca d'experiència i coneixements sempre que estiguin supervisats o hagin rebut instruccions sobre l'ús segur de l'aparell i compreguin els perills a què s'exposen. Els nens no han de jugar amb l'aparell. La neteja i el manteniment els poden fer nens a partir de 8 anys i sota vigilància.
- Mantingueu l'aparell i el cable d'alimentació fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.
- **NO POSEU MAI EL COS DE L'APARELL, L'ENDOLL NI EL CABLE D'ALIMENTACIÓ EN AIGUA O ALTRES LÍQUIDS; NETEGEU-LOS SEMPRE AMB UN DRAP HUMIT.**
- DESENDOLLEU **SEMPRE** EL CABLE D'ALIMENTACIÓ DE LA XARXA ELÈCTRICA ABANS D'ACOBLLAR O TREURE ACCESSORIS INDIVIDUALS O ABANS DE NETEJAR L'APARELL.
- L'APARELL NOMÉS ESTÀ APAGAT QUAN ESTÀ DESENDOLLAT.
- Assegureu-vos **sempre** que teniu les mans ben seques abans d'utilitzar o ajustar els interruptors de l'aparell, o abans de tocar l'endoll o les connexions elèctriques.
- **No** manipuleu ni toqueu l'aparell amb les mans mullades o descalç.
- Per desendollar l'aparell, agafeu l'endoll i traieu-lo directament de la presa de corrent. No estireu mai el cable d'alimentació per desendollar l'aparell.
- Per raons de seguretat, l'aparell ha d'estar connectat a una presa de terra d'acord amb la normativa elèctrica vigent. EVITEU L'ÚS DE QUALSEVOL DISPOSITIU ELÈCTRIC QUE NO COMPLEIXI LES NORMES.
- **No** mogueu l'aparell mentre estigui en funcionament.
- **No** deixeu que el cable elèctric quedi penjant de la vora d'una taula o taulell. Eviteu el contacte amb superfícies calentes.
- **No** toqueu la superfície de cocció quan el forn estigui en funcionament i espereu fins que arribi a la temperatura ambient després de desendollar-lo.
- Durant els primers cicles de funcionament, el forn farà fum. Això és completament normal i desapareixerà després d'un temps d'ús. Nota: Sempre es genera una certa quantitat de fum o vapor quan es cuina, la qual cosa és normal.

- **No** col·loqueu l'aparell sobre fonts de calor o components elèctrics, ni a prop seu. No el col·loqueu sobre altres aparells.
- **No** cobriu l'interior del forn amb paper d'alumini.
- **No** feu servir paper de forn amb l'aparell per tal d'evitar possibles riscos d'incendi.
- Feu servir el forn únicament per cuinar o escalfar aliments.
- **No** poseu draps ni plats sobre l'aparell.
- **No** utilitzeu el forn en mobles de cuina ni encastats en mobles.
- **No** utilitzeu l'aparell a prop de parets o cortines.
- Després de l'ús, apagueu-lo i espereu que es refredi abans de moure'l o netejar-lo.
- Les superfícies exteriors de l'aparell es poden escalfar molt durant el funcionament.
- **ADVERTIMENT:** Col·loqueu el forn sobre un taulell capaç de suportar temperatures de, com a mínim, 90 °C i assegureu-vos que no hi hagi res a sobre que impedeixi el pas de l'aire.
- **ADVERTIMENT:** Perill de cremades. No toqueu les superfícies calentes mentre el forn estigui en funcionament.
- **No** toqueu les superfícies externes i internes quan l'aparell estigui encès, ja que aquestes parts estan molt calentes. Feu servir guants de forn quan cuineu amb l'aparell.
- Aquest producte no està dissenyat per funcionar amb un temporitzador extern ni amb un sistema de control remot independent.
- **No** utilitzeu **mai** l'aparell si el cable d'alimentació o l'endoll estan danyats o si l'aparell en si presenta algun defecte; en aquest cas, porteu-lo al centre d'assistència autoritzat més proper.
- Per evitar qualsevol risc, si el cable d'alimentació està danyat, l'ha de substituir el fabricant, el seu servei d'assistència tècnica o una persona amb qualificació similar.
- Aquest aparell està dissenyat **NOMÉS PER A ÚS DOMÈSTIC**. No està destinat a utilitzar-se en: zones de cuina per al personal de botigues, oficines i altres entorns laborals, cases rurals, hotels, motels i altres entorns residencials, ni en entorns de tipus *bed and breakfast*.
- Aquest aparell compleix les Directives 2014/35/UE i EMC 2014/30/UE, i el Reglament (CE) núm. 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments.
- Qualsevol canvi en aquest producte, inclosa la modificació de l'ajust del termòstat, pot comprometre la seguretat d'ús del producte i comportar la l'anul·lació de la garantia de l'usuari.
- En cas que decidiu desfer-vos de l'aparell, us aconsellem que l'inutilitzeu tallant el cable d'alimentació. També recomanem que s'inutilitzin totes les peces que puguin ser perilloses, especialment per als nens, que podrien jugar amb l'aparell o les peces.
- L'emalatge no s'ha de deixar mai a l'abast dels nens, ja que pot arribar a ser perillós.
- Aquest aparell s'ha de supervisar durant el seu ús. En cas d'avaría, desconnecteu l'endoll de la presa de corrent.
- **No** utilitzeu allargadors; endol·leu sempre l'aparell directament a la presa de corrent.

-  Per desfer-vos del producte correctament d'acord amb la Directiva Europea 2012/19/UE, consulteu i llegiu el fulllet inclòs amb el producte.
- **ADVERTIMENT:** L'aparell està dissenyat per funcionar estrictament amb la tapa en posició tancada.
- La tapa està dissenyada específicament per funcionar com a protector anti-estrepitats per tal d'evitar que es vessi greix o líquids calents durant el procés de cocció.
-  **Avis:** Superfície calenta. Les superfícies es poden escalfar durant l'ús.
- Aquest aparell no està pensat ni dissenyat per fer-lo servir a l'exterior. Feu-lo servir només en interiors.
- **No** permeteu que la part superior caigui de forma incontrolada, ja que podria danyar la placa de pedra de cocció o aixafar-vos les mans o els dits. Manipuleu sempre la part superior amb compte i utilitzeu les nanses en obrir-la i tancar-la.

Neteja i manteniment

ADVERTIMENT:

Netegeu el forn només després d'assegurar-vos que està desendollat de la xarxa elèctrica i que s'ha refredat completament.

- Traieu els residus de cocció amb una espàtula resistent a la calor.
- Eviteu l'ús de productes abrasius o altres detergents agressius.
- La placa de pedra per enfornar tendeix a canviar de color a un to més fosc i pot mostrar taques i petites esquerdes. Això no afecta el funcionament del forn ni la qualitat de la cocció.
- Netegeu les superfícies exteriors de l'aparell amb un drap humit. La placa de pedra per enfornar també es pot netejar amb un drap humit.

Consum d'energia

- Amb el control de temperatura a la posició "0".
 - Canvi automàtic al mode apagat: no aplicable.
 - Potència del mode apagat: $\leq 0,3$ W.

Abans d'endollar l'aparell a la xarxa elèctrica

- Comproveu que el voltatge que figura a la part inferior de la unitat de potència correspongui al voltatge de la vostra xarxa.

AQUEST APARELL S'HA DE CONNECTAR A TERRA

- Aquest aparell compleix el Reglament (CE) 1935/2004 sobre els materials i objectes destinats a entrar en contacte amb aliments.

Abans de fer servir l'aparell

- 1 Traieu el material d'embalatge i assegureu-vos que totes les peces estiguin incloses. **No utilitzeu mai l'aparell si està danyat.**
- 2 Comproveu que la placa de cocció estigui neta i sense restes de pols. Si cal, netegeu-la amb un drap humit.

- 3 Es recomana netejar la base abans de començar a escalfar i procedir a la cocció per eliminar qualsevol petit residu de pols que s'hagi format durant la fase de refredament i repòs del producte. Netegeu totes les peces que hagin estat en contacte amb els aliments abans del primer ús.
- 4 En utilitzar-lo per primera vegada, és possible que surti una petita quantitat de fum. Això és degut simplement a l'escalfament d'algunes peces.
- 5 Comproveu que el cable estigui totalment desenrotllat abans de fer servir l'aparell.

Descripció de l'aparell

- ① Interruptor d'encesa i dial de temperatura
- ② Indicador del termòstat
- ③ Dial del temporitzador
- ④ Finestra de visualització
- ⑤ Suport
- ⑥ Nanses
- ⑦ Obertures de ventilació
- ⑧ Resistència escalfadora
- ⑨ Placa de pedra de cocció
- ⑩ Nanses de la pedra per coure pizza
- ⑪ Pales per a pizza




Ús del forn per a pizza




Important

- El temporitzador no encén ni apaga el forn. Per tant, és important comprovar l'aparell després que hagi transcorregut el temps programat. Per apagar-lo, poseu el control de temperatura en "0" i desendol·leu-lo.
- Per obtenir els millors resultats en enfornar pizza, es recomana preescalfar el forn a la temperatura màxima durant uns 10 minuts.
- Quan cuineu massa fresca, empolvoreu lleugerament la pedra amb farina abans de posar la massa directament sobre la pedra. Si la massa queda enganxosa, afegiu-hi més farina, ja que s'enganxarà a la pedra.
- El diàmetre màxim de les pizzes que es poden coure al forn de pizza és de 28 cm.

- 1 Endol·leu l'aparell.
- 2 Enceneu el forn per a pizza i ajusteu la temperatura segons les vostres necessitats amb el dial ①. La llum corresponent ② s'encendrà i això indica l'inici de la fase de preescalfament.
- 3 Al cap d'uns minuts, la llum s'apagarà i l'aparell estarà llest per fer-lo servir.
- 4 Aixequeu la part superior de l'aparell amb les dues mans mitjançant les dues nanses ⑥ i poseu la pizza o qualsevol altre aliment que vulgueu enfornar sobre la placa de pedra de cocció ⑨ utilitzant les pales per a pizza incloses o guants de forn.
- 5 Tanqueu la part superior de l'aparell.
- 6 Ajusteu el temps de cocció girant el dial del temporitzador ③.
- 7 'El "temporitzador" emet un senyal després de cada cicle de cocció. Gireu el dial de temperatura **E** a "0" i desendol·leu l'aparell de la presa de corrent.

Taula d'usos recomanats

	Tipus de pizza			
Pizza	Pizza estàndard senzilla	5	4	Utilitzeu sèmola a la base de la pizza per evitar que s'enganxi.
	Pizza fina i cruixent	5	3-5	
	Pizza ràpida (200 g de massa per a pizza + 45 g de salsa per a pizza + 90 g de formatge ratllat)	5	3	
	Napolitana	4	5	
	Safata per a pizza	2	6 min en total. Només 3 min per a la base + 3 min amb les cobertures i la salsa.	Utilitzeu una safata per a pizza (17 cm). Utilitzeu sèmola a la base de la safata per a pizza per evitar que s'enganxi.
	Sense gluten	3	6 min en total. Només 3 min per a la base + 3 min amb les cobertures i la salsa.	Cuineu la base de la pizza sense salsa ni cobertures durant 1 minut; retireu-la de la pedra per coure pizza i després afegiu-hi la salsa i les cobertures.
	Pizza congelada comprada a la botiga	5	4-6	Descongeleu les pizzes durant 15 minuts per reduir el temps de coccio. Utilitzeu sèmola a la base de la pizza per evitar que s'enganxi.
	Pizza fresca comprada a la botiga	5	2-5	-
	Calzone (casolana)	5	6	Donar la volta a la meitat del procés de coccio.

	Tipus de pizza			
Aliments addicionals	Bagels	4	60 segons per cada costat	Escalfar/torrar
	Croissants/ brioixeria fresca precuinada	4	30 segons	Per escalfar. No cuinar brioixeria congelada.
	Truites mexicanes	4	20 segons	Per escalfar/torrar
	Crepes farcides	4	20 segons	Escalfar/torrar
	Pa d'all (pa pla/pa de pizza)	4	4-10 minuts	Escalfar/torrar
	Muffins d'esmorzar	3	30 segons per cada costat	Escalfar/torrar
	Gofres	2	10 segons per cada costat	Escalfar/torrar
	Pa de pita/pa naan	4	60 segons per cada costat	Escalfar/torrar
	Boles de massa	3	3 minuts	Escalfar/torrar Donar la volta a la meitat del procés d'escalfament.
	Crumpets	3	1 minut	Escalfar/torrar
	Rotllets de salsitxa	2	2 minuts	Escalfament
	Pa pla (casolà)	3-4	3 minuts	Donar la volta a la meitat del procés d'escalfament.
	Quesadillas	3-4	2-3 minuts	No donar la volta durant l'escalfament.
	Pizza de truita mexicana ràpida	3	1-2 minuts	No donar la volta durant l'escalfament.

Receptes

Massa per a pizza sense gluten

250 g de farina de pa sense gluten

(Per obtenir els millors resultats, utilitzeu una farina sense gluten elaborada amb una barreja de midó d'arròs i blat de moro i farina de fajol).

210 ml d'aigua

3,5 g de llevat instantani

6 g de sal

10 g d'oli d'oliva

10 g de sucre

- 1 Afegiu tots els ingredients al bol.
- 2 Pasteu els ingredients durant 10 minuts.
- 3 Poseu la massa en un bol enfarinat, cobriu-la amb film transparent i refrigereu-la durant 30 minuts.
- 4 Feu boles de 250 g amb la massa sobre una superfície enfarinada.
- 5 Fornegeu la base de la pizza durant 3 minuts sense cobertures.
- 6 Fornegeu la base de la pizza durant 3 minuts més després d'haver afegit la salsa i les cobertures.

Massa per a pizza senzilla

500 g de farina de pa

10 g de sal

340 ml d'aigua

7 g de llevat instantani

30 g d'oli d'oliva

- 1 Afegiu tots els ingredients al bol.
- 2 Pasteu els ingredients durant 10 minuts.
- 3 Poseu la massa en un bol enfarinat, cobriu-la amb film transparent i deixeu-la reposar durant 1 hora.
- 4 Feu boles de 300 g amb la massa sobre una superfície enfarinada.
- 5 Fornegeu la base de la pizza durant 4 minuts amb la salsa per a pizza i les cobertures.

Pa pla ràpid

225 g de farina normal

3 culleradetes de llevat en pols

$\frac{3}{4}$ culleradeta de sal

225 g de iogurt natural

25 g d'oli d'oliva

- 1 Afegiu tots els ingredients al bol.
- 2 Pasteu els ingredients durant 10 minuts.
- 3 Poseu la massa en un bol enfarinat, cobriu-la amb film transparent i deixeu-la reposar durant 1 hora.
- 4 Feu boles de 200 g amb la massa sobre una superfície enfarinada.
- 5 Fornegeu els pans plans durant 3-4 minuts a l'ajust 4.

Pizza ràpida en 3 minuts

200 g de massa per a pizza fresca (casolana o comprada a la botiga)

45 g de salsa per a pizza

90 g de formatge mozzarella ratllat

- 1 Preescalfeu el forn per a pizza a l'ajust 5 durant 10 minuts.
- 2 En una superfície enfarinada, estireu la massa per a pizza fresca fins a obtenir una pizza fina de 28 cm.
- 3 Repartiu la salsa per a pizza per tota la base i deixeu una petita vora per a la crosta.
- 4 Cobriu amb el formatge mozzarella ratllat.
- 5 Amb les pales, passeu la pizza al forn preescalfat.
- 6 Enforneu durant 3 minuts a l'ajust 5.
- 7 Amb les pales, passeu la pizza a una taula de tallar i talleu-la en porcions.

Servei tècnic i atenció al client

- Si teniu cap problema amb el funcionament del vostre aparell, abans de sol·licitar assistència visiteu www.kenwoodworld.com.
- Tingueu en compte que el vostre producte està cobert per una garantia que compleix totes les disposicions legals relatives a qualsevol garantia existent i als drets dels consumidors vigents al país on es va comprar el producte.
- Si el vostre producte Kenwood funciona malament o si trobeu algun defecte, envieu-lo o porteu-lo a un centre de serveis autoritzat de KENWOOD. Per trobar informació actualitzada sobre el vostre centre de serveis autoritzat de KENWOOD més proper, visiteu www.kenwoodworld.com o el lloc web específic del vostre país.
- Dissenyat i creat per Kenwood al Regne Unit.
- Fabricat a la Xina.



INFORMACIÓ IMPORTANT PER A L'ELIMINACIÓ CORRECTA DEL PRODUCTE DE CONFORMITAT AMB LA DIRECTIVA EUROPEA SOBRE RESIDUS D'APARELLS ELÈCTRICS I ELECTRÒNICS (RAEE)

Al final de la seva vida útil, el producte no s'ha de llençar com a residu domèstic. S'ha de dur a un centre especial de recollida diferenciada de residus dispostat per l'autoritat local o a un distribuïdor que presti aquest servei.

Dansk


- Vigtig sikkerhedsinformation [76-78](#)
- Rengøring og vedligeholdelse [78](#)
- Før stikket sættes i stikkontakten [78](#)
- Før brug [78](#)
- Forklaring [79](#)
- Sådan anvender du pizzaovnen [79](#)
- Oversigt over anbefalet brug [80-81](#)
- Opskrifter [82-83](#)
- Service og kundepleje [83](#)


Vigtig sikkerhedsinformation

LÆS VEJLEDNINGERNE INDEN BRUG.

Når man bruger el-apparater skal man tage visse forholdsregler i brug, som blandt andet:

- Vær sikker på at apparatets spænding svarer til den der findes i dit elnet.
- Efterlad **aldrig** apparatet uden opsyn, når det er tilsluttet elnettet; frakobl det efter hvert brug.
- Stil **ikke** apparatet ovenpå eller i nærheden af varmekilder.
- Ved brug skal apparatet **altid** stilles på en vandret flade, der er stabil og godt belyst.
- Udsæt **aldrig** produktet for skadelige vejrpåvirkninger, såsom regn, fugtighed, frost, osv. ... Opbevar det på et tørt sted.
- Sørg for at elledningen ikke kommer i kontakt med varme overflader.
- Apparatet må anvendes af børn fra de 8 år og op efter, og af personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller uden erfaring eller den nødvendige viden, blot de overvåges eller efter at de har modtaget vejledning i apparatets sikre brug, og har forstået farerne der er forbundet hertil. Børn må ikke bruge apparatet til deres leg. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år og overvåges.
- Hold produktet og dets elledning fjernt fra børn der er under 8 år.
- DYP **ALDRIG** PRODUKTENHEDEN, STIKKET OG ELLEDNINGEN I VAND ELLER ANDRE VÆSKER, BRUG EN FUGTIG TIL DERES RENGØRING.
- STIKKET SKAL OGSÅ **ALTID** TAGES UD AF STIKKONTAKTEN, SELV NÅR APPARATET IKKE BRUGES, INDEN DU ISÆTTER ELLER FJERNER ENKELTE DELE, OG INDEN DU GØR APPARATET RENT.
- APPARATET ER KUN SLUKKET, NÅR STIKKET ER TAGET UD AF STIKKONTAKTEN.
- Vær **altid** sikker på at have godt tørre hænder, inden du bruger eller justerer knapperne der findes på apparatet, eller inden du rører ved stikket og strømforsyningslementerne.
- **Undlad** at håndtere eller berøre apparatet med våde hænder, eller når du har bare fødder.
- Tag direkte om stikket, for at trække stikket ud af stikkontakten på væggen. Træk det aldrig ud ved at hive det i ledningen.
- I må, af sikkerhedsmæssige årsager, kun tilslutte Jeres apparat til en stikkontakt med jordforbindelse, der opfylder de nuværende standarder vedrørende elektriske artikler. **UNDGÅ ENHVER IKKE GODKENDT EL-INSTALLATION.**
- Flyt **ikke** apparatet, mens det er i brug.
- Fødeledningen må **ikke** hænge løst udover bordets eller støttefladens kant. Forhindr ledningen i at komme i kontakt med varme overflader.
- Rør **ikke** ved bagepladen når ovnen er i funktion, og så længe den ikke er kommet ned på stuetemperatur igen efter at den er frakoblet.
- Ovnen vil, i løbet af de første funktionscyklusser, udsende røg. Det er absolut normalt og forsvinder efterhånden som den bruges. Bemærk: Der dannes altid en vis mængde røg eller damp under madlavning, dette er normalt.
- Placér **ikke** apparatet ovenpå eller i nærheden af varmekilder eller el-elementer. Placér det ikke ovenpå andre apparater.

- Tildæk **ikke** ovnens indre vægge med stanniol.
- **Brug** ikke bagepapir sammen med apparatet for at undgå brandfare.
- Anvend kun ovnen til madlavning eller -opvarmning.
- Læg **ikke** hverken viskestykker eller tallerkner ovenpå apparatet.
- Ovnen må **under ingen omstændigheder** anvendes, hvis den er indbygget eller indsat i et møbel.
- Brug **ikke** apparatet i nærheden af vægge eller gardiner.
- Sluk efter brug, og lad det køle ned, før det flyttes eller gøres rent.
- Når apparatet er i funktion, kan temperaturen på dets ydre overflade være meget høj.
- ADVARSEL – anbring ovnen på en bordplade, der kan tåle temperaturer på mindst 90 °C. Sørg for, at der ikke ligger noget på den, der forhindrer luftgennemstrømning.
- BEMÆRK - fare for forbrænding. Rør ikke de varme overflader, når produktet bruges.
- **Rør ikke** ved de udvendige og indvendige overflader, når apparatet er tændt, da disse dele er meget varme. Brug grillhandsker, når du laver mad med apparatet.
- Dette produkt er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Brug **aldrig** apparatet hvis elledningen eller stikket er beskadigede, eller hvis selve apparatet er defekt; i dette tilfælde skal det bringes til det nærmeste Autoriserede Assistancecenter.
- Hvis strømledningen er beskadiget, skal den skiftes ud af fabrikanten eller af en af dennes tekniske assistanceservice eller under alle omstændigheder af en person med lignende kvalifikationer, således at enhver risiko forhindres.
- Dette apparat er KUN beregnet til BRUG I HJEMMET. Det er ikke beregnet til brug i: personalekøkkener i butikker, kontorer og andre arbejdsmiljøer, hoteller, moteller, bed and breakfasts og andre boligmiljøer.
- Apparatet er i overensstemmelse med direktiv 2014/35/EU og EMC 2014/30/EU, og med Forordning (EF) nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer i kontakt med fødevarer.
- Eventuelle ændringer på produktet, herunder ændringer i termostatindstillingen, kunne påvirke produktets funktion og ugyldiggøre brugerens garanti.
- Såfremt man ønsker at bortskaffe apparatet som affald, anbefales det at gøre dette ubrugeligt ved at skære elledningen over. Derudover anbefales det også at uskadeliggøre de dele af apparatet der kunne udgøre en fare, især for børn der kunne bruge apparatet til deres lege.
- Emballageelementer må ikke efterlades indenfor børns rækkevidde, eftersom at de udgør en potentiel farekilde.
- Apparatet skal overvåges under dets funktion. I tilfælde af fejl på apparatet, skal man slukke det og tage stikket ud af stikkontakten.
- Brug **ikke** forlængerledninger, men tilslut altid apparatet direkte til stikkontakten.
-  For en korrekt bortskaffelse, i henhold til Europadirektivet 2012/19/EU bedes man læse sedlen der er vedlagt produktet.

- ADVARSEL: Apparatet er udelukkende beregnet til brug med låget i lukket position.
- Låget er specifikt beregnet til at fungere som stænkskærm for at forhindre, at der slipper varmt fedt eller væsker ud under tilberedningen.
-  Forsigtig, varm overflade. Overfladerne kan blive varme under brug.
- Dette apparat er ikke beregnet og fremstillet til udendørs brug. Det må kun bruges indendørs.
- Lad ikke overdelen smække ned, da det kan beskadige bagestenspladen eller forårsage knuste hænder eller fingre. Brug altid håndtagene til at håndtere overdelen forsigtigt, når den åbnes og lukkes.

Rengøring og vedligeholdelse

ADVARSEL:

Rengør først ovnen, når du har sikret dig, at stikket er taget ud af kontakten, og at den er kølet helt af.

- Fjern madrester med en varmebestandig spatel.
- Undgå brug af slibemidler eller andre skræppe rengøringsmidler.
- Bagestenspladen kan få en mørkere farve, så pletter og små revner bliver tydelige. Dette påvirker ikke ovnens funktion eller madens kvalitet.
- Tør apparatets yderside af med en fugtig klud. Bagestenspladen kan også rengøres med en fugtig klud.

Strømforbrug

- Med temperaturkontrollen i positionen '0'
 - Automatic switching to OFF Mode: Not applicable.
 - Off Mode Power: $\leq 0.3W$.

Før stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for, at el-forsyningens spænding er den samme som den, der er vist på bunden af maskinen.
- **ADVARSEL: DETTE APPARAT SKAL VÆRE FORBUNDET TIL JORD.**
- Dette apparat overholder EF-forordning 1935/2004 om materialer og genstande, der kommer i kontakt med levnedsmidler.

Før brug

- 1 Fjern emballagematerialet, og sørg for, at alle delene er der. **Brug aldrig apparatet, hvis det er beskadiget.**
- 2 Kontroller, at bagepladen er ren og fri for støvstriber. Rengør om nødvendigt med en fugtig klud.
- 3 Det anbefales at rengøre soklen, før opvarmningen påbegyndes, og fortsætte med madlavningen for at fjerne mindre støvrester, der eventuelt er dannet i produktets køle- og hvilefase. Rengør alle dele i kontakt med mad, før første brug.
- 4 Ved første brug kan der komme en meget lille mængde røg ud. Dette skyldes blot, at nogle dele opvarmes.
- 5 Sørg for, at ledningen er rullet helt ud, inden apparatet anvendes.

Forklaring

- ① Tænd-knap og temperaturvælger
- ② Termostatindikator
- ③ Timerknap
- ④ Skueglas
- ⑤ Mellemdel
- ⑥ Håndtag
- ⑦ Ventilationsåbninger
- ⑧ Varmeelement
- ⑨ Bagestenplade
- ⑩ Håndtag til pizzasten
- ⑪ Pizzaspader




Sådan anvender du pizzaovnen




Vigtigt

- Timeren tænder og slukker ikke for ovnen! Det er derfor vigtigt at kontrollere apparatet, når den indstillede tid er udløbet. Sluk for apparatet ved at sætte temperaturvælgeren på "0" og tage stikket ud af kontakten.
- For at få den bedste pizza anbefales det at forvarme ovnen ved den højeste temperatur i cirka 10 minutter.
- Når du tilbereder frisk dej, skal du forsigtigt drysse stenen med mel, før du placerer dejen direkte på stenen. Hvis dejen er klæbrig, skal du komme mere mel i dejen, da den vil klæbe til stenen.
- Den maksimale diameter af pizzaer, der kan bages i pizzaovnen, er 28 cm.

- 1 Sæt apparatet i stikket.
- 2 Tænd pizzaovnen, og indstil den ønskede temperatur ved hjælp af drejeknappen ①. Den pågældende lampe ② tændes og angiver, at forvarmningsfasen er startet.
- 3 Efter få minutter slukker lyset, og så er apparatet klar til brug.
- 4 Løft nu apparatets overdel med begge hænder på håndtagene ⑥ og placer pizzaen eller andre madvarer, der skal bages, på bagestenpladen ⑨ ved hjælp af de medfølgende pizzaspader eller med ovnhandsker.
- 5 Luk apparatets overdel.
- 6 Indstil bage tiden ved at dreje timerknappen ③.
- 7 'Timeren' afgiver et signal efter hvert bageprogram. Drej temperaturvælgeren **E** til "0", og tag stikket ud af kontakten.
- 8 Fjern maden fra bagestenpladen.

Oversigt over anbefalet brug

	Pizzatype			
Pizza	Enkel standardpizza	5	4	Drys semolina på bunden af pizzaen, så pizzaen ikke sidder fast.
	Tynd og sprød pizza	5	3-5	
	Hurtig pizza (200 g pizza-dej + 45 g pizza-sauce + 90 g revet ost)	5	3	
	Napolitansk	4	5	
	Pan pizza	2	6 min. i alt 3 min. kun bund + 3 min. med topping og sauce.	Brug en pizzaform (17 cm) Drys semolina på pizzaformens bund for at sikre, at pizzaen ikke sidder fast.
	Glutenfri	3	6 min. i alt 3 min. kun bund + 3 min. med topping og sauce.	Bag pizzabunden uden sauce eller topping i 1 minut, fjern den fra pizzastenen og tilsæt derefter sauce og topping.
	Frossen butikspizza	5	4-6	Optø pizzaerne i 15 minutter for at reducere bagetiden. Drys semolina på pizzaformens bund for at sikre, at pizzaen ikke sidder fast.
	Frisk butikspizza	5	2-5	-
	Calzone (hjemmelavet)	5	6	Vend den, når halvdelen af tiden er gået

	Pizzatype			
Yderligere madvarer	Bagels	4	60 sekunder på hver side	Brødristning/opvarmning
	Croissanter/ færdiglavet frisk bagværk	4	30 sekunder	Til opvarmning Tilbered ikke frossent bagværk
	Tortilla Wraps	4	20 sekunder	Til brødristning/ opvarmning
	Fylde pandekager	4	20 sekunder	Brødristning/opvarmning
	Hvidløgsbrød (fladbrød/ pizzabød)	4	4-10 minutter	Brødristning/opvarmning
	Engelske muffins	3	30 sekunder på hver side	Brødristning/opvarmning
	Vafler	2	10 sekunder på hver side	Brødristning/opvarmning
	Pitabrød/naan	4	60 sekunder på hver side	Brødristning/opvarmning
	Dough Balls	3	3 minutter	Brødristning/opvarmning Vend, når halvdelen af tiden er gået
	Crumpets	3	1 minut	Brødristning/opvarmning
	Pølsehorn	2	2 minutter	Opvarmning
	Fladbrød (hjemmelavet)	3-4	3 minutter	Vendes, når halvdelen af tiden er gået
	Quesadillas	3-4	2-3 minutter	Vendes ikke under opvarmning
	Hurtig tortilla wrap-pizza	3	1-2 minutter	Vendes ikke under opvarmning

Opskrifter

Glutenfri pizzadej

250 g glutenfrit brødmel

(De bedste resultater fås ved at bruge et glutenfrit mel fremstillet af en blanding af ris- og majsstivelse og boghvedemel)

210 g vand

3,5 g instant tørgær

6 g salt

10 g olivenolie

10 g sukker

- 1 Kom alle ingredienserne i skålen.
- 2 Ælt ingredienserne i 10 minutter
- 3 Hæld det i en meldrysset skål, dæk med film, og sæt det på køl i 30 minutter.
- 4 Rul dejen til kugler på 250 g på en meldrysset overflade.
- 5 Bag pizzabunden i 3 minutter uden topping.
- 6 Bag pizzabunden i yderligere 3 minutter med sauce og topping.

Enkel pizzadej

500 g brødmel

10 g salt

340 g vand

7 g instant tørgær

30 g olivenolie

- 1 Kom alle ingredienserne i skålen.
- 2 Ælt ingredienserne i 10 minutter.
- 3 Hæld det i en meldrysset skål, dæk med film, og sæt det til forhævning i 1 time.
- 4 Rul dejen til kugler på 300 g på en meldrysset overflade.
- 5 Bag pizzabunden i yderligere 4 minutter med sauce og topping.

Hurtigt fladbrød

225 g mel

3 tsk bagepulver

¾ tsk salt

225 g yoghurt naturel

25 g olivenolie

- 1 Kom alle ingredienserne i skålen.
- 2 Ælt ingredienserne i 10 minutter
- 3 Hæld det i en meldrysset skål, dæk med film, og sæt det til forhævning i 1 time.
- 4 Rul dejen til kugler på 200 g på en meldrysset overflade.
- 5 Bag fladbrødene i 3-4 minutter ved indstilling 4.

Hurtig 3-minutters pizza

200 g frisk pizzadej (hjemmelavet eller fra butik)

45 g pizzasauce

90 g revet mozzarella

- 1 Forvarm pizzaovnen på indstilling 5 i 10 minutter.
- 2 Rul den friske pizzadej ud på til tynd pizza på 11 tommer (27,5 cm) på en meldrysset overflade.
- 3 Fordel pizzasaucen på bunden, og lad en lille kant være til skorpe.
- 4 Drys med revet mozzarella.
- 5 Løft pizzaen ind i den forvarmede ovn med pizzaspaderne.
- 6 Bag den i 3 minutter på indstilling 5.
- 7 Tag den ud og over på et skærebræt med pizzaspaderne, og skær den i stykker.

Service og kundepleje

- Hvis du oplever nogen problemer med betjening af dit apparat, skal du, før du anmoder om hjælp, besøge www.kenwoodworld.com.
- Bemærk, at dit produkt er dækket af en garanti, som overholder alle lovbestemmelser, vedrørende evt. eksisterende garanti- og forbrugerrettigheder i det land, hvor produktet er blevet købt.
- Hvis dit Kenwood-produkt er defekt, eller du finder nogen fejl, skal du sende det eller bringe det til et autoriseret KENWOOD-servicecenter. For at finde opdaterede oplysninger om dit nærmeste autoriserede KENWOOD-servicecenter kan du gå til www.kenwoodworld.com eller webstedet for dit land.
- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.



VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE KORREKT BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EU-DIREKTIVET OM AFFALD AF ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR (WEEE)

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service.

Svenska




- Viktig säkerhetsinformation 85-87
- Rengöring och underhåll 87
- Innan du sätter i kontakten 87
- Innan användning 87
- Förklaring till bilder 88
- Använda pizzaugnen 88
- Tabell över rekommenderad användning 89-90
- Recept 91-92
- Service och kundtjänst 92

Viktig säkerhetsinformation

LÄS DESSA INSTRUKTIONER FÖRE ANVÄNDNING.

Nödvändiga försiktighetsåtgärder måste vidtas vid användning av elektriska apparater. Dessa inkluderar:

- Kontrollera att spänningen på enhetens märkskylt motsvarar nätspänningen.
- Lämna **aldrig** enheten obevakad när den är ansluten till elnätet; dra ur kontakten efter varje användning.
- Placera **aldrig** enheten på eller nära värmekällor.
- Se till att enheten **alltid** står på en plan, jämn yta när den används.
- Lämna **inte** enheten så att den riskerar att utsättas för skadliga väderförhållanden som regn, fukt, is osv. Förvara den på en torr plats.
- Se till att nätsladden inte kommer i kontakt med heta ytor.
- Den här apparaten kan användas av barn från 8 år och uppåt, personer med olika funktionshinder eller av personer som inte har kunskap och erfarenhet om de övervakas eller instrueras om användning av enheten på ett säkert sätt och förstår riskerna med den. Barn får inte leka med enheten. Om barn (måste vara minst 8 år) genomför rengöring och underhåll måste det ske under översikt.
- Förvara enheten och nätsladden utom räckhåll för barn under 8 år.
- PLACERA **ALDRIG** ENHETEN, KONTAKTEN ELLER NÄTSLADDEN I VATTEN ELLER ANDRA VÄTSKOR; ANVÄND ALLTID EN FUKTIG TRASA FÖR ATT RENGÖRA ENHETEN.
- DRA **ALLTID** UR NÄTSLADDEN FRÅN ELNÄTET INNAN DU MONTERAR ELLER TAR BORT ENSTAKA TILLBEHÖR ELLER INNAN DU RENGÖR ENHETEN.
- APPARATEN ÄR ENDAST AVSTÄNGD NÄR DEN ÄR URKOPPLAD.
- Se **alltid** till att dina händer är ordentligt torra innan du använder eller justerar reglagen på enheten, eller innan du vidrör stickkontakten eller elanslutningarna.
- Hantera **inte** enheten med våta händer eller när du är barfota.
- För att koppla från enheten tar du tag i kontakten och drar ut den direkt ur eluttaget. Dra aldrig i nätsladden för att koppla från enheten.
- Av säkerhetsskäl måste enheten anslutas till ett jordat uttag enligt gällande elsäkerhetsföreskrifter. ANVÄND INTE ELEKTRISKA ENHETER SOM INTE UPPFYLLER NORMERNA.
- Flytta **inte** enheten när den är i drift.
- Låt **inte** nätsladden hänga över kanten på ett bord eller en arbetsyta. Undvik kontakt med heta ytor.
- Vidrör **inte** kokytan när ugnen är i gång och vänta tills den når rumstemperatur efter att du har kopplat ur den.
- Under de inledande driftcyklerna kommer ugnen att ryka. Detta är helt normalt och kommer att försvinna efter att den har använts ett tag. OBS! En viss mängd rök eller ånga genereras alltid vid matlagning, detta är normalt.
- Placera **inte** apparaten på/i närheten av värmekällor eller elektriska delar. Placera den inte på andra apparater.
- Täck **inte** ugnens insida med aluminiumfolie.
- Använd inte bakplåtspapper med hushållsapparaten, eftersom det kan medföra brandrisk.

- Använd endast ugnen för att tillaga eller värma mat.
- Lägg **inte** trasor eller tallrikar på apparaten.
- Ugnen får **inte** användas eller byggas in i andra köksenheter.
- Använd **inte** enheten nära väggar eller gardiner.
- Efter användning ska du stänga av och vänta tills enheten har svalnat innan du flyttar eller rengör den.
- Enhetens ytor kan bli mycket varma när den är i drift.
- VARNING – placera ugnen på en bänkskiva som tål temperaturer på minst 90 grader och se till att det inte finns något som förhindrar luftcirkulation.
-  VARNING – risk för brännskador. Vidrör inte de varma ytorna när ugnen används.
- Vidrör **inte** de yttre och inre ytorna när hushållsapparaten är påslagen. Dessa delar är mycket heta. Använd grytvantar när du tillagar mat med hushållsapparaten.
- Denna produkt är inte avsedd att användas med en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Använd **aldrig** apparaten om nätsladden eller kontakten är skadad eller om själva apparaten är defekt. I så fall ska du lämna in den till närmaste auktoriserade servicecenter.
- För att undvika eventuella risker måste nätsladden om den är skadad bytas ut av tillverkaren, dess tekniska support eller annan kvalificerad person.
- Den här hushållsapparaten är ENDAST avsedd för HEMMABRUK. Den är inte avsedd att användas i: personalkök i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer, långgårdar, hotell, motell och andra boendemiljöer eller bed and breakfast-liknande miljöer.
- Den här enheten uppfyller direktiven 2014/35/EU och EMC 2014/30/EU, samt bestämmelserna (EG) nr 1935/2004 av den 27/10/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.
- Eventuella ändringar av denna produkt, inklusive ändring av termostatens inställning, kan äventyra produktens säkerhet och leda till att användarens garanti blir ogiltig.
- Om du bestämmer dig för att kassera apparaten rekommenderar vi att du sätter den ur funktion genom att klippa av nätsladden. Vi rekommenderar även att alla potentiellt farliga delar görs ofarliga, särskilt med tanke på att barn kan leka med enheten eller dess komponenter.
- Förpackningen får aldrig lämnas inom räckhåll för barn eftersom den kan utgöra en fara.
- Den här enheten ska hållas under uppsikt vid användning. Om det är fel på enheten ska du stänga av den med strömbrytaren.
- Använd inte förlängningssladdar utan anslut alltid enheten direkt till eluttaget.
-  Se bipacksedeln för information om hur du kasserar produkten på rätt sätt i enlighet EU-direktiv 2012/19/EU.
- VARNING! Enheten är konstruerad för att endast användas med luckan i stängt läge.
- Luckan är särskilt avsedd att fungera som stänkskydd för att förhindra att heta oljor, vätskor och liknande tränger ut i samband med tillagning.
-  Varning, het yta. Ytorna kan bli varma under användning.

- Den här hushållsapparaten är inte avsedd eller konstruerad för utomhusbruk. Använd den endast inomhus.
- Låt inte överdelen slå igen okontrollerat, eftersom det kan skada bakplattan och orsaka klämskador på händer och fingrar. Hantera alltid överdelen försiktigt med handtagen när du öppnar och stänger pizzaugnen.

Rengöring och underhåll

WARNING!

Rengör endast ugnen efter att du först har kontrollerat att den inte är ansluten till elnätet och att den har svalnat helt.

- Ta bort matlagningsrester med en värmetålig stekspade.
- Användning inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller andra aggressiva rengöringsmedel.
- Bakplattan kan få en mörkare nyans, och fläckar och små sprickor kan uppträda. Detta påverkar inte ugnens funktion eller matlagningskvaliteten.
- Torka av enhetens utsida med en fuktig trasa. Du kan även rengöra bakplattan med en fuktig trasa.

Elförbrukning

- Med temperaturreglaget i läge "0"
 - Automatisk växling till AV-läge: Ej tillämpligt.
 - Effekt vid AV-läge: $\leq 0,3$ W.

Innan du sätter i kontakten

- Kontrollera att din eltyp är samma som anges på apparatens undersida.
- **WARNING! HUSHÅLLSAPPARATEN MÅSTE VARA JORDAD!**
- Den här apparaten uppfyller EG förordning 1935/2004 om material och produkter avsedda att komma i kontakt med livsmedel.

Innan användning

- 1 Ta bort förpackningsmaterialet och se till att alla delar finns med. **Använd aldrig hushållsapparaten om den är skadad.**
- 2 Kontrollera att bakplåten är ren och dammfri. Rengör vid behov med en fuktig trasa.
- 3 Vi rekommenderar att du rengör basen innan du påbörjar någon uppvärmning och tillagning, för att avlägsna eventuella dammrester som har bildats när produkten inte har använts. Rengör alla delar som kommer i kontakt med livsmedel före första användningen.
- 4 Vid första användningen kan en mycket liten mängd rök bildas. Detta beror på uppvärmningen av vissa delar.
- 5 Se till att sladden är helt utrullad innan du använder hushållsapparaten.

Förklaring till bilder

- ① Av/på-knapp och temperaturreglage
- ② Termostatindikator
- ③ Timerreglage
- ④ Tittfönster
- ⑤ Hållare
- ⑥ Handtag
- ⑦ Ventiler
- ⑧ Värmeelement
- ⑨ Bakplatta
- ⑩ Handtag till bakplattan
- ⑪ Pizzaspadar




Använda pizzaugnen




Viktigt

- Timern slår inte på eller stänger av ugnen! Det är därför viktigt att du kontrollerar ugnen efter att den inställda tiden har gått ut. Stäng av apparaten genom att ställa temperaturreglaget på "0" och dra ur kontakten.
- För bästa resultat när du tillagar pizza rekommenderar vi att du förvärmer ugnen på högsta temperatur i cirka 10 minuter.
- Vid tillagning av färsk deg ska du mjöla in bakplattan lätt innan du lägger degen direkt på plattan. Om degen är klabbig ska du tillsätta mer mjöl eftersom degen annars kommer att bränna fast på bakplattan.
- Den maximala diametern för pizzor som kan bakas i pizzaugnen är 11 tum/28 cm.

- 1 Anslut ugnen till eluttaget.
- 2 Slå på pizzaugnen och ställ in önskad temperaturnivå med reglage ①. Motsvarande lampa ② tänds och indikerar att förvärmningsfasen har startat.
- 3 Efter några minuter släcks lampan och ugnen är klar att använda.
- 4 Lyft sedan upp pizzaugnens överdel; använd båda händerna och bägge handtagen ⑥. Placera pizzan eller annan mat som ska tillagas på bakplattan ⑨ med hjälp av de medföljande pizzaspadarna eller använd grytvantar.
- 5 Stäng pizzaugnens överdel.
- 6 Ställ in tillagningstiden genom att vrida på timerreglaget ③.
- 7 "Timern" ljuder efter varje bakningscykel. Vrid temperaturreglaget **E** till "0" och dra ut kontakten ur uttaget.
- 8 Ta bort maten från bakplattan.

Tabell över rekommenderad användning

	Pizzatyp			
Pizza	Standard enkel pizza	5	4	Använd mannagryn i pizzabasen för att se till att pizzan inte bränner fast.
	Tunn och krispig pizza	5	3-5	
	Snabbpizza (200 g pizzadeg + 45 g pizzasås + 90 g riven ost)	5	3	
	Napolitansk	4	5	
	Panpizza	2	Totalt 6 minuter 3 min - endast bas + 3 min med toppings och sås.	Använd en pizzaplåt (7 tum/17 cm) Använd mannagryn på pizzaplåten för att se till att pizzan inte bränner fast.
	Glutenfri	3	Totalt 6 minuter 3 min - endast bas + 3 min med toppings och sås.	Tillaga pizzabotten utan sås eller toppings i 1 minut, ta bort pizzan från bakplattan och tillsätt sedan sås och toppings.
	Frys butikspizza	5	4-6	Tina pizzorna i 15 minuter för att minska tillagningstiden. Använd mannagryn i pizzabasen för att se till att pizzan inte bränner fast.
	Färs butikspizza	5	2-5	-
	Calzone (hemgjord)	5	6	Vänd efter halva tillagningstiden

	Pizzatyp			
Andra typer av mat	Bagels	4	60 sekunder på varje sida	Uppvärmning/rostning
	Croissanter/ färdiglagade färska bakverk	4	30 sekunder	Uppvärmning Tillaga inte frysta bakverk
	Tortillabröd	4	20 sekunder	Uppvärmning/rostning
	Fyllda crepes	4	20 sekunder	Uppvärmning/rostning
	Vitlöksbröd (tunt bröd/pizzabröd)	4	4-10 minuter	Uppvärmning/rostning
	Frukostmuffins	3	30 sekunder på varje sida	Uppvärmning/rostning
	Våfflor	2	10 sekunder på varje sida	Uppvärmning/rostning
	Pitabröd/ naanbröd	4	60 sekunder på varje sida	Uppvärmning/rostning
	Degbollar	3	3 minuter	Uppvärmning/rostning Vänd efter halva tiden
	Tekakor (crumpets)	3	1 minut	Uppvärmning/rostning
	Korvpiroger	2	2 minuter	Uppvärmning
	Tunt bröd (hembakat)	3-4	3 minuter	Vänd efter halva tiden
	Quesadillas	3-4	2-3 minuter	Vänd inte under uppvärmningen
	Snabb tortillapizza	3	1-2 minuter	Vänd inte under uppvärmningen

Recept

Glutenfri pizzadeg

250 g glutenfritt brödmjöl

(För bästa resultat använd ett glutenfritt mjöl gjort av en blandning av ris- och majsstärkelse och bovetemjöl)

210 ml vatten

3,5 g torrjäst

6 g salt

10 g olivolja

10 g socker

- 1 Lägg alla ingredienser i skålen.
- 2 Knåda samman ingredienserna i 10 minuter.
- 3 Överför degen till en mjölad skål, täck med plastfolie och ställ i kylskåp i 30 minuter.
- 4 Forma degen till bollar på 250 g på en mjölad arbetsyta.
- 5 Tillaga pizzabotten i 3 minuter utan toppings.
- 6 Lägg på sås och toppings och tillaga pizzan i ytterligare 3 minuter.

Enkel pizzadeg

500 g brödmjöl

10 g salt

340 ml vatten

7 g torrjäst

30 g olivolja

- 1 Lägg alla ingredienser i skålen.
- 2 Knåda samman ingredienserna i 10 minuter.
- 3 Överför degen till en mjölad skål, täck den med plastfolie och låt degen jäsa i 1 timme.
- 4 Forma degen till bollar på 300 g på en mjölad arbetsyta.
- 5 Tillaga pizzabotten med sås och toppings i 4 minuter.

Snabbt tunt bröd

225 g vanligt mjöl

3 tsk bakpulver

$\frac{3}{4}$ tsk salt

225 g naturell yoghurt

25 g olivolja

- 1 Lägg alla ingredienser i skålen.
- 2 Knåda samman ingredienserna i 10 minuter.
- 3 Överför degen till en mjölad skål, täck den med plastfolie och låt degen jäsa i 1 timme.
- 4 Forma degen till bollar på 200 g på en mjölad arbetsyta.
- 5 Tillaga de tunna bröden i 3-4 minuter på inställning 4.

Snabbpizza - 3 minuter

200 g färsk pizzadeg (hemlagad eller köpt i butik)

45 g pizzasås

90 g riven mozzarellaost

- 1 Förvärm pizzaugnen på inställning 5 i 10 minuter.
- 2 Kavla ut den färska pizzadegen på ett mjölat underlag till en tunn pizza med en diameter på 11 tum (28 cm).
- 3 Bred ut pizzasåsen på pizzabotten, lämna en liten kant.
- 4 Toppa med riven mozzarellaost.
- 5 Använd pizzaspadarna för att flytta pizzan till den förvärmda ugnen.
- 6 Tillaga i 3 minuter på inställning 5.
- 7 Använd pizzaspadarna för att flytta pizzan till en skärbräda och skär pizzan i bitar.

Service och kundtjänst

- Om du får problem med att använda apparaten ber vi dig besöka www.kenwoodworld.com innan du ringer kundtjänst.
- Produkten omfattas av en garanti som uppfyller alla lagstadgade bestämmelser vad gäller garanti och konsumenträttigheter i inköpslandet.
- Om din Kenwood-produkt inte fungerar som den ska eller om du upptäcker fel ber vi dig att lämna eller skicka in den till ett godkänt KENWOOD-servicecenter. För aktuell information om närmaste godkända KENWOOD-servicecenter besök www.kenwoodworld.com eller Kenwoods webbplats för ditt land.
- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.



VIKTIG INFORMATION OM HUR PRODUKTEN SKA KASSERAS I ENLIGHET MED EUROPEISKA DIREKTIV OM AVFALL SOM UTGÖRS AV ELLER INNEHÅLLER ELEKTRISK OCH ELEKTRONISK UTRUSTNING (WEEE)

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den måste kasseras på lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller lämnas till en återförsäljare som erbjuder denna service.

Norsk



- Viktig sikkerhetsinformasjon 94-96
- Renhold og vedlikehold 96
- Før du setter i støpselet 96
- Før bruk 96
- Deler 97
- Slik bruker du pizzaovnen 97
- Anbefalt brukstabell 98-99
- Oppskrifter 100-101
- Service og kundetjeneste 101

Viktig sikkerhetsinformasjon

LES DISSE INSTRUKSJONENE FØR BRUK.

Nødvendige forholdsregler må tas ved bruk av elektriske apparater, og disse inkluderer følgende:

- Forsikre deg om at spenningen på apparatets typeskilt samsvarer med spenningen i strømmettet.
- **Aldri** la apparatet være uten tilsyn når det er koblet til strømforsyningen. Trekk ut støpselet etter hver bruk.
- **Aldri** plasser apparatet på eller i nærheten av varmekilder.
- Plasser **alltid** apparatet på en flat, jevn overflate under bruk.
- Ikke utsett apparatet for skadelige værforhold, som regn, fuktighet, is osv. Oppbevar det på et tørt sted.
- Sørg for at strømledningen ikke kommer i kontakt med varme overflater.
- Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller instruksjoner angående sikker bruk av apparatet og forstå farene som kan oppstå. Barn skal ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal gjøres av barn fra 8 år og under tilsyn.
- Oppbevar apparatet og strømledningen utilgjengelig for barn under 8 år.
- Plasser **ALDRI** APPARATETS HUS, STØPSEL ELLER STRØMLADNING I VANN ELLER ANDRE VÆSKER; TØRK ALLTID AV MED EN FUKTIG KLUT.
- TREKK **ALLTID** STRØMLEDNINGEN FRA STRØMNETTET FØR DU MONTERER ELLER FJERNES ENKELTUTSTYR ELLER FØR RENGJØRING AV APPARATET.
- APPARATET ER KUN AVSKRUDD NÅR DET ER UTKOBLET.
- Sørg **alltid** for at hendene dine er helt tørre før du bruker eller justerer bryterne på apparatet, eller før du berører strømstøpselet eller strømtilkoblingene.
- **Ikke** håndter eller berør apparatet med våte hender eller barfotet.
- For å koble fra apparatet, ta tak i støpselet og trekk det direkte ut av stikkkontakten. Trekk aldri i strømledningen for å koble fra apparatet.
- Av sikkerhetsmessige årsaker må apparatet kobles til en jordet stikkontakt i henhold til gjeldende elektriske forskrifter. UNNGÅ BRUK AV ELEKTRISKE APPARATER SOM IKKE ER I OVERENSSTEMMELSE MED FORSKRIFTENE.
- **Ikke** flytt apparatet mens det er i bruk.
- **Ikke** la den elektriske ledningen henge over kanten av et bord eller en arbeidsflate. Unngå kontakt med varme overflater.
- **Ikke** berør kokeflaten når ovnen er i bruk, og vent til den når romtemperatur etter at du har trukket støpselet ut.
- løpet av de første driftssyklusene vil det kunne ryke av ovnen. Dette er helt normalt og vil forsvinne etter at den har vært i bruk en stund. Merk: det genereres alltid en viss mengde røyk eller damp under steiking, dette er normalt.
- **Ikke** plasser apparatet på/i nærheten av varmekilder eller elektriske deler. Ikke plasser den oppå andre apparater.
- **Ikke** dekk innsiden av ovnen med aluminiumsfolie.
- **Ikke bruk** bakepapir til apparatet for å unngå brannfare.
- Bruk kun ovnen til å tilberede eller varme opp mat.
- **Ikke** plasser kluter eller tallerkener på apparatet.

- **Ikke** bruk ovnen i kjøkkenskap eller som innebygd i møbler.
- **Ikke** bruk apparatet i nærheten av vegger eller gardiner.
- Etter bruk, slå av og vent til den er avkjølt før du flytter eller rengjør den.
- Apparattets ytre overflater kan bli svært varme mens det er i bruk.
- ADVARSEL – Plasser ovnen på en benkeplate som tåler temperaturer på minst 90 °C, og pass på at det ikke er noe på den som hindrer luftgjennomstrømning.
- ADVARSEL – Fare for brannskader. Ikke berør de varme overflatene mens ovnen er i bruk.
- **Ikke** berør de utvendige og innvendige overflatene når apparatet er på, disse delene er svært varme. Bruk ovnshansker når du steiker mat med apparatet.
- Dette produktet er ikke ment å betjenes ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- **Aldri** bruk apparatet hvis strømledningen eller støpselet er skadet, eller hvis selve apparatet er defekt. I så fall må du ta det med til nærmeste autoriserte servicesenter.
- For å unngå risikoer må strømledningen, hvis den er skadet, byttes ut av produsenten, deres tekniske assistansetjeneste eller en tilsvarende kvalifisert person.
- Dette apparatet er KUN beregnet for HJEMMEBRUK. Den er ikke beregnet for bruk i: personalkjøkkener i butikker, kontorer og andre arbeidsmiljøer, gårdshus, hoteller, moteller og andre boligmiljøer, bed and breakfast type miljøer.
- Dette apparatet er i samsvar med direktivene 2014/35/EU og EMC 2014/30/EU, og forskrift (EF) nr. 1935/2004 av 27.10.2004 angående material som er i kontakt med matvarer.
- Eventuelle endringer på dette produktet, inkludert endring av termostatinnstillingen, kan sette produktets sikkerhet i fare og føre til at brukergarantien bortfaller.
- Dersom du bestemmer deg for å kaste apparatet, anbefaler vi at du setter det ut av drift ved å kutte av strømledningen. Vi anbefaler også at alle deler som kan være farlige uskadeliggjøres, spesielt for barn, som kan leke med apparatet eller dets deler.
- Emballasje må aldri oppbevares utilgjengelig for barn, da den kan være farlig.
- Dette apparatet er ment å være under oppsyn under bruk. Ved feil på apparatet, slå av strømstøpselet.
- **Ikke** bruk skjøteledninger, men koble alltid apparatet direkte til stikkkontakten.
-  For å avhende produktet på riktig måte i henhold til EU-direktiv 2012/19/EU, vennligst se og les pakningsvedlegget som følger med produktet.
- ADVARSEL: Apparatet er konstruert for bruk utelukkende med lokket i lukket posisjon.
- Lokket er spesielt ment å fungere som sprutbeskyttelse for å forhindre at varmt fett eller væsker lekker ut under stekeprosessen.
-  Forsiktig, varm overflate. Overflatene kan bli varme under bruk.
- Dette apparatet er ikke beregnet og bygget for utendørs bruk. Bruk det kun innendørs.

- Ikke la den øvre delen falle ukontrollert, da dette kan skade bakesteinsplaten eller føre til knuste hender eller fingre. Bruk alltid toppen forsiktig ved å bruke håndtakene når du åpner og lukker.

Renhold og vedlikehold

ADVARSEL:

Før du begynner å gjøre ovnen ren må du forsikre deg om at apparatet er koblet fra strømkontakten og at det er helt kaldt.

- Fjern matrester med en varmebestandig slikkepott.
- Unngå bruk av slipende produkter eller andre aggressive vaskemidler.
- Bakesteinsplaten har en tendens til å endre farge til en mørkere nyanse, med flekker og små sprekker. Dette setter ikke ovnens drift eller steke kvaliteten på spill.
- Gjør apparatet rent utvendig ved å tørke med en fuktig klut. Den tallerken i ildfast material kan også rengjøres med en fuktig klut.

Strømforbruk

- Med temperaturkontroll i 'O'-posisjon
 - Automatisk avskruing til OFF-modus: Ikke relevant.
 - OFF-modus strøm: $\leq 0.3W$.

Før du setter i støpselet

- Forsikre deg om at nettspenningen stemmer overens med det som står på undersiden av apparatet.
- **ADVARSEL: DETTE APPARATET MÅ VÆRE JORDET.**
- Dette apparatet overholder EU-forordning 1935/2004 om materialer og gjenstander som er bestemt å komme i kontakt med næringsmidler.

Før bruk

- 1 Fjern emballasjematerialet og sørg for at alle delene er inkludert. **Bruk aldri apparatet hvis det er skadet.**
- 2 Kontroller at stekeplaten er ren og fri for støvflekker. Rengjør om nødvendig med en fuktig klut.
- 3 Det anbefales å rengjøre bunnen før oppvarming og fortsette med tilberedningen for å fjerne eventuelle små støvresten som har dannet seg i avkjølings- og hvilefasen for produktet. Rengjør alle deler som er i kontakt med mat før første gangs bruk.
- 4 Ved første gangs bruk kan det komme ut en svært liten mengde røyk. Dette skyldes rett og slett oppvarming av enkelte deler.
- 5 Sørg for at ledningen er helt utrullet før du bruker apparatet.

Deler

- ① Strøm på og temperaturskive
- ② Termostatindikator
- ③ Timer skive
- ④ Visningsvindu
- ⑤ Støtte
- ⑥ Håndtak
- ⑦ Ventiler
- ⑧ Varmeelement
- ⑨ Bakesteinplate
- ⑩ Håndtak til pizzastein
- ⑪ Pizzaspade




Slik bruker du pizzaovnen




Viktig

- Timeren slår seg ikke av og på ovnen! Det er derfor viktig å sjekke apparatet etter at den innstilte tiden er utløpt. For å slå av apparatet, sett temperaturvelgeren til «0» og trekk ut støpselet.
- For best mulig resultat av pizzasteking anbefales det å forvarme ovnen på høyeste temperatur i ca. 10 minutter.
- Når du steker fersk deig, dryss steinen lett med mel før du legger deigen direkte på steinen. Hvis du har en klissete deig, tilsett mer mel i deigen, da den vil klistre seg fast til steinen.
- Maksimal diameter på pizzaer som kan stekes med pizzaovnen er 28 cm.

- 1 Koble til apparatet.
- 2 Slå på pizzaovnen og still inn ønsket temperaturnivå, i henhold til dine behov, ved å bruke skiven ①. Det tilhørende lyset ② fortsetter å indikere starten av forvarmingsfasen.
- 3 Etter noen minutter slukkes lyset, og apparatet er klart til bruk.
- 4 Løft deretter den øvre delen av apparatet med begge hender og begge håndtakene ⑥ og plasser pizzaen eller annen mat som skal stekes på stekesteinsplaten ⑨ ved å bruke de medfølgende pizzaspadene eller ovnshansker.
- 5 Lukk apparatets øvre del.
- 6 Still inn steketiden ved å dreie på timerskiven ③.
- 7 «Timer» sender ut et signal etter hver stekesyklus. Drei temperaturvelgeren **E** til «0» og trekk støpselet ut av stikkkontakten.
- 8 Fjern maten fra bakesteinsplaten.

Anbefalt brukstabell

	Pizzatype			
Pizza	Standard enkel Pizza	5	4	Bruk semulegryn på bunnen av pizzaen for å sikre at Pizzaen ikke setter seg fast.
	Tynn og sprø Pizza	5	3-5	
	Rask pizza (200g Pizza deig +45g Pizza saus + 90g revet ost)	5	3	
	Napolitansk	4	5	
	Panne-Pizza	2	6 minutter totalt Kun 3 minutter til basen + 3 minutter med topping og saus.	Bruk en pizzapanne (7 tommer/17 cm) Bruk semulegryn på bunnen av pizzapannen for å sikre at pizzaen ikke setter seg fast.
	Glutenfri	3	6 minutter totalt Kun 3 minutter til basen + 3 minutter med topping og saus.	Stek pizzabunnen uten saus eller topping i 1 minutt, ta den av pizzasteinen og tilsett deretter saus og topping.
	Frossen pizza kjøpt i butikk	5	4-6	Tin pizzaene i 15 minutter for å redusere steketiden. Bruk semulegryn på bunnen av pizzapannen for å sikre at pizzaen ikke setter seg fast.
	Fersk pizza kjøpt i butikk	5	2-5	-
Calzone (hjemmelaget)	5	6	Snu halvveis i stekeprosessen	

	Pizzatype			
Ekstra Matvarer	Bagels	4	60 sekunder på hver side	Oppvarming/risting
	Croissanter/ Forhåndslaget ferske bakverk	4	30 sekunder	For oppvarming Ikke stek frosne bakverk
	Tortilla Wraps	4	20 sekunder	For oppvarming/risting
	Fylte pannekaker	4	20 sekunder	Oppvarming/risting
	Hvitløksbrød (flatbrød/ pizzabrød)	4	4-10 minutter	Oppvarming/risting
	Frokostmuffins	3	30 sekunder på hver side	Oppvarming/risting
	Vafler	2	10 sekunder på hver side	Oppvarming/risting
	Pitabrød/ Naanbrød	4	60 sekunder på hver side	Oppvarming/risting
	Deigballer	3	3 minutter	Oppvarming/ Risting Snu halvveis i oppvarmingstiden
	Crumpets	3	1 minutt	Oppvarming/risting
	Pølsruller	2	2 minutter	Oppvarming
	Flatbrød (hjemmelaget)	3-4	3 minutter	Snu halvveis i oppvarmingen
	Quesadillas	3-4	2-3 minutter	Ikke snu under oppvarming
	Rask tortillawrap- pizza	3	1-2 minutter	Ikke snu under oppvarming

Oppskrifter

Glutenfri pizzadeig

250 g glutenfritt brødmel 250g

(For best resultat, bruk et glutenfritt mel laget av en blanding av ris- og maisstivelse og bokhvetemel)

210 g vann

3.5 g tørrgjær

6 g salt

10g olivenolje

10 g sukker

- 1 Legg alle ingrediensene i bollen din.
- 2 Elt ingrediensene i 10 minutter
- 3 Ha deigen over i en melet bolle, dekk med plastfolie og sett i kjøleskapet i 30 minutter.
- 4 Rull deigen til 250 g kuler på et melet underlag.
- 5 Stek pizzabunnen i 3 minutter uten fyll.
- 6 Stek pizzabunnen i ytterligere 3 minutter med saus og topping.

Enkel pizzadeig

500g brødmel

10 g salt

340 g vann

7 g tørrgjær

30g olivenolje

- 1 Legg alle ingrediensene i bollen din.
- 2 Elt ingrediensene i 10 minutter.
- 3 Ha deigen over i en melet bolle, dekk med plastfolie og sett i kjøleskapet i 1 minutt.
- 4 Rull deigen til 300 g kuler på et melet underlag.
- 5 Stek pizzabunnen i 4 minutter med pizzasaus og topping.

Raskt flatbrød

225g Hvetemel

3 ts bakepulver

$\frac{3}{4}$ ts salt

225 g naturell yoghurt

25g olivenolje

- 1 Legg alle ingrediensene i bollen din.
- 2 Elt ingrediensene i 10 minutter
- 3 Ha deigen over i en melet bolle, dekk med plastfolie og sett i kjøleskapet i 1 minutt.
- 4 Rull deigen til 200 g kuler på et melet underlag.
- 5 Stek flatbrødene i 3-4 minutter på trinn 4.

Rask pizza på 3 minutter

200 g fersk pizzadeig (hjemmelaget eller ferdiglaket)

45 g pizzasaus

90 g revet mozzarellaost

- 1 Forvarm pizzaovnen på effekt 5 i 10 minutter.
- 2 Kjevle ut den ferske pizzadeigen til en 28 cm tynn pizza på et melet underlag.
- 3 Fordel pizzasaustoppingen utover bunnen, og la det være en liten kant til skorpen.
- 4 Dryss over revet mozzarellaost.
- 5 Bruk pizzaspaden til å flytte pizzaen til den forvarmede ovnen.
- 6 Stek i 3 minutter på innstilling 5.
- 7 Bruk pizzaskallene, legg dem på et skjærebrett og skjær dem i skiver.

Service og kundetjeneste

- Hvis du har problemer med å bruke apparatet ditt, gå til www.kenwoodworld.com før du tar kontakt med oss for hjelp.
- Vennligst merk at produktet ditt dekkes av en garanti som overholder alle lovforskrifter angående eksisterende garanti- og forbrukerrettigheter i landet der produktet ble kjøpt.
- Hvis Kenwood-produktet ditt har funksjonssvikt eller du finner defekter på det, må du sende eller ta det med til et autorisert KENWOOD-servicesenter. Du finner oppdatert informasjon om hvor ditt nærmeste autoriserte KENWOOD-servicesenter er, på www.kenwoodworld.com eller på nettstedet for landet ditt.
- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.



VIKTIG INFORMASJON OM KORREKT KASTING AV PRODUKTET I HENHOLD TIL EU-DIREKTIVET OM ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UTSTYR SOM AVFALL (WEEE)

På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall.

Det må tas med til et lokalt kildesorteringssenter eller til en forhandler som tilbyr denne tjenesten.

Suomi



- Tärkeitä turvallisuustietoja 103-105
- Puhdistus ja huolto 105
- Ennen verkkovirtaan liittämistä 105
- Ennen käyttöä 105
- Selite 106
- Pizzauunin käyttö 106
- Suositeltava käyttö -kaavio 107-108
- Reseptit 109-110
- Huolto ja asiakaspalvelu 110


Tärkeitä turvallisuustietoja

LUE NÄMÄ OHJEET ENNEN KÄYTTÖÄ.

Sähkölaitteita käytettäessä tulee noudattaa tarvittavia varotoimia, joita ovat mm. seuraavat:

- Varmista, että laitteen arvokilven jännite vastaa verkkovirran jännitettä.
- **Älä koskaan** jätä laitetta valvomatta, kun se on kytkettynä virtalähteeseen; irrota se pistorasiasta jokaisen käytön jälkeen.
- **Älä koskaan** aseta laitetta lämmönlähteiden päälle tai niiden lähelle.
- Aseta laite **aina** tasaiselle, vaakasuoralle pinnalle käytön ajaksi.
- **Älä** jätä laitetta alttiiksi haitallisille sääolosuhteille, kuten sateelle, kosteudelle, jäälle jne. Säilytä kuivassa paikassa.
- Varmista, että virtajohto ei joudu kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen, aistillinen tai henkinen kyky on heikentynyt tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa, jos heille on annettu ohjausta tai opastusta laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Puhdistus ja huolto voidaan jättää vähintään 8-vuotiaille lapsille silloin, kun heitä valvotaan.
- Pidä laite ja virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- **ÄLÄ KOSKAAN** ASETA LAITTEEN RUNKOA, PISTOTULPPAA TAI VIRTAJOHTOA VETEEN TAI MUIHIN NESTEISIIN; PYYHI NE AINA PUHTAIKSI KOSTEALLA KANKAALLA.
- IRROTA VIRTAJOHTO **AINA** SÄHKÖVERKOSTA ENNEN YKSITTÄISTEN LISÄLAITTEIDEN KIINNITTÄMISTÄ TAI IRROTTAMISTA TAI ENNEN LAITTEEN PUHDISTAMISTA.
- LAITE ON POIS PÄÄLTÄ VAIN SILLOIN, KUN SE ON IRROTETTU PISTORASIASTA.
- Varmista **aina**, että kätesi ovat täysin kuivat ennen laitteen kytkimien käyttöä tai säätämistä tai ennen kuin kosketat pistotulppaa tai virtaliitäntöjä.
- Älä käsittele tai kosketa laitetta märin käsin tai ollessasi paljain jaloin.
- Irrota laitteen pistotulppa tarttumalla pistotulppaan ja irrottamalla se suoraan pistorasiasta. Älä koskaan irrota laitetta virtajohdosta vetämällä.
- Turvallisuussyistä laitteesi täytyy kytkeä maadoitettuun pistorasiaan voimassa olevien sähkömääräysten mukaisesti. VÄLTÄ KAIKKIEN SELLAISTEN SÄHKÖLAITTEIDEN KÄYTTÖÄ, JOTKA EIVÄT OLE NORMIEN MUKAISIA.
- **Älä** liikuta laitetta sen ollessa toiminnassa.
- **Älä** päästä sähköjohtoa riippumaan pöydän tai työtason reunan yli. Vältä kosketusta kuumien pintojen kanssa.
- **Älä** koske ruoanvalmistuspintaan uunin ollessa toiminnassa, ja odota, kunnes se saavuttaa ympäristön lämpötilan sen jälkeen, kun se on irrotettu pistorasiasta.
- Ensimmäisten käyttöjaksojen aikana uunista tulee savua. Tämä on täysin normaalia ja loppuu, kun uunia on käytetty jonkin aikaa. Huomaa: Ruoanlaitossa syntyy aina tietty määrä savua tai höyryä, ja tämä on normaalia.
- **Älä** aseta laitetta lämmönlähteiden tai sähköosien päälle ja/tai niiden lähelle. Älä sijoita sitä muiden laitteiden päälle.
- **Älä** peitä uunin sisäpintoja alumiinifoliolla.
- **Älä** käytä leivinpaperia laitteen kanssa tulipalon vaaran välttämiseksi.

- Käytä uunia ainoastaan ruoanlaittoon tai ruokien lämmittämiseen.
- **Älä** laita liinoja tai lautasia laitteeseen.
- **Älä** käytä uunia keittiöyksiköissä tai huonekaluihin sijoitetuissa yksiköissä.
- **Älä** käytä laitetta seinien tai verhojen lähellä.
- Sammuta laite käytön jälkeen ja odota, että se ehtii jäähtyä, ennen kuin siirrät sitä tai puhdistat sen.
- Laitteen ulkopinnat voivat tulla hyvin kuumiksi laitteen ollessa toiminnassa.
- VAROITUS – Aseta uuni työtasolle, joka kestää vähintään 90 °C:n lämpötiloja, ja huolehdi siitä, että sen päällä ei ole mitään sellaista, mikä estäisi ilman siirtymisen.
- VAROITUS – Palovammojen vaara. Älä koske kuumiin pintoihin uunin ollessa käytössä.
- **Älä** koske ulkoisiin ja sisäisiin pintoihin silloin, kun laite on päällä; nämä osat ovat erittäin kuumia. Käytä uunikintaita käyttäessäsi laitetta ruoanvalmistukseen..
- Tätä tuotetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisella ajastimella tai erillisellä etäohjausjärjestelmällä.
- **Älä koskaan** käytä laitetta, jos virtajohto tai pistotulppa on vaurioitunut tai itse laite on viallinen; vie se tällöin lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen.
- Vaarojen välttämiseksi: jos virtajohto on vaurioitunut, se tulee antaa valmistajan, huoltoliikkeen asentajan tai vastaavan pätevän henkilön vaihdettavaksi.
- Tämä laite on tarkoitettu VAIN KOTIKÄYTTÖÖN. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi: henkilökunnan keittiötiloissa kaupoissa, toimistoissa ja muissa työympäristöissä, maataloilla, hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä, bed and breakfast -tyyppisissä aamiaismajoitusympäristöissä.
- Tämä laite on direktiivien 2014/35/EU ja EMC 2014/30/EU sekä materiaalien osalta elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja koskevien asetusten 27/10/2004 ja (EY) N:o 1935/2004 mukainen.
- Kaikki muutokset tähän tuotteeseen, mukaan lukien termostaatin asetuksen muutos, voivat vaarantaa tuotteen turvallisuuden ja johtaa käyttäjän takuun mitätöintiin.
- Jos päätät hävittää laitteen, suosittelemme, että teet sen toimintakyvyttömäksi katkaisemalla virtajohdon. Suosittelemme myös, että teet vaarattomiksi kaikki osat, jotka voivat olla vaarallisia erityisesti lapsille, jotka voivat leikkiä laitteella tai sen osilla.
- Pakkauksia ei saa koskaan jättää lasten ulottuville, koska ne voivat olla vaarallisia.
- Tämä laite on tarkoitettu valvottavaksi käytön aikana. Jos laitteessa on vikaa, katkaise laitteen virta irrottamalla pistotulppa.
- Älä käytä jatkojohtoja vaan kytke laite aina suoraan pistorasiaan.
-  Hävitä tuote oikein eurooppalaisen direktiivin 2012/19/EU mukaisesti. Ota  esille tuotteen mukana toimitettu pakkausseloste ja lue se.
- VAROITUS: Laite on suunniteltu toimimaan ehdottomasti ainoastaan kannen ollessa suljettuna.
- Kansia on erityisesti tarkoitettu toimimaan roiskesuojana, joka estää kuumien rasvojen tai nesteiden roiskumisen ruoanvalmistuksen aikana.

-  Varo, kuuma pinta. Pinnat voivat kuumentua käytön aikana.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu eikä suunniteltu ulkokäyttöön. Käytä sitä vain sisätiloissa.
- Älä anna yläosan pudota hallitsemattomasti, koska se voi vahingoittaa paistokiveä tai aiheuttaa käsien tai sormien murskautumisen. Käsittele yläosaa aina varovasti kädensijasta avaamisen ja sulkemisen yhteydessä.

Puhdistus ja huolto

VAROITUS:

Puhdista uuni vasta sen jälkeen, kun olet ensin varmistanut, että se on irrotettu sähköverkosta ja että se on täysin jäähtynyt.

- Poista ruoanlaitosta aiheutuneet jäämät lämmönkestävällä lastalla.
- Vältä hiomatuotteiden tai syövyttävien pesuaineiden käyttöä.
- Paistamiseen tarkoitettu kivilevy tummuu usein sellaiseksi, että siinä näkyy täpliä ja pieniä halkeamia. Tämä ei vaaranna uunin toimintaa tai ruoan laatua.
- Pyyhi laitteen ulkopinnat kostealla kankaalla. Paistamiseen tarkoitettu kivilevy voidaan myös puhdistaa kostealla kankaalla.

Tehonkulutus

- Lämpötilan säätö "0"-asennossa
 - Automaattinen siirtyminen OFF-tilaan: Ei käytössä.
 - Off-tilan tehonkulutus: $\leq 0,3$ W.

Ennen verkkovirtaan liittämistä

- Varmista, että koneen pohjassa ilmoitettu jännite vastaa käytettävän verkkovirran jännitettä.
- **VAROITUS: TÄMÄ LAITE ON MAADOITETTAVA.**
- Tämä laite täyttää EU-asetuksen 1935/2004 elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista.

Ennen käyttöä

- 1 Poista pakkausmateriaali ja varmista, että kaikki osat ovat mukana. **Älä koskaan käytä laitetta, jos se on vaurioitunut.**
- 2 Tarkista, että leivontalevy on puhdas ja että siinä ei ole pölyraitoja. Puhdista tarvittaessa kostealla kankaalla.
- 3 On suositeltavaa puhdistaa pohja ennen lämmityksen aloittamista ja jatkaa ruoanvalmistuksella, jotta voit poistaa pienet pölyjäämät, jotka ovat muodostuneet tuotteen jäähdytys- ja lepovaiheessa. Puhdista kaikki ruoan kanssa kosketuksiin joutuvat osat ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- 4 Kun käytät laitetta ensimmäistä kertaa, voi syntyä hyvin pieni määrä savua. Tämä johtuu vain joidenkin osien lämpenemisestä.
- 5 Varmista, että johto on kokonaan avattu ennen laitteen käyttöä.

Selite

- ① Virtakytkin ja lämpötilansäädin
- ② Termostaatin merkkivalo
- ③ Ajastin
- ④ Seurantaikkuna
- ⑤ Tuki
- ⑥ Kahvat
- ⑦ Tuuletusaukot
- ⑧ Lämmityselementti
- ⑨ Paistokivi
- ⑩ Pizzakiven kahvat
- ⑪ Pizzalapiot




Pizzauunin käyttö




Tärkeää

- Ajastin ei kytke uunia päälle eikä pois päältä! Siksi on tärkeää tarkistaa laite asetetun ajan kuluttua loppuun. Jos haluat kytkeä laitteen pois päältä, aseta lämpötilansäädin arvoon "0" ja irrota laite pistokkeesta.
- Parhaan pizzan leivontatuloksen saavuttamiseksi on suositeltavaa esilämmittää uunia korkeimmassa lämpötilassa noin 10 minuutin ajan.
- Jauhota tuoretta taikinaa paistaessasi kivi kevyesti ja aseta taikina sen jälkeen suoraan kiven päälle. Jos sinulla on venyvä taikina, lisää jauhoja taikinaan, koska muuten taikina tarttuu kiveen.
- Uunissa paistettavien pizzojen enimmäishalkaisija on 11 tuumaa / 28 cm.

- 1 Kytke laite pistorasiaan.
- 2 Käännä pizzauuni päälle ja aseta tarvittava lämpötila tarpeidesi mukaisesti lämpötilansäätimellä ①. Sen merkkivalo ② syttyy ja ilmaisee näin esilämmitysvaiheen alkaneen.
- 3 Muutaman minuutin kuluttua valo sammuu ja laite on käyttövalmis.
- 4 Nosta tämän jälkeen laitteen yläosa ylös molemmin käsin molemmista kahvoista ⑥ ja aseta pizza tai muu valmistettava ruoka paistokivelle ⑨ käyttämällä mukana toimitettuja pizzalapioita tai unikintaita.
- 5 Sulje laitteen yläosa.
- 6 Aseta paistoaika kiertämällä ajastimen valitsinta ③.
- 7 Ajastin lähettää signaalin jokaisen paistojakson jälkeen. Kierrä lämpötilansäädin **E** arvoon "0" ja irrota pistoke pistorasiasta.
- 8 Poista ruoka paistokiveltä.

Suosittelava käyttö -kaavio

	Pizzatyyppi			
Pizza	Tavallinen yksinkertainen	5	4	Käytä pizzapohjaan mannajauhoa varmistaaksesi sen, että pizza ei tartu kiinni.
	Ohut ja rapea pizza	5	3-5	
	Pikapizza (200 g:n pizza Taikina + 45 g pizzaa Kastike + 90 g juustoraastetta)	5	3	
	Napolilainen	4	5	
	Pannupizza	2	6 minuuttia kaikkiaan 3 minuuttia pelkälle pohjalle + 3 minuuttia täytteelle ja kastikkeelle.	Käytä pizzavuokaa (7 tuumaa / 17 cm) Käytä pizzavuolan pohjalla mannajauhoa varmistaaksesi sen, että pizza ei tartu kiinni.
	Gluteeniton	3	6 minuuttia kaikkiaan 3 minuuttia pelkälle pohjalle + 3 minuuttia täytteelle ja kastikkeelle.	Paista pizzapohjaa ilman kastiketta tai täytteitä 1 minuutin ajan, poista se pizzakiveltä ja lisää sen jälkeen kastike ja täytteet.
	Pakaste, kaupan pizza	5	4-6	Sulata pizzoja 15 minuutin ajan valmistusajan lyhentämiseksi. Käytä pizzapohjaan mannajauhoa varmistaaksesi sen, että pizza ei tartu kiinni.
	Tuore, kaupan pizza	5	2-5	-
Calzone-pizza (kotitekoinen)	5	6	Käännä valmistusprosessin puolivälissä.	

	Pizzatyyppi			
Muut elintarvikevalmisteet	Rinkelit	4	60 sekuntia kummallekin puolelle	Lämmitys/ paahtaminen
	Voisarvet/ Esivalmistetut tuoreet leivonnaiset	4	30 sekuntia	Lämmitykseen Älä paista pakastettuja leivonnaisia
	Tortillarullat	4	20 sekuntia	Lämmitykseen/ paahtamiseen
	Täytetyt ohukaiset	4	20 sekuntia	Lämmitykseen/ paahtamiseen
	Valkosipulileipä (ohutleipä/ pizzaleipä)	4	4-10 minuuttia	Lämmitykseen/ paahtamiseen
	Aamiaismuffinit	3	30 sekuntia kummallekin puolelle	Lämmitykseen/ paahtamiseen
	Vohvelit	2	10 sekuntia kummallekin puolelle	Lämmitykseen/ paahtamiseen
	Pitaleipä/Naan- leipä	4	60 sekuntia kummallekin puolelle	Lämmitykseen/ paahtamiseen
	Taikinapallot	3	3 minuuttia	Lämmitys/paahto Käännä lämmityksen puoli-välissä
	Crumpet-teeleivät	3	1 minuutti	Lämmitys/paahtaminen
	Nakkipiirakat	2	2 minuuttia	Lämmitys
	Ohutleipä (kotitekoisen)	3-4	3 minuuttia	Käännä lämmityksen puolivälissä
	Quesadillat	3-4	2-3 minuuttia	Älä käännä lämmityksen aikana
	Nopea tortillarullapizza	3	1-2 minuuttia	Älä käännä lämmityksen aikana

Reseptit

Gluteeniton pizzataikina

250 g gluteenittomia leipäjauhoja 250 g

(Parhaat tulokset saat käyttämällä gluteenittomia jauhoja, jotka on valmistettu riisin ja maissitärkkelyksen sekoituksesta ja tattarijauhosta)

210 g vettä

3,5 g pikahiivaa

6 g suolaa

10 g oliiviöljyä

10 g sokeria

- 1 Lisää kaikki ainekset kulhoon.
- 2 Vaivaa aineksia 10 minuutin ajan
- 3 Siirrä jauhotettuun kulhoon, peitä tuorekelmulla ja jäähdytä 30 minuuttia.
- 4 Pyöritä taikinasta 250 g:n palloja jauhotetulle pinnalle.
- 5 Paista pizzapohjaa 3 minuuttia ilman täytettä.
- 6 Paista pizzapohjaa vielä 3 minuuttia kastikkeen ja täytteen kanssa.

Yksinkertainen pizzataikina

500 g leipäjauhoja

10 g suolaa

340 g vettä

7 g pikahiivaa

30 g oliiviöljyä

- 1 Lisää kaikki ainekset kulhoon.
- 2 Vaivaa aineksia 10 minuutin ajan.
- 3 Siirrä jauhotettuun kulhoon, peitä tuorekelmulla ja jätä taikina nousemaan 1 tunnin ajaksi.
- 4 Pyöritä taikinasta 300 g:n palloja jauhotetulle pinnalle.
- 5 Paista pizzapohjaa 4 minuutin ajan pizzakastikkeen ja täytteen kanssa.

Nopea ohutleipä

225 g jauhoja

3 tl leivinjauhetta

$\frac{3}{4}$ tl suolaa

225 g luonnonjogurttia

25 g oliiviöljyä

- 1 Lisää kaikki ainekset kulhoon.
- 2 Vaivaa aineksia 10 minuutin ajan
- 3 Siirrä jauhotettuun kulhoon, peitä tuorekelmulla ja jätä taikina nousemaan 1 tunnin ajaksi.
- 4 Pyöritä taikinasta 200 g:n palloja jauhotetulle pinnalle.
- 5 Paista ohutleipiä 3-4 minuuttia asetuksella 4.

Nopea 3 minuutin paistettu pizza

200 g tuoretta pizzataikinaa (kotitekoista tai kaupan taikinaa)

45 g pizzakastiketta

90 g raastettua mozzarellajuustoa

- 1 Esilämmitä pizzauunia 10 minuutin ajan asetuksella 5.
- 2 Kauli tuore pizzataikina jauhotetulla pinnalla 11 tuuman (28 cm:n) ohueksi pizzaksi.
- 3 Levitä pizzakastiketaihte koko pizzapohjaan niin, että jätät pienen reunan kuorta varten.
- 4 Täytä raastetulla mozzarellajuustolla.
- 5 Siirrä pizza pizzalapioilla esilämmitettyyn uuniin.
- 6 Paista 3 minuuttia asetuksella 5.
- 7 Siirrä pizza pizzalapioilla leikkuulaudalle ja leikkaa se viipaleiksi.

Huolto ja asiakaspalvelu

- Jos laitteen käyttämisen aikana ilmenee ongelmia, siirry osoitteeseen www.kenwoodworld.com ennen avun pyytämistä.
- Tuotteesi takuu koostuu sen varsinaisesta takuusta ja ostomaan kuluttajansuojasta.
- Jos Kenwood-tuotteesi vikaantuu tai siihen tulee toimintahäiriö, toimita tai lähetä se valtuutettuun KENWOOD-huoltokorjaamoon. Löydät lähimmän valtuutetun KENWOOD-huoltokorjaamon tiedot osoitteesta www.kenwoodworld.com tai maakohtaisesta sivustosta.
- Suunnitellut ja muotoillut Kenwood, Iso-Britannia.
- Valmistettu Kiinassa.



TÄRKEITÄ TIETOJA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEKSI OIKEIN SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITEROMUSTA ANNETUN ASETUKSEN MUKAISESTI (WEEE)

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan.

Türkçe



- Önemli Güvenlik Bilgileri 112-113
- Temizlik ve Bakım 114
- Fişe takmadan önce 114
- Kullanmadan Önce 114
- Parçalar 115
- Pizza Fırınınızı Kullanmak İçin 115
- Tavsiye Edilen Kullanma Tablosu 116-117
- Tarifler 118-119
- Servis ve müşteri hizmetleri 119

Önemli Güvenlik Bilgileri

KULLANMADAN ÖNCE BU TALİMATLARI OKUYUN.

Elektrikli aletleri kullanırken aşağıdaki önlemler alınmalıdır:

- Cihazın tip plakasında belirtilen voltajın şebeke elektriğinin voltajına uygun olduğundan emin olun.
- **Asla** cihazı güç kaynağına bağlıyken gözetimsiz bırakmayın; her kullanımdan sonra fişini prizden çekin.
- **Asla** cihazı ısı kaynaklarının üzerine veya yakınına yerleştirmeyin.
- **Daima** cihazı kullanım sırasında düz ve dengeli bir yüzeye yerleştirin.
- Cihazı yağmur, nem, buz vb. gibi zararlı hava koşullarına maruz **bırakmayın**. Kuru yerlerde muhafaza edin.
- Güç kablosunun sıcak yüzeylerle temas etmediğinden emin olun.
- Bu cihaz 8 yaş ve üzerindeki çocuklar tarafından, fiziki, algılama ya da zihinsel yetersizliği olan kişiler tarafından ya da yeterli deneyimi olmayan kişiler tarafından gözetim altında olmaları ve cihazın güvenli şekilde kullanımına ilişkin talimatları almaları ve olası tehlikeleri anlamaları şartıyla kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve bakım, 8 yaşından büyük çocuklar tarafından ve gözetim altında yapılmalıdır.
- Cihazı ve güç kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyeceği bir yerde muhafaza edin.
- **ASLA** CİHAZIN GÖVDESİNİ, FİŞİNİ VEYA GÜÇ KABLOSUNU SUYA VEYA DİĞER SIVILARA KOYMAYIN; HER ZAMAN NEMLİ BİR BEZLE TEMİZLEYİN.
- **DAİMA** TEKLİ EKLENTİLERİ TAKMADAN VEYA ÇIKARMADAN VEYA CİHAZI TEMİZLEMEDEN ÖNCE ELEKTRİK KABLOSUNU ELEKTRİK ŞEBEKESİNDEN ÇEKİN.
- CİHAZ YALNIZCA FİŞİ ÇEKİLDİĞİNDE KAPALI DURUR.
- **Daima** cihazdaki anahtarları kullanmadan veya ayarlamadan önce ya da güç fişine veya güç bağlantılarına dokunmadan önce ellerinizin tamamen kuru olduğundan emin olun.
- Cihazı ıslak ellerle veya çıplak ayakla tutmayın veya **dokunmayın**.
- Cihazı fişten çıkarmak için fişi tutun ve prizden doğrudan çıkarın. Cihazı fişten çıkarmak için asla güç kablosunu çekmeyin.
- Güvenlik nedenleriyle, cihazınız yürürlükteki elektrik yönetmeliklerine uygun şekilde topraklı bir prize takılmalıdır. **NORMLARA UYGUN OLMAYAN ELEKTRİKLİ CİHAZLARIN KULLANIMINDAN KAÇININ.**
- Cihaz çalışırken hareket **ettirmeyin**.
- Elektrik kablosunun masa veya çalışma yüzeyinin kenarından sarkmasına izin **vermeyin**. Sıcak yüzeylerle temastan kaçınin.
- Fırın çalışırken pişirme yüzeyine **dokunmayın** ve fişini çektikten sonra ortam sıcaklığına ulaşana kadar bekleyin.
- İlk çalışma sırasında fırın duman çıkaracaktır. Bu tamamen normaldir ve bir süre kullanıldıktan sonra kaybolacaktır. Not: Yemek yaparken her zaman belirli miktarda duman veya buhar oluşur, bu normal bir durumdur.
- Cihazı ısı kaynaklarının veya elektrikli parçaların üzerine/yakınına **yerleştirmeyin**. Diğer cihazların üzerine yerleştirmeyin.
- Fırının içini alüminyum folyo ile **kaplamayın**.
- Yangın riskini önlemek için cihazla birlikte pişirme kağıdı **kullanmayın**.
- Fırını yalnızca yiyecekleri pişirmek veya ısıtmak için kullanın.

- Cihazın üzerine bez veya tabak **koymayın**.
- Fırını mutfak dolaplarında veya mobilyalara gömülü olarak **kullanmayın**.
- Cihazı duvarların veya perdelerin yakınında **kullanmayın**.
- Kullanımdan sonra, hareket ettirmeden veya temizlemeden önce kapatın ve soğumasını bekleyin.
- Cihaz çalışırken dış yüzeyleri çok ısınabilir.
- UYARI - Fırını, en az 90°C sıcaklığa dayanabilecek bir çalışma yüzeyine yerleştirin ve hava geçişini engelleyecek hiçbir şeyin olmadığından emin olun.
- UYARI - Yanma tehlikesi. Fırın çalışırken sıcak yüzeylere dokunmayın.
- Cihaz çalışırken dış ve iç yüzeylere **dokunmayın**. Cihaz ile yemek yaparken fırın eldiveni kullanın.
- Bu ürün harici zamanlayıcı veya ayrı uzak kontrol sistemi ile çalıştırılmak için tasarlanmamıştır.
- **Asla** güç kablosu veya fişi hasarlıysa veya cihazın kendisi arızalıysa cihazı kullanmayın; bu durumda, en yakın Yetkili Servis Merkezine götürün.
- Riskleri önlemek için, güç kablosu hasar görmüşse, üretici, Teknik Yardım Servisi veya benzer niteliklere sahip bir kişi tarafından değiştirilmelidir.
- Bu cihaz SADECE EV KULLANIMI için tasarlanmıştır. Şu alanlarda kullanılması amaçlanmamıştır: mağazalar, ofisler ve diğer çalışma ortamlarındaki personel mutfakları, çiftlik evleri, oteller, moteller ve diğer konut tipi alanlar, oda ve kahvaltı tipi konaklama yerleri.
- Bu cihaz, 2014/35/EU ve EMC 2014/30/EU direktifler ve gıda ile temas eden malzemelerle ilgili 27/10/2004 tarihli (EC) No. 1935/2004 yönetmelikler uyarınca üretilmiştir.
- Bu üründe yapılan her türlü değişiklik, termostat ayarının değiştirilmesi dahil, ürünün güvenli kullanımını tehlikeye atabilir ve kullanıcının garantisinin geçersiz kılınmasına neden olabilir.
- Cihazı bertaraf etmeye karar verirsiniz, güç kablosunu keserek cihazı çalışmaz hale getirmenizi tavsiye ederiz. Ayrıca, özellikle cihazla veya parçalarıyla oynaması muhtemel çocuklar için tehlikeli olabilecek tüm parçaların güvenliğe uygun hale getirilmesini tavsiye ederiz.
- Ambalaj, potansiyel olarak tehlike arz ettiğinden asla çocukların ulaşabileceği yerlerde bırakılmamalıdır.
- Bu cihaz kullanım sırasında gözetim altında tutulmalıdır. Cihaz arızalıysa, elektrik fişini çekin.
- Uzatma kablosu kullanmayın, cihazı daima doğrudan elektrik prizine takın.
-  Ürünü Avrupa Direktifi 2012/19/EU uyarınca doğru şekilde bertaraf etmek için, ürünle birlikte verilen broşürü inceleyin ve okuyun.
- UYARI: Cihaz, kapağı kapalı haldeyken çalıştırılmak üzere tasarlanmıştır.
- Kapak, pişirme işlemi sırasında sıcak yağ veya sıvıların sıçramasını önlemek amacıyla sıçrama önleyici olarak tasarlanmıştır.
-  Dikkat, sıcak yüzey. Kullanım sırasında yüzeyler ısınabilir.
- Bu cihaz dış mekan kullanımı için tasarlanmamış ve üretilmemiştir. Sadece iç mekanlarda kullanın.
- Üst kısmın kontrolsüz bir şekilde düşmesine izin vermeyin, çünkü bu pişirme taşı plakasını zarar verebilir veya ellerinizi veya parmaklarınızı ezebilir. Açarken ve kapatırken her zaman tutamakları kullanarak üst kısmı nazikçe çalıştırın.

Temizlik ve Bakım

UYARI:

Fırını temizlemeden önce, fişinin prizden çekildiğinden ve tamamen soğuduğundan emin olun.

- Pişirme kalıntılarını ısıya dayanıklı spatula yardımıyla temizleyin.
- Aşındırıcı ürünlerin veya diğer yoğun deterjanların kullanımından kaçının.
- Pişirme taşı plakası rengini koyulaştırma eğilimindedir, üzerinde lekeler ve küçük çatlaklar olabilir. Bu, fırının çalışmasını veya pişirme kalitesini etkilemez.
- Cihazın dış yüzeylerini nemli bir bezle silin. Pişirme taşı plakası da nemli bir bezle temizlenebilir.

Güç Tüketimi

- Sıcaklık kontrolü '0' konumundayken
 - KAPALI Moduna otomatik geçiş: Uygulanamaz.
 - Kapalı Mod Gücü: $\leq 0,3W$.

Fişe takmadan önce

- Aygıtı kullanmadan önce evinizdeki elektrik akımının aygıtta belirtilen akımla aynı olduğundan emin olunuz.
- **UYARI: BU CİHAZ TOPRAKLANMALIDIR.**
- Bu cihaz gıda ile temas eden malzemeler ve maddeler ile ilgili EC 1935/2004 Yönetmeliğine uygundur.

Kullanmadan Önce

- 1 Ambalaj malzemesini çıkarın ve tüm parçaların eksiksiz olduğundan emin olun. **Cihaz hasarlıysa asla kullanmayın.**
- 2 Pişirme plakasının temiz ve toz lekesi içermediğinden emin olun. Gerekirse, nemli bir bezle temizleyin.
- 3 Isıtmaya başlamadan önce tabanı temizlemeniz ve ardından pişirmeye devam etmeniz önerilir, böylece ürünün soğuma ve dinlenme aşamasında oluşan küçük toz kalıntıları uzaklaştırılmış olur. İlk kullanımdan önce gıda ile temas eden tüm parçaları temizleyin.
- 4 İlk kullanımda çok az miktarda duman çıkabilir. Bu durum, bazı parçaların ısınmasından kaynaklanmaktadır.
- 5 Cihazı kullanmadan önce kablonun tamamen çözülmüş olduğundan emin olun.

Parçalar

- ① Güç Açma ve Sıcaklık Kadranı
- ② Termostat göstergesi
- ③ Zamanlayıcı Kadranı
- ④ İzleme Penceresi
- ⑤ Stand
- ⑥ Tutamaklar
- ⑦ Havalandırma Delikleri
- ⑧ Isıtıcı Eleman
- ⑨ Pişirme Taşı Plakası
- ⑩ Pizza Taşı Tutamakları
- ⑪ Pizza Kürekleri




Pizza Fırınınızı Kullanmak İçin




Önemli

- Zamanlayıcı fırını açıp kapatmaz! Bu nedenle, ayarlanan süre dolduktan sonra cihazı kontrol etmek önemlidir. Cihazı kapatmak için, sıcaklık kadranını “O” konumuna getirin ve fişini çekin.
- En iyi pizza pişirme sonucunu elde etmek için fırını en yüksek sıcaklıkta yaklaşık 10 dakika önceden ısıtmanız önerilir.
- Taze hamur pişirirken, hamuru doğrudan taşın üzerine koymadan önce taşı hafifçe unlayın. Hamur yapışkan ise, taşa yapışacağı için, hamura daha fazla un ekleyin.
- Pizza fırını ile pişirilebilen pizzaların çapı en fazla 11 inç/28 cm olabilir.

- 1 Cihazı fişe takın.
- 2 Pizza fırını açın ve ihtiyaçlarınıza göre ① kadranını kullanarak gerekli sıcaklık seviyesini ayarlayın. İlgili ışık ② ön ısıtma aşamasının başladığını gösterir.
- 3 Birkaç dakika sonra ışık söner ve cihaz kullanıma hazır hale gelir.
- 4 Her iki elinizle cihazın üst kısmını iki tutamağından ⑥ kaldırın ve pizza küreği veya fırın eldiveni kullanarak pizzayı veya pişirilecek diğer yiyecekleri pişirme taşı plakasına ⑨ yerleştirin.
- 5 Cihazın üst kısmını kapatın.
- 6 Zamanlayıcı kadranını ③ çevirerek pişirme süresini ayarlayın.
- 7 Zamanlayıcı, her pişirme döngüsünden sonra bir sinyal gönderir. Sıcaklık kadranını **E** “O” konumuna çevirin ve fişi prizden çıkarın.
- 8 Yiyeceği pişirme taşından çıkarın.

Tavsiye Edilen Kullanma Tablosu

	Pizza Türü			
Pizza	Standart Basit Pizza	5	4	Pizzanın tabana yapışmaması için pizzanın tabanına irmik serpin.
	İnce ve Çıtır Pizza	5	3-5	
	Çabuk Pizza (200 gr Pizza Hamuru + 45 gr Pizza Sosu + 90 gr Rendelenmiş Peynir)	5	3	
	Napolitan	4	5	
	Pan Pizza	2	Toplam 6 dakika 3 dakika sadece taban + Malzemeler ve sos 3 dakika.	Pizza tavası kullanın (7 inç/17 cm) Pizzanın yapışmaması için pizza tavasının tabanına irmik serpin.
	Glütensiz	3	Toplam 6 dakika 3 dakika sadece taban + Malzemeler ve sos 3 dakika.	Pizza tabanını sos veya malzeme eklemeden 1 dakika pişirin, pizza taşından çıkarın ve daha sonra sos ve malzemeleri ekleyin.
	Donmuş, Marketten Alınmış Pizza	5	4-6	Pizzaları 15 dakika çözdürerek pişirme süresini kısaltın. Pizzanın tabana yapışmaması için pizzanın tabanına irmik serpin.
	Taze, Marketten Alınmış Pizza	5	2-5	-
Calzone (Ev yapımı)	5	6	Pişirme süresinin yarısında çevirin	

	Pizza Türü			
Ek Yiyecek Ürünleri	Simitler	4	Her bir tarafı 60 saniye	Isıtma/Kızartma
	Kruvasanlar/ Hazır Taze Hamur İşleri	4	30 saniye	Isıtmak için Dondurulmuş hamur işlerini pişirmeyin
	Tortilla Ruloları	4	20 saniye	Isıtma/Kızartma için
	Dolgu Krepler	4	20 saniye	Isıtma/Kızartma
	Sarımsaklı Ekmek (Düz Ekmek/Pizza Ekmeği)	4	4-10 dakika	Isıtma/Kızartma
	Kahvaltı Muffinleri	3	Her bir tarafı 30 saniye	Isıtma/Kızartma
	Waffle'lar	2	Her bir tarafı 10 saniye	Isıtma/Kızartma
	Pitta Ekmeği/ Naan Ekmeği	4	Her bir tarafı 60 saniye	Isıtma/Kızartma
	Hamur Topları	3	3 dakika	Isıtma/Kızartma Pişirme süresinin yarısında çevirin
	Hamur Tatlıları	3	1 dakika	Isıtma/Kızartma
	Sosisler	2	2 dakika	Isıtma
	Düz Ekmek (Ev yapımı)	3-4	3 dakika	Isıtma süresinin yarısında çevirin
	Quesadilla'lar	3-4	2-3 dakika	Isıtma sırasında çevirmeyin
	Çabuk Tortilla Rulo Pizza	3	1-2 dakika	Isıtma sırasında çevirmeyin

Tarifler

Glütensiz Pizza Hamuru

250 gr Glütensiz Ekmek Unu 250 gr

(En iyi sonucu elde etmek için pirinç ve mısır nişastası ile karabuğday unu karışımından yapılan glütensiz un kullanın)

210 gr Su

3,5 gr Hazır Maya

6 gr Tuz

10 gr Zeytinyağı

10 gr Şeker

- 1 Bütün malzemeleri kasenize ekleyin.
- 2 Malzemeleri 10 dakika boyunca yoğurun
- 3 Unlanmış bir kaseye aktarın, streç filmle örtün ve 30 dakika buzdolabında bekletin.
- 4 Hamuru unlanmış bir yüzeyde 250 gr'lık toplar halinde yuvarlayın.
- 5 Pizza tabanını malzemeleri eklemeyen 3 dakika pişirin.
- 6 Sos ve malzemeleri ekledikten sonra pizza tabanını 3 dakika daha pişirin.

Basit Pizza Hamuru

500 gr Ekmek Unu

10 gr Tuz

340 gr Su

7 gr Hazır Maya

30 gr Zeytinyağı

- 1 Bütün malzemeleri kasenize ekleyin.
- 2 Malzemeleri 10 dakika boyunca yoğurun.
- 3 Unlanmış bir kaseye aktarın, streç filmle örtün ve 1 saat boyunca mayalandırın.
- 4 Hamuru unlanmış bir yüzeyde 300 gr'lık toplar halinde yuvarlayın.
- 5 Pizza tabanını malzemeler ve sos ile 4 dakika pişirin.

Çabuk Düz Ekmek

225 gr Sade Un

3 çay kaşığı Kabartma Tozu

$\frac{3}{4}$ çay kaşığı Tuz

225 gr Doğal Yoğurt

25 gr Zeytinyağı

- 1 Bütün malzemeleri kasenizin içerisine ekleyin.
- 2 Malzemeleri 10 dakika boyunca yoğurun
- 3 Unlanmış bir kaseye aktarın, streç filmle örtün ve 1 saat boyunca mayalandırın.
- 4 Hamuru unlanmış bir yüzeyde 200 gr'lık toplar halinde yuvarlayın.
- 5 Düz ekmekleri 4. ayarda 3-4 dakika pişirin.

Hızlı 3 Dakikalık Pizza Pişirme

200 gr Taze Pizza Hamuru (Ev yapımı veya marketten alınmış hamur)

45 gr Pizza Sosu

90 gr Rendelenmiş Mozzarella Peyniri

- 1 Pizza fırınına 5. ayarda ısınması için 10 dakika önceden ısıtın.
- 2 Unlanmış bir yüzeyde, taze pizza hamurunu 11 inçlik (28 cm) ince bir pizza şeklinde açın.
- 3 Pizza sosunu tabanın üzerine yayarak, kenarları için küçük bir boşluk bırakın.
- 4 Rendelenmiş mozzarella peyniri ile üstünü kaplayın.
- 5 Pizzayı pizza küreklerini kullanarak önceden ısıtılmış fırına aktarın.
- 6 5. ayarda 3 dakika pişirin.
- 7 Pizza küreklerini kullanarak kesme tahtasına aktarın ve dilimleyin.

Servis ve müşteri hizmetleri

- Cihazınızın çalışması ile ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, yardım istemeden önce www.kenwoodworld.com adresini ziyaret edin.
- Lütfen unutmayın, ürün ürünün satıldığı ülkedeki mevcut tüm garanti ve tüketici hakları ile ilgili yasal mevzuata uygun bir garanti kapsamındadır.
- Kenwood ürününüz arızalanırsa veya herhangi bir kusur bulursanız yetkili KENWOOD Servis Merkezine gönderin veya götürün. Size en yakın yetkili KENWOOD Servis Merkezinin güncel bilgilerine ulaşmak için www.kenwoodworld.com adresini veya ülkenize özel web sitesini ziyaret edin.
- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.



ÜRÜNÜN ATIK ELEKTRİKLİ VE ELEKTRONİK EKİPMANIN BERTARAF EDİLMESİNE İLİŞKİN AVRUPA DİREKTİFİNE UYGUN ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ HAKKINDA ÖNEMLİ BİLGİ (WEEE)

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır.

Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir.

Česky



- Důležité bezpečnostní informace [121-123](#)
- Čištění a údržba [123](#)
- Před zapojením [123](#)
- Před použitím přístroje [123](#)
- Popis [124](#)
- Použití pece na pizzu [124](#)
- Tabulka doporučeného nastavení [125-126](#)
- Recepty [127-128](#)
- Servis a údržba [128](#)

Důležité bezpečnostní informace

PŘED POUŽITÍM PŘÍSTROJE SI PŘEČTĚTE TYTO POKYNY.

Při použití elektrických spotřebičů je nutné uplatňovat nezbytná bezpečnostní opatření. Mimo jiné:

- Prověřte, že napětí uvedené na štítku s údaji o výkonu přístroje odpovídá napětí elektrické sítě.
- **Nikdy** přístroj nenechávejte bez dozoru, když je připojený k elektrické síti. Po každém použití ho odpojte od zdroje napájení.
- **Nikdy** přístroj nepokládejte na zdroj tepla nebo do jeho blízkosti.
- **Vždy** přístroj při jeho použití umístěte na plochý rovný povrch.
- **Nevystavujte** přístroj škodlivým povětrnostním podmínkám, jako je déšť, vlhko, led apod. Uchovávejte ho v suchu.
- Dbejte o to, aby se napájecí kabel nedotýkal horkých povrchů.
- Tento přístroj mohou používat děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a chápou rizika s tím spojená. S přístrojem si nesmí hrát děti. Čištění a údržbu mohou provádět děti starší 8 let a pod dozorem.
- Uchovávejte přístroj a napájecí kabel mimo dosah dětí ve věku do 8 let.
- **NIKDY NEPONOŘUJTE TĚLESO PŘÍSTROJE, ZÁSTRČKU A NAPÁJECÍ KABEL DO VODY ANI DO JINÉ TEKUTINY. VŽDY JE OTÍREJTE VLHKÝM HADŘÍKEM.**
- **PŘED NASAZOVÁNÍM NEBO SUNDÁVÁNÍM NÁSTAVCŮ A PŘED ČIŠTĚNÍM VŽDY ODPOJTE NAPÁJECÍ KABEL OD ZDROJE NAPÁJENÍ ČIŠTĚNÍ PŘÍSTROJE**
- **PŘÍSTROJ JE VYPNUTÝ POUZE TEHDY, KDYŽ JE ODPOJENÝ OD ZDROJE NAPÁJENÍ.**
- **Vždy** dbejte na to, že máte zcela suché ruce, než začnete používat nebo seřizovat přepínače na přístroji a než se dotknete napájecího kabelu nebo přípojky pro napájení.
- **Nezacházejte** s přístrojem a nedotýkejte se ho, když máte mokré ruce nebo bosé nohy.
- Při odpojování přístroje od zdroje napájení uchopte zástrčku a vytáhněte ji ze zásuvky. Nikdy při odpojování přístroje od zdroje napájení netahejte za napájecí kabel.
- Z bezpečnostních důvodů musí být přístroj připojený k uzemněné zásuvce v souladu s předpisy platnými pro elektrická zařízení. **NEPOUŽÍVEJTE ŽÁDNÁ ELEKTRICKÁ ZAŘÍZENÍ, KTERÁ NEODPOVÍDAJÍ NORMÁM.**
- **Nepřenášejte** přístroj za chodu.
- **Nenechávejte** elektrický kabel zavěšený přes okraj stolu nebo pracovní desky. Zabraňte kontaktu s horkými povrchy.
- **Nedotýkejte** se varné plochy, když je pec v provozu, a po vypnutí počkejte, dokud nedosáhne teploty prostředí.
- V průběhu počátečních provozních cyklů bude z pece vycházet kouř. Jde o zcela normální jev, který ustane poté, co budete pec nějakou dobu používat. Poznámka: Při přípravě pokrmů vždy vzniká určité množství kouře nebo páry. Jedná se o běžný jev.
- **Nepokládejte** přístroj na zdroj tepla nebo na elektrické součásti nebo do jejich blízkosti. Nepokládejte ho na jiné přístroje.

- **Nepokryvejte** vnitřní plochy pece alobalem.
- **Nepokryvejte** s přístrojem papír na pečení, aby nevzniklo riziko požáru.
- Používejte pec pouze pro vaření nebo ohřívání pokrmů.
- **Nepokládejte** na přístroj utěrky nebo talíře.
- **Nepoužívejte** pec v kuchyňských skříňkách nebo ve vestavěném nábytku.
- **Nepoužívejte** přístroj v blízkosti stěn nebo závěsů.
- Před přenášením a čištěním přístroj vypněte a počkejte, než vychladne.
- Vnější povrchy přístroje mohou být za provozu velmi horké.
- **UPOZORNĚNÍ** – Umístěte pec na pracovní desku, která odolává teplotám nejméně 90 °C, a dbejte na to, aby na ní nebylo nic, co by bránilo proudění vzduchu.
- **UPOZORNĚNÍ** – Nebezpečí popálení. Když je pec v provozu, nedotýkejte se horkých povrchů.
- Když je přístroj zapnutý, **nedotýkejte** se vnějších a vnitřních povrchů. Tyto části jsou velmi horké. Při práci s přístrojem používejte kuchyňské chňapky.
- Tento výrobek není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Nikdy přístroj nepoužívejte, když je poškozený napájecí kabel nebo zástrčka nebo když je vadný samotný přístroj. Pokud taková situace nastane, odnesete přístroj na nejbližší autorizované servisní místo.
- Aby se předešlo rizikům v případě poškození napájecího kabelu, musí kabel vyměnit výrobce, jeho servisní technik nebo obdobně kvalifikovaná osoba.
- Tento přístroj je určen pouze pro DOMÁCÍ POUŽITÍ. Není určen pro kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích, ve stacích, hotelech, motelech a jiných typech ubytování a v penzionech.
- Tento přístroj je v souladu se směrnicí 2014/35/EU a EMC 2014/30/EU a s nařízením (ES) č. 1935/2004 z 27/10/2004 o materiálech a předmětech určených pro styk s potravinami.
- Jakékoliv změny tohoto výrobku včetně úpravy nastavení termostatu by mohly ohrozit jeho bezpečné použití a mohly by způsobit, že záruka pro uživatele se stane neplatnou.
- Pokud přistoupíte k likvidaci přístroje, doporučujeme znemožnit jeho provoz odstřížením napájecího kabelu. Doporučujeme také zneškodnit veškeré části, které by mohly být nebezpečné, zejména pro děti, které by si mohly hrát s přístrojem nebo s jeho částmi.
- Obalový materiál nikdy nesmí zůstat v blízkosti dětí, protože je potenciálně nebezpečný.
- Tento přístroj má při použití zůstat pod dozorem. V případě závady na přístroji odpojte zástrčku.
- **Nepoužívejte** prodlužovací kabely, ale vždy přístroj připojte přímo do elektrické zásuvky.
-  Za účelem správné likvidace výrobku podle evropské směrnice 2012/19/EU postupujte podle přibaleného letáku.
- **UPOZORNĚNÍ:** Přístroj je navržen tak, aby byl provozován výhradně se zavřeným víkem.
- Víko je zamýšleno jako ochrana proti vystříknutí, aby se zabránilo úniku horkého tuku nebo tekutin při vaření.
-  Pozor, horký povrch. Povrchy se při použití přístroje mohou zahřívát.

- Tento přístroj není určen a navržen pro venkovní použití. Používejte ho pouze ve vnitřních prostorách.
- Nedovolte, aby horní část přístroje upadla, protože by mohla poškodit pečicí kámen nebo rozdrtit ruce nebo prsty. Při otevírání a zavírání vždy uchopte horní část přístroje za rukojeti a zacházejte s ní opatrně.

Čištění a údržba

UPOZORNĚNÍ:

Než budete pec čistit, prověřte nejdříve, že je odpojená od zdroje napájení a zcela vychladla.

- Odstraňte zbytky po vaření pomocí žáruvzdorné špachtle.
- Nepoužívejte abrazivní ani jiné agresivní čisticí prostředky.
- Může se stát, že pečicí kámen se zbarví na tmavší odstín a objeví se na něm skvrny a drobné praskliny. Tento jev neohrozí funkci pece ani kvalitu pečení.
- Vnější povrchy přístroje otírejte vlhkým hadříkem. Pečicí kámen lze také čistit vlhkým hadříkem.

Spotřeba energie

- S ovladačem teploty v poloze ,0‘
 - Automatické přepnutí do režimu Vypnuto: -----
 - Spotřeba v režimu Vypnuto: $\leq 0,3$ W.

Před zapojením

- Přesvědčte se, že vaše elektrická zásuvka odpovídá zásuvce uvedené na spodní straně přístroje.
- **VAROVÁNÍ: TENTO SPOTŘEBIČ MUSÍ BÝT UZEMNĚNÝ.**
- Tento spotřebič splňuje nařízení ES č. 1935/2004 o materiálech a výrobcích určených pro styk s potravinami.

Před použitím přístroje

- 1 Odstraňte obalový materiál a prověřte, jestli byly dodány všechny součásti. **Nikdy přístroj nepoužívejte, pokud je poškozený.**
- 2 Zkontrolujte, jestli je pečicí kámen čistý a není zaprášený. V případě potřeby ho očistěte navlhčeným hadříkem.
- 3 Před zahřátím a přípravou pokrmů se doporučuje očistit základnu k odstranění případných prachových částic, které vznikly v průběhu chlazení a v klidové fázi. Před prvním použitím očistěte veškeré části, které přicházejí do styku s potravinami.
- 4 Je možné, že při prvním použití bude z přístroje vycházet malé množství kouře. Je to způsobeno zahříváním některých částí.
- 5 Před použitím přístroje prověřte, zda je kabel zcela odmotaný.

Popis

- ① Vypínač a ovladač teploty
- ② Indikátor termostatu
- ③ Ovladač časovače
- ④ Průzor
- ⑤ Podstavec
- ⑥ Rukojeti
- ⑦ Větrací otvory
- ⑧ Topný článek
- ⑨ Pečící kámen
- ⑩ Rukojeti pečicího kamene
- ⑪ Lopatky na pizzu




Použití pece na pizzu




Důležité upozornění

- Pec se nezapíná a nevypíná časovačem! Po uplynutí nastaveného času je proto důležité přístroj zkontrolovat. Pokud chcete přístroj vypnout, přetočte ovladač teploty do polohy „0“ a odpojte přístroj od zdroje napájení.
- K dosažení nejlepších výsledků se doporučuje předehřívat pec při nejvyšší teplotě po dobu asi 10 minut.
- Při pečení čerstvého těsta lehce kámen poprašte moukou, než těsto umístíte přímo na něj. Pokud se těsto lepí, přidejte do něj mouku, aby se nepřilepilo ke kameni.
- Maximální průměr pizzy, kterou je možné v peci péct, je 11 palců/28 cm.

- 1 Připojte přístroj ke zdroji napájení.
- 2 Zapněte pec a podle potřeby nastavte požadovanou teplotu pomocí ovladače ①. Rozsvítí se související kontrolka ②, která udává, že započalo předehřívání.
- 3 Po několika minutách kontrolka zhasne a přístroj je připravený k použití.
- 4 Zvedněte oběma rukama za obě rukojeti ⑥ horní část pece a pomocí lopatek na pizzu dodávaných s přístrojem nebo chňapek umístěte na pečící kámen pizzu nebo případně jiné potraviny ⑨.
- 5 Zavřete horní část přístroje.
- 6 Nastavte dobu pečení otočením ovladače časovače ③.
- 7 Časovač po každém cyklu pečení vydá signál. Otočte ovladač teploty **E** do polohy „0“ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- 8 Sejměte pokrm z pečicího kamene.

Tabulka doporučeného nastavení

	Typ pizzy			
Pizza	Jednoduchá standardní pizza	5	4	Spodní stranu pizzy poprašte pšeničnou krupicí, aby se pizza nepřilepila.
	Tenká a křupavá pizza	5	3-5	
	Rychlá pizza (200 g těsta na pizzu + 45 g omáčky na pizzu + 90 g strouhaného sýra)	5	3	
	Neapolská	4	5	
	Pizza z pánve	2	Celkem 6 min. 3 min pouze korpus + 3 min s oblohou a omáčkou.	Použijte pánev na pizzu (7 palců/17 cm). Dno pánve poprašte pšeničnou krupicí, aby se pizza nepřilepila.
	Bezlepková	3	Celkem 6 min. 3 min pouze korpus + 3 min s oblohou a omáčkou.	Pečte korpus pizzy 1 minutu bez omáčky a bez oblohy, sejměte ho z pečícího kamene a přidejte omáčku a oblohu.
	Mražená pizza zakoupená v obchodě	5	4-6	Nechte pizzu na 15 minut rozmrazit, aby se zkrátila doba pečení. Spodní stranu pizzy poprašte pšeničnou krupicí, aby se pizza nepřilepila.
	Čerstvá pizza zakoupená v obchodě	5	2-5	-
	Calzone (domácí)	5	6	Po třech minutách pizzu obraťte.

	Typ pizzy			
Další potraviny	Bagel	4	60 sekund na každé straně	Zahřívání/opékání
	Croissant/ hotové čerstvé pečivo	4	30 sekund	K ohřívání Nepečte zmražené pečivo
	Tortillové placky	4	20 sekund	K ohřívání/opékání
	Plněné palačinky	4	20 sekund	Zahřívání/opékání
	Česnekový chléb (chlebová placka/ pizza chléb)	4	4-10 minut	Zahřívání/opékání
	Snídaňový muffin	3	30 sekund na každé straně	Zahřívání/opékání
	Vafle	2	10 sekund na každé straně	Zahřívání/opékání
	Pitta chléb/chléb naan	4	60 sekund na každé straně	Zahřívání/opékání
	Pizza koule	3	3 minuty	Ohřívání/opékání Po 1,5 minuty koule obraťte
	Britské lívance (crumpet)	3	1 minuta	Zahřívání/opékání
	Klobásy v těstíčku	2	2 minuty	Ohřívání
	Chlebová placka (domácí)	3-4	3 minuty	Po 1,5 minuty placku obraťte
	Quesadilla	3-4	2-3 minuty	Při ohřívání neobracejte
	Rychlá pizza z tortillové placky	3	1-2 minuty	Při ohřívání neobracejte

Recepty

Bezlepkové těsto na pizzu

250 g bezlepkové chlebové mouky

(Nejlépeších výsledků dosáhnete, když použijete směs rýžového a kukuřičného škrobu a pohankové mouky.)

210 g vody

3,5 g instantního droždí

6 g soli

10 g olivového oleje

10 g cukru

- 1 Vložte do mísy všechny ingredience.
- 2 Zpracovávejte ingredience 10 minut.
- 3 Přemístěte směs do mísy vysypané moukou, zakryjte potravinovou fólií a dejte na 30 minut do lednice.
- 4 Vytvarujte z těsta na pomoučeném povrchu 250g koule.
- 5 Pečte korpus pizzy 3 minuty bez oblohy.
- 6 Pečte korpus pizzy další 3 minuty s přidanou omáčkou a oblohou.

Jednoduché těsto na pizzu

500 g chlebové mouky

10 g soli

340 g vody

7 g instantního droždí

30 g olivového oleje

- 1 Vložte do mísy všechny ingredience.
- 2 Zpracovávejte ingredience 10 minut.
- 3 Přemístěte směs do mísy vysypané moukou, zakryjte potravinovou fólií a nechejte 1 hodinu kynout.
- 4 Vytvarujte z těsta na pomoučeném povrchu 300g koule.
- 5 Pečte korpus pizzy 4 minuty s omáčkou a oblohou.

Rychlá chlebová placka

225 g hladké mouky

3 lžičky prášku do pečiva

$\frac{3}{4}$ lžičky soli

225 g bílého jogurtu

25 g olivového oleje

- 1 Vložte do mísy všechny ingredience.
- 2 Zpracovávejte ingredience 10 minut.
- 3 Přemístěte směs do mísy vysypané moukou, zakryjte potravinovou fólií a nechejte 1 hodinu kynout.
- 4 Vytvarujte z těsta na pomoučeném povrchu 200g koule.
- 5 Pečte chlebové placky 3–4 minuty na stupeň 4.

Rychlá 3minutová pizza

200 g čerstvého těsta na pizzu (domácího nebo zakoupeného v obchodě)

45 g omáčky na pizzu

90 g strouhané mozzareilly

- 1 Předehřívejte pec 10 minut na stupeň 5.
- 2 Na pomoučeném povrchu vyválejte čerstvé těsto na tenkou placku o průměru 28 cm.
- 3 Po korpusu rozetřete omáčku na pizzu; po obvodu ponechejte úzký okraj.
- 4 Posypejte strouhanou mozzarellou.
- 5 Pomocí lopatek přemístěte pizzu do předehřáté pece.
- 6 Pečte 3 minuty na stupeň 5.
- 7 Pomocí lopatek přemístěte na prkénko a rozřežte na dílky.

Servis a údržba

- Pokud při používání spotřebiče narazíte na jakékoli problémy, před vyžádáním pomoci navštivte stránky www.kenwoodworld.com.
- Upozorňujeme, že na váš výrobek se vztahuje záruka, která je v souladu se všemi zákonnými ustanoveními ohledně všech existujících záručních práv a práv spotřebitelů v zemi, kde byl výrobek zakoupen.
- Pokud se váš výrobek Kenwood porouchá nebo u něj zjistíte závady, zašlete nebo odnesete jej do autorizovaného servisního centra KENWOOD. Aktuální informace o nejbližším autorizovaném servisním centru KENWOOD najdete na webu www.kenwoodworld.com nebo na webu společnosti Kenwood pro vaši zemi.
- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



DŮLEŽITÉ INFORMACE PRO SPRÁVNOU LIKVIDACI VÝROBKU V SOULADU S EVROPSKOU SMĚRNICÍ O ODPADNÍCH ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZAŘÍZENÍCH (OEEZ)

Po ukončení doby provozní životnosti se tento výrobek nesmí likvidovat společně s domácím odpadem.

Výrobek se musí odevzdat na specializovaném místě pro sběr tříděného odpadu, zřízeném městskou správou anebo prodejcem, kde se tato služba poskytuje.

Magyar

- Fontos biztonsági tudnivalók [130-132](#)
- Tisztítás és karbantartás [132](#)
- Csatlakoztatás előtt [132](#)
- Használat előtt [132-133](#)
- A készülék részei [133](#)
- A pizasütő használata [133](#)
- Felhasználási útmutató [134-135](#)
- Receptek [136-137](#)
- Szerviz és vevőszolgálat [137](#)



Fontos biztonsági tudnivalók

HASZNÁLAT ELŐTT OLVASSA EL EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT.

Elektromos készülékek használatakor a szükséges óvintézkedéseket be kell tartani, ezek a következők:

- Ellenőrizze, hogy a készülék adattábláján feltüntetett feszültség azonos-e a hálózati feszültséggel.
- **Soha** ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül, ha a hálózati csatlakozódugó be van dugva a konnektorba. Használat után mindig húzza ki a dugót.
- **Soha** ne helyezze a készüléket meleg felületekre vagy azok közelébe.
- **Mindig** sík, vízszintes felületen használja a készüléket.
- **Ne** tegye ki a készüléket káros időjárási körülményeknek, például esőnek, nedvességnek, fagynak. Száraz helyen tárolja.
- Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne érintkezzen forró felületekkel.
- A készüléket 8 éves vagy idősebb gyermekek, valamint fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességeikben korlátozott, illetve kellő tapasztalat és ismeret hiányában lévő személyek is használhatják, ha felügyelet alatt teszik vagy oktatást kaptak a készülék biztonságos használatáról és tisztában vannak a kapcsolódó veszélyekkel. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és karbantartást 8 évesnél idősebb gyermekek is végezhetik, felügyelet mellett.
- Ügyelni kell arra, hogy a készülékhez és zsinórjához 8 év alatti gyermekek ne férjenek hozzá.
- **SOHA** NE HELYEZZE A KÉSZÜLÉK TESTÉT, CSATLAKOZÓDUGÓJÁT VAGY HÁLÓZATI KÁBELÉT VÍZBE VAGY MÁS FOLYADÉKBA; A KÉSZÜLÉKET NEDVES TÖRLŐRONGGYAL TÖRÖLJE TISZTÁRA.
- **MINDIG** HÚZZA KI A HÁLÓZATI CSATLAKOZÓDUGÓT A KONNEKTORBÓL, MIELŐTT FEL- VAGY LESZERELNE EGYES TARTOZÉKOKAT, VAGY MIELŐTT MEGTISZTÍTANÁ A KÉSZÜLÉKET.
- A KÉSZÜLÉK CSAK AKKOR VAN KIKAPCSOLVA, HA A CSATLAKOZÓDUGÓ KI VAN HÚZVA A KONNEKTORBÓL.
- **Kizárólag** teljesen száraz kézzel érjen a készülék kapcsolóihoz, a hálózati csatlakozódugóhoz vagy aljzathoz.
- **Ne** fogja meg és ne érintse meg a készüléket nedves kézzel vagy ha meztláb van.
- A készülék áramtalanításához közvetlenül a csatlakozódugót fogja meg, és húzza ki az aljzathoz. Soha ne a tápkábelnél fogva próbálja meg kihúzni a csatlakozódugót.
- Biztonsági okokból a készüléket a hatályos elektromos előírásoknak megfelelően földelt aljzathoz kell csatlakoztatni. KERÜLJE AZOKNAK AZ ELEKTROMOS ESZKÖZÖKNEK A HASZNÁLATÁT, AMELYEK NEM FELELNEK MEG A SZABVÁNYOKNAK.
- **Ne** mozgassa a készüléket működés közben.
- **Ne** lógjon le a hálózati vezeték a munkaasztal széléről. A vezeték ne érjen forró felülethez.
- **Ne** érintse meg a főzőfelületet, amikor a sütő működik, és várja meg, amíg a hálózati csatlakozódugó kihúzása után eléri a környezeti hőmérsékletet.

- A sütő az első működési ciklusok során füstölhet. Ez teljesen normális, és idővel megszűnik. Megjegyzés: A sütés során mindig keletkezik bizonyos mennyiségű füst vagy gőz; ez normális jelenség.
- **Ne** helyezze a készüléket hőforrások vagy elektromos alkatrészek közelébe. Ne helyezze más készülékre.
- **Ne** takarja le a sütő belsejét alufóliával.
- **Ne** használjon sütőpapírt a készülékkel, mert a papír meggyulladhat.
- A sütőt csak ételek sütésére vagy melegítésére használja.
- **Ne** helyezzen törlőrongyot vagy tányért a készülékre.
- **Ne** használja a sütőt konyhaszekrényben vagy beépített bútorban.
- **Ne** használja a készüléket fal vagy függöny közelében.
- Használat után kapcsolja ki, és várja meg, amíg lehűl, mielőtt mozgatná vagy tisztítaná.
- A készülék külső felületei működés közben nagyon felmelegedhetnek.
- FIGYELMEZTETÉS - A sütőt legalább 90 °C hőmérsékletnek ellenálló munkalapra helyezze, és ügyeljen arra, hogy semmi ne akadályozza a levegő áramlását.
- FIGYELMEZTETÉS - Égési sérülés veszélye! A sütő használata közben ne érintse meg a forró felületeket.
- **Ne** érintse meg a készülék külső vagy belső felületeit működés közben, mert ezek nagyon forrók. A készülékkel való sütéskor használjon hőálló edényfogó kesztyűt.
- A készülék nem működtethető külső időkapcsolóval vagy külön távkapcsoló rendszerrel.
- **Soha** ne használja a készüléket, ha a tápkábel vagy a csatlakozódugó sérült, vagy ha a készülék meghibásodott; ilyen esetben vigye el a legközelebbi hivatalos szervizközpontba.
- A kockázatok elkerülése érdekében, ha a tápkábel megsérült, azt a gyártónak, a gyártó szervizének vagy erre feljogosított szakembernek ki kell cserélnie.
- A készülék **KIZÁRÓLAG OTTHONI HASZNÁLATRA** készült. A készülék rendeltetészerűen nem használható személyzeti konyhákban (üzletek, irodák, munkahelyek) és különféle vendéglátó helyeken (vendégházak, hotelek, motelek vagy panziók).
- Ez a készülék megfelel a 2014/35/EU és az EMC 2014/30/EU irányelveknek, valamint az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő anyagokra vonatkozó 2004. október 27-i 1935/2004/EK rendeletnek.
- A termék bármilyen módosítása, beleértve a termosztát beállításának megváltoztatását is, veszélyeztetheti a termék biztonságos használatát, és a felhasználó garanciájának érvénytelenné válásához vezethet.
- Amennyiben úgy dönt, hogy a készüléket megsemmisíti, javasoljuk, hogy a tápkábel elvágásával tegye működésképtelenné. Javasoljuk továbbá, hogy minden veszélyes alkatrészt ártalmatlanítsanak, nehogy a készülékkel vagy annak alkatrészeivel esetleg játszó gyermekek megsérüljenek.
- A készülék csomagolóanyagait soha nem szabad gyermekek számára elérhető helyen tartani, mivel az potenciálisan veszélyes.
- A készülék használat közben felügyeletet igényel. A készülék meghibásodása esetén húzza ki a hálózati csatlakozót.
- **Ne** használjon hosszabbító kábelt, hanem mindig közvetlenül a konnektorba dugja be a készülék csatlakozódugóját.

-  A termék 2012/19/EU európai irányelvnek megfelelő ártalmatlanításához olvassa el a termékhez mellékelt tájékoztatót.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék kizárólag lezárt fedéllel működtethető.
- A fedél fröccsenésgátlóként is szolgál, és működés közben megakadályozza a forró zsír vagy folyadék kiömlését.
-  Vigyázat, forró felület! A felületek használat közben felmelegedhetnek.
- A készülék kültéren nem használható. A készülék kizárólag beltéri használatra alkalmas.
- Ne engedje, hogy a készülék felső része rázuhanjon az alsó részre, mert károsíthatja a sütőlapot, illetve a kézfej vagy az ujjak sérülését okozhatja. A felső részt mindig óvatosan, a fogantyúknál megfogva nyissa és csukja.

Tisztítás és karbantartás

FIGYELMEZTETÉS:

A sütő tisztítása előtt mindig ellenőrizze, hogy a készülék ki van-e húzva a konnektorból, és teljesen lehűlt-e.

- A használat során keletkezett maradványokat hőálló spatulával távolítsa el.
- Kerülje súrolószerek vagy más maró tisztítószerek használatát.
- A sütőlap színe a használat során általában sötétebb lesz, foltok és apró repedések jelenhetnek meg rajta. Ez nem veszélyezteti a sütő működését vagy a sütési minőséget.
- A készülék külső felületeit nedves törlőronggyal törölje át. A sütőlapot szintén egy nedves törlőronggyal lehet tisztára törölni.

Energiafogyasztás

- Hőmérséklet-szabályozó „0” állásban
 - Automatikus átkapcsolás kikapcsolt üzemmódba: Nincs.
 - Kikapcsolt üzemmód fogyasztása: $\leq 0,3$ W.

Csatlakoztatás előtt

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetett paraméterekkel.
- **FIGYELMEZTETÉS: A KÉSZÜLÉKET FÖLDELNI KELL!**
- A készülék megfelel az élelmiszerekkel rendeltetésszerűen érintkezésbe kerülő anyagokról és tárgyokról szóló 1935/2004/EK rendelet követelményeinek.

Használat előtt

- 1 Távolítsa el a csomagolóanyagot, és ellenőrizze, hogy minden alkatrész megvan-e.
A készülék sérülése esetén annak használata tilos.
- 2 Ellenőrizze, hogy a sütőlap felülete tiszta és pormentes-e. Szükség esetén nedves kendővel tisztítsa meg.

- 3 A felfűtési és sütési folyamat megkezdése előtt javasolt az alap felületének megtisztítása, a hűtési és pihentetési fázisban keletkezett finom porlerakódások eltávolítása. Az első használat előtt tisztítsa meg az összes élelmiszerral érintkező alkatrészt.
- 4 Az első használat alkalmával csekély mennyiségű füst távozhat a készülékből. A jelenséget egyes részegységek felmelegedése idézi elő.
- 5 Ügyeljen rá, hogy a vezetékét teljesen letekerje, mielőtt a készüléket használná.

A készülék részei

- ① Bekapcsoló és hőfokszabályzó tárcsa
- ② Termosztát jelzőfénye
- ③ Időzítő tárcsa
- ④ Betekintőablak
- ⑤ Állvány
- ⑥ Fogantyúk
- ⑦ Szellőzőnyílások
- ⑧ Fűtőelem
- ⑨ Sütőlap
- ⑩ Pizzalap fogantyúi
- ⑪ Pizzalapátok




A pizzasütő használata

Fontos

- Az időzítő nem kapcsolja be és nem kapcsolja ki a sütőt. Ezért fontos, hogy a beállított idő letelte után ellenőrizze a készüléket. A készülék kikapcsolásához állítsa a hőfokszabályzót „0” állásba, majd húzza ki a hálózati csatlakozót.
- A legjobb pizzasütési eredmény elérése érdekében ajánlott a sütőt a legmagasabb hőfokon előmelegíteni körülbelül 10 percig.
- Friss tészta sütésekor enyhén lisztezze meg a sütőlapot, mielőtt a tésztát ráhelyezi. Ha a tészta ragadós, adjon hozzá még egy kevés lisztet, hogy ne tapadjon rá a sütőlapra.
- A pizzasütőben készíthető pizzák maximális átmérője 28 cm.

- 1 Dugja be a hálózati csatlakozót a konnektorba.
- 2 Az ① tárcsával kapcsolja be a pizzasütőt és állítsa be az igényeinek megfelelő hőmérsékletet. A ② jelzőlámpa kigyullad, jelezve az előmelegítési fázis kezdetét.
- 3 Néhány perc elteltével a jelzőlámpa kialszik, és a készülék használatra kész.
- 4 Emelje fel a készülék felső részét a két ⑥ fogantyúval, és a tartozék pizzalappal vagy hőálló edényfogó kesztyűvel helyezze a pizzát - vagy bármely más sütni kívánt ételt - a ⑨ sütőlapra.
- 5 Hajtsa le a készülék felső részét.
- 6 Állítsa be a sütési időt a ③ időzítő tárcsa elforgatásával.
- 7 Az időzítő a sütési ciklus után hangjelzést ad. Fordítsa a hőfokszabályzót **E** „0” állásba, majd húzza ki a hálózati csatlakozót a konnektorból.
- 8 Vegye le az ételt a sütőlapról.

Felhasználási útmutató

	Pizzafajta			
Pizza	Egyszerű, klasszikus pizza	5	4	Szórjon egy kevés búzadarát a pizza alá, hogy ne tapadjon le.
	Vékony, ropogós pizza	5	3-5	
	Gyors pizza (200 g pizzatészta + 45 g pizzaszósz + 90 g reszelt sajt)	5	3	
	Nápolyi	4	5	
	Serpenyős pizza	2	6 perc összesen 3 perc, csak az alap + 3 perc a feltéttel és szósszal.	Használjon pizzasütő serpenyőt (17 cm). Szórjon egy kevés búzadarát a pizza alá, hogy ne tapadjon le.
	Gluténmentes	3	6 perc összesen 3 perc, csak az alap + 3 perc a feltéttel és szósszal.	Süsse a pizzaalapot szósz és feltét nélkül 1 percig, majd vegye le a sütőlapról, és ezután tegye rá a szószot és a feltétet.
	Fagyasztott, üzletben vásárolt pizza	5	4-6	Engedje fel a pizzát 15 percig, hogy csökkenjen a sütési idő. Szórjon egy kevés búzadarát a pizza alá, hogy ne tapadjon le.
	Friss, üzletben vásárolt pizza	5	2-5	-
Calzone (házi készítésű)	5	6	Fordítsa meg a sütés félidejében	

	Pizzafajta			
További élelmiszerek	Bagelek	4	60 másodperc mindkét oldalon	Melegítés/pirítás
	Croissantok/friss, előre elkészített péksütemények	4	30 másodperc	Melegítéshez Ne süssön fagyasztott péksüteményeket
	Tortilla lapok	4	20 másodperc	Melegítéshez/pirításhoz
	Töltött palacsinták	4	20 másodperc	Melegítés/pirítás
	Fokhagymás kenyér (lepénykenyér/ pizzakenyér)	4	4-10 perc	Melegítés/pirítás
	Reggeli muffinok	3	30 másodperc mindkét oldalon	Melegítés/pirítás
	Gofri	2	10 másodperc mindkét oldalon	Melegítés/pirítás
	Pita kenyér/naan kenyér	4	60 másodperc mindkét oldalon	Melegítés/pirítás
	Tésztagolyók	3	3 perc	Melegítés/pirítás Fordítsa meg a sütés félidejében
	Crumpet	3	1 perc	Melegítés/pirítás
	Húsos tésztatekercsek	2	2 perc	Melegítés
	Lepénykenyér (házi készítésű)	3-4	3 perc	Fordítsa meg a melegítés félidejében
	Quesadillák	3-4	2-3 perc	Ne fordítsa meg melegítés közben
	Gyors tortillapizza	3	1-2 perc	Ne fordítsa meg melegítés közben

Receptek

Gluténmentes pizzatészta

250 g gluténmentes kenyérliszt

(A legjobb eredmény érdekében olyan gluténmentes lisztet használjon, amely rizs- és kukoricakeményítő keverékéből, valamint hajdinalisztból készül.)

210 g víz

3,5 g instant élesztő

6 g só

10 g olívaolaj

10 g cukor

- 1 Öntse egy edénybe az összes hozzávalót.
- 2 Gyúrja a hozzávalókat 10 percig
- 3 Tegye át egy lisztezett edénybe, fedje le fóliával, és helyezze hűtőbe 30 percre.
- 4 Formázzon a tésztából 250 g-os golyókat egy lisztezett felületen.
- 5 Süsse a pizzaalap tésztát 3 percig feltét nélkül.
- 6 Süsse a pizzaalap tésztát további 3 percig a szósz és a feltét hozzáadása után.

Egyszerű pizzatészta

500 g kenyérliszt

10 g só

340 g víz

7 g instant élesztő

30 g olívaolaj

- 1 Öntse egy edénybe az összes hozzávalót.
- 2 Gyúrja a hozzávalókat 10 percig.
- 3 Tegye át egy lisztezett edénybe, fedje le fóliával, és kelessze 1 óráig.
- 4 Formázzon a tésztából 300 g-os golyókat egy lisztezett felületen
- 5 Süsse a pizzaalap tésztát 4 percig a pizzaszósszal és feltéttel.

Gyors lepénykenyér

225 g sima liszt

3 teáskanál sütőpor

$\frac{3}{4}$ teáskanál só

225 g natúr joghurt

25 g olívaolaj

- 1 Öntse egy edénybe az összes hozzávalót.
- 2 Gyúrja a hozzávalókat 10 percig
- 3 Tegye át egy lisztezett edénybe, fedje le fóliával, és kelessze 1 óráig.
- 4 Formázzon a tésztából 200 g-os golyókat egy lisztezett felületen.
- 5 Süsse a lepénykenyereket 3-4 percig a 4-es fokozaton.

3 perces gyors pizza

200 g friss pizzatészta (házi készítésű vagy üzletben vásárolt)

45 g pizzaszósz

90 g reszelt mozzarella sajt

- 1 Melegítse elő a pizzasütőt 5-ös fokozaton 10 percig.
- 2 Lisztezett felületen nyújtsa ki a friss pizzatésztát 28 cm átmérőjű vékony pizzává.
- 3 Kenje el a pizzaszószot a tésztán, de hagyjon egy kis peremet a széleknek.
- 4 Szórja rá a reszelt mozzarella sajtot.
- 5 A pizzalapátokkal helyezze a pizzát az előmelegített sütőbe.
- 6 Süssse 3 percig az 5-ös fokozaton.
- 7 A pizzalapátokkal helyezze egy vágódeszkára, majd szeletelje fel.

Szerviz és vevőszolgálat

- Ha bármilyen problémát tapasztal a készülék használata során, látogasson el a www.kenwoodworld.com webhelyre, mielőtt segítséget kérne.
- A termékre garanciát vállalunk, amely megfelel az összes olyan előírásnak, amely a garanciális és a fogyasztói jogokat szabályozza abban az országban, ahol a terméket vásárolta.
- Ha a Kenwood termék meghibásodik, vagy bármilyen hibát észlel, akkor küldje el vagy vigye el egy hivatalos KENWOOD szervizközpontba. A legközelebbi hivatalos KENWOOD szervizközpontok elérhetőségét megtalálja a www.kenwoodworld.com weblapon vagy annak magyar verzióján.
- Tervezte és fejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.



FONTOS TUDNIVALÓK AZ EURÓPAI UNIÓ ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAIRA (WEEE) VONATKOZÓ IRÁNYELVÉRŐL

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad kommunális hulladékként kezelni.

A termék az önkormányzatok által fenntartott szelektív hulladékgyűjtő helyeken vagy az ilyen szolgáltatást biztosító kereskedőknél adható le.

Polski

- Ważne informacje na temat bezpieczeństwa [139-141](#)
- Czyszczenie i konserwacja [141](#)
- Przed podłączeniem do sieci [142](#)
- Przed użyciem [142](#)
- Oznaczenia [142](#)
- Użytkowanie piekarnika do pizzy [143](#)
- Tabelazaleceń [144-145](#)
- Przepisy [146-147](#)
- Serwis i punkty obsługi klienta [147](#)

Ważne informacje na temat bezpieczeństwa



PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO OBSŁUGI URZĄDZENIA, ZAPOZNAĆ SIĘ Z TREŚCIĄ INSTRUKCJI

Podczas użytkowania urządzeń elektrycznych należy zastosować odpowiednie środki zapobiegawcze, takie jak:

- Sprawdzić, czy wartość napięcia elektrycznego urządzenia jest zgodna z napięciem sieci użytkownika.
- **Nie** pozostawiać urządzenia bez opieki wówczas, gdy połączone jest do sieci elektrycznej; należy je odłączyć po każdym użyciu.
- **Nie** pozostawiać urządzenia nad źródłami ciepła lub w ich pobliżu.
- Podczas użytkowania urządzenie należy **zawsze** umieszczać na poziomym, stabilnym i dobrze oświetlonym blacie.
- **Nie** należy narażać produktu na działanie szkodliwych warunków pogodowych, takich jak deszcz, wilgoć, mróz itp. Produkt należy przechowywać w suchym miejscu.
- Nie dopuszczać do stykania się przewodów elektrycznych z gorącymi powierzchniami.
- Maszyna nie jest przeznaczona do użytku przez dzieci poniżej 8 lat lub przez osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub też nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji dotyczących bezpiecznej obsługi maszyny i zrozumieniu wiążącym się z tym zagrożeń. Dzieci nie mogą używać urządzenia do zabawy. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być przeprowadzane przez dzieci, chyba że mają one ponad 8 lat i są pod nadzorem.
- Przechowywać produkt i przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8. roku
- **NIE ZANURZAĆ NIGDY KORPUSU URZĄDZENIA, WTYCZKI LUB PRZEWODU ELEKTRYCZNEGO W WODZIE LUB INNYCH PŁYNACH, UŻYWAĆ WILGOTNEJ SZMATKI DLA ICH CZYSZCZENIA.**
- **PRZED ROZPOCZĘCIEM CZYSZCZENIA URZĄDZENIA I PRZED ZAMOCOWANIEM LUB ZDJĘCIEM POSZCZEGÓLNYCH NASADEK ZAWSZE WYJĄĆ WTYCZKĘ Z GNIAZDKA ZASILAJĄCEGO.**
- **URZĄDZENIE JEST WYŁĄCZONE DOPIERO PO WYJĘCIU WTYCZKI Z GNIAZDA ZASILANIA.**
- Przed skorzystaniem z przełączników znajdujących się na urządzeniu lub ich regulacją oraz przed dotknięciem wtyczki i przewodów **zawsze** dobrze wysuszyć dłonie.
- **Nie** obsługiwać ani nie dotykać urządzenia mokrymi rękami lub będąc na boso.
- Aby odłączyć wtyczkę należy chwycić ją i wysunąć ze ściennego gniazda elektrycznego. Nie odłączać wtyczki ciągnąc za przewód.
- Ze względu na bezpieczeństwo, musicie bezwzględnie połączyć Wasze urządzenie z gniazdkiem uziemiającym zgodnie z aktualnymi normami elektrycznymi. **UNIKAĆ KAŻDEJ NIEZGODNEJ Z PRZEPISAMI INSTALACJI ELEKTRYCZNEJ.**
- **Nie** przesuwać urządzenia podczas jego funkcjonowania.
- **Nie** pozostawiajcie przewodu zasilającego dyndającego z boku stołu lub przy płaszczyźnie oparcia. Unikać stykania się przewodu z gorącymi powierzchniami.

- **Nie** dotykać płaszczyzny pieczenia podczas działania pieca, do momentu, gdy po wyłączeniu, wraca do temperatury pokojowej.
- Podczas pierwszych cykli funkcjonowania z pieca wydostaje się dym. Fakt ten jest absolutnie normalny i zniknie po pewnym czasie użytkowania. Uwaga: Podczas gotowania zawsze powstaje pewna ilość dymu lub pary - jest to zjawisko normalne.
- **Nie** umieszczać urządzenia ponad oraz w pobliżu źródeł ciepła lub elementów elektrycznych. Nie ustawiać go ponad innymi przyrządami.
- **Nie** przykrywać wewnętrznych boków pieca za pomocą arkuszy z folii aluminiowej.
- **Nie** używać w urządzeniu papieru do pieczenia, aby uniknąć ryzyka pożaru.
- Używać piekarnika wyłącznie do pieczenia lub podgrzewania artykułów.
- **Nie** kłaść ścierek ani talerzy na urządzeniu.
- **Nie używać** piekarnika wewnątrz szafek ani w zabudowie mebli kuchennych.
- **Nie** używać urządzenia w pobliżu ścian i zaston.
- Po użyciu wyłączyć urządzenie i przed przenoszeniem i czyszczeniem go poczekać, aż ostygnie.
- Kiedy urządzenie pracuje, temperatura powierzchni zewnętrznej może być wysoka.
- OSTRZEŻENIE - umieścić piekarnik na blacie, który wytrzyma temperaturę co najmniej 90°C, i usunąć z niego wszystkie przedmioty, które mogłyby uniemożliwić przepływ powietrza.
- UWAGA - zagrożenie oparzeniami. Podczas używania produktu nie dotykać gorących powierzchni.
- **Nie** dotykać zewnętrznych i wewnętrznych powierzchni urządzenia w czasie, gdy jest włączone, ponieważ powierzchnie te będą bardzo gorące. Podczas pieczenia za pomocą niniejszego urządzenia należy używać rękawic kuchennych.
- Niniejszy produkt nie jest przeznaczony do pracy z użyciem zewnętrznych włączników czasowych ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- **Nie** używać urządzenia, jeżeli przewód elektryczny lub wtyczka są uszkodzone lub jeżeli urządzenie jest wadliwe: w takim przypadku należy dostarczyć urządzenie do najbliższego Autoryzowanego Centrum Obsługi.
- Jeżeli przewód zasilania jest uszkodzony, musi być wymieniony przez producenta lub jego serwis obsługi technicznej albo przez osobę z podobnymi kwalifikacjami, w taki sposób, aby zapobiec każdemu rodzajowi ryzyka.
- To urządzenie przeznaczone jest WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU DOMOWEGO. Nie jest przeznaczone do użytku w: kuchniach pomieszczeń pracowniczych w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy, gospodarstwach rolnych, hotelach, motelach, pensjonatach i innych środowiskach mieszkalnych.
- Niniejsze urządzenie spełnia wymogi dyrektywy 2014/35/EU oraz EMC 2014/30/EU oraz Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 z dn. 27/10/2004 r. dla materiałów stykających się z żywnością.
- Ewentualne zmiany tego produktu, w tym zmiany ustawienia termostatu, mogą wpłynąć na działanie produktu i spowodować utratę gwarancji użytkownika.
- W przypadku utylizacji produktu jako odpadu należy uniemożliwić jego użycie poprzez odcięcie przewodu zasilania. Zaleca się ponadto unieszkodliwienie

tych komponentów urządzenia, które mogą stwarzać zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które wykorzystują urządzenie do zabawy.

- Nie pozostawiać elementów opakowania w miejscu dostępnym dla dzieci, ponieważ stanowią źródło zagrożenia.
- Urządzenie to musi być monitorowane podczas pracy. W przypadku awarii urządzenia, należy je wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- **Nie** używać przedłużaczy, zawsze podłączać urządzenie bezpośrednio do gniazdka.
-  W celu prawidłowej utylizacji na podstawie dyrektywy europejskiej 2012/19/UE prosimy o zapoznanie się z informacją załączoną z produktem.
- **OSTRZEŻENIE:** urządzenie zostało zaprojektowane do pracy wyłącznie z pokrywą w pozycji zamkniętej.
- Pokrywa została specjalnie zaprojektowana jako osłona zapobiegająca pryskaniu, która zapobiega pryskaniu gorącego tłuszczu lub płynów podczas pieczenia.
-  Uwaga, gorąca powierzchnia. Podczas pracy urządzenia powierzchnie mogą ulec nagrzanu.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku zewnętrznego. Można używać go wyłącznie w pomieszczeniach.
- Nie dopuszczać do niekontrolowanego spadania górnej części na dolną, ponieważ może to spowodować uszkodzenie kamiennej płyty do pieczenia lub zmiżdżenie dłoni lub palców użytkownika. Podczas otwierania i zamykania górnej części należy zawsze używać uchwytów i robić to w sposób delikatny.

Czyszczenie i konserwacja

UWAGA:

Przystąpić do czyszczenia płyty tylko po upewnieniu się, czy została ona odłączona od gniazdka prądowego i wówczas, gdy będzie ona całkowicie chłodna.

- Pozostałości po pieczeniu usuwać za pomocą odpornej na wysoką temperaturę łożatki.
- Unikać stosowania produktów zawierających substancje ściernie lub innych mocnych detergentów.
- Kamienna płyta do pieczenia ma tendencję do zmiany koloru na ciemniejszy, z widocznymi plamami i drobnymi pęknięciami. Nie ma to niekorzystnego wpływu na prawidłowe działanie piekarnika ani na jakość pieczenia.
- Oczyszczyć stronę zewnętrzną urządzenia za pomocą wilgotnej szmatki. Kamienną płytę do pieczenia można również czyścić wilgotną szmatką.

Pobór mocy

- Przy regulatorze temperatury w pozycji „0”
 - Automatyczne przełączanie do trybu wyłączenia: nie dotyczy.
 - Pobór mocy w trybie wyłączenia: $\leq 0,3$ W.

Przed podłączeniem do sieci

- Sprawdzić, czy napięcie sieciowe odpowiada danym znamionowym podanym na spodzie obudowy urządzenia.
- **OSTRZEŻENIE: NINIEJSZE URZĄDZENIE MUSI BYĆ UZIEMIONE.**
- Urządzenie spełnia wymogi rozporządzenia Wspólnoty Europejskiej nr 1935/2004 dotyczącego materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Przed użyciem

- 1 Usunąć materiały pakunkowe i sprawdzić, czy w zestawie znajdują się wszystkie części.
Nigdy nie używać uszkodzonego urządzenia.
- 2 Sprawdzić, czy płyta do pieczenia jest czysta i czy nie ma na niej kłaczek kurzu. W razie potrzeby wyczyścić ją wilgotną szmatką.
- 3 Zaleca się wyczyszczenie podstawy przed rozpoczęciem podgrzewania i kontynuowanie pieczenia w celu usunięcia wszelkich drobnych pozostałości kurzu, które mogły powstać na etapie chłodzenia i odpoczynku produktu. Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić wszystkie części mające kontakt z żywnością.
- 4 Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydobywać się niewielka ilość dymu. Jest to spowodowane nagrzewaniem się pewnych części.
- 5 Przed użyciem urządzenia należy sprawdzić, czy przewód zasilający jest całkowicie rozwinięty.

Oznaczenia

- ① Włącznik i regulator temperatury
- ② Wskaźnik termostatu
- ③ Regulator minutnika
- ④ Okienko podglądu
- ⑤ Stojak
- ⑥ Uchwyty
- ⑦ Otwory wentylacyjne
- ⑧ Grzałka
- ⑨ Kamienna płyta do pieczenia
- ⑩ Uchwyty do kamienia do pizzy
- ⑪ Łopatki do pizzy




Użytkowanie piekarnika do pizzy




Uwaga

- Minutnik nie włącza ani nie wyłącza piekarnika! Z tego względu po upływie ustawionego czasu trzeba sprawdzić urządzenie. Aby wyłączyć urządzenie, ustawić regulator temperatury w pozycji „0” i odłączyć urządzenie od zasilania.
- Aby uzyskać możliwie najlepsze wyniki pieczenia pizzy, zaleca się wstępne rozgrzanie piekarnika do najwyższej temperatury przez około 10 minut.
- Podczas pieczenia świeżego ciasta, przed położeniem ciasta na kamieniu lekko posypać kamień mąką. Jeśli ciasto jest lepkie, należy dodać do niego więcej mąki, ponieważ w przeciwnym razie będzie przyklejać się do kamienia.
- Maksymalna średnica pizzy, którą można upiec w niniejszym piekarniku do pizzy, wynosi 28 cm.

- 1 Podłączyć urządzenie do sieci.
- 2 Włączyć piekarnik do pizzy i za pomocą regulatora ① ustawić wymagany poziom temperatury. Zapali się odpowiednia kontrolka ②, wskazując, że rozpoczął się etap podgrzewania.
- 3 Po kilku minutach kontrolka zgaśnie i urządzenie będzie gotowe do użycia.
- 4 Należy wtedy podnieść górną część urządzenia, trzymając obiema rękami za oba uchwyty ⑥, i za pomocą dołączonych łopatek do pizzy lub rękawic kuchennych umieścić pizzę lub inną potrawę do upieczenia na kamiennej płycie do pieczenia ⑨.
- 5 Zamknąć górną część urządzenia.
- 6 Ustawić czas pieczenia, obracając regulator minutnika ③.
- 7 Po każdym cyklu pieczenia minutnik wysyła sygnał. Obrócić regulator temperatury do pozycji „0” i wyjąć wtyczkę z gniazdka **E**.
- 8 Zdjąć potrawę z kamiennej płyty do pieczenia.

Tabela zaleceń

	Rodzaj pizzy			
Pizza	Zwykła pizza standardowa	5	4	Spód pizzy oprószyć semoliną, aby pizza się nie przykleiła do kamienia.
	Pizza na cienkim, chrupiącym cieście	5	3-5	
	Szybka pizza (200 g ciasta na pizzę + 45 g sosu do pizzy + 90 g startego sera)	5	3	
	Pizza neapolitańska	4	5	
	Pizza z patelni	2	Łącznie 6 minut 3 minuty sam spód + 3 minuty z dodatkami i sosem.	Użyć patelni do pizzy (średnica 17 cm). Dno patelni do pizzy oprószyć semoliną, aby pizza nie przykleiła się do kamienia.
	Bezglutenowa	3	Łącznie 6 minut 3 minuty sam spód + 3 minuty z dodatkami i sosem.	Spód na pizzę bez sosu i dodatków podpiec przez 1 minutę, zdjąć z kamienia, a następnie nałożyć sos i dodatki.
	Mrożona pizza kupna	5	4-6	Aby skrócić czas pieczenia, rozmrozić pizzę przez 15 minut. Spód pizzy oprószyć semoliną, aby pizza nie przykleiła się do kamienia.
	Świeża pizza kupna	5	2-5	-
Calzone (domowej roboty)	5	6	W połowie czasu pieczenia odwrócić.	

	Rodzaj pizzy			
Dodatkowe potrawy	Bajgle	4	60 sekund z każdej strony	Podgrzewanie/opiekanie
	Croissanty/ Gotowe świeże ciasta	4	30 sekund	Podgrzewanie Nie piec ciast mrożonych
	Zawijane tortille	4	20 sekund	Podgrzewanie/opiekanie
	Naleśniki z nadzieniem	4	20 sekund	Podgrzewanie/opiekanie
	Chlebek czosnkowy (placek chlebowy/zapiekanka)	4	4-10 minut	Podgrzewanie/opiekanie
	Muffiny śniadaniowe	3	30 sekund z każdej strony	Podgrzewanie/opiekanie
	Gofry	2	10 sekund z każdej strony	Podgrzewanie/opiekanie
	Pitta/chlebek naan	4	60 sekund z każdej strony	Podgrzewanie/opiekanie
	Kulki z ciasta	3	3 minuty	Podgrzewanie/opiekanie W połowie procesu podgrzewania odwrócić
	Racuszki typu crumpet	3	1 minuta	Podgrzewanie/opiekanie
	Parówki w cieście	2	2 minuty	Podgrzewanie
	Chlebek płaski (domowej roboty)	3-4	3 minuty	W połowie procesu podgrzewania odwrócić
	Quesadillas	3-4	2-3 minuty	Nie odwracać podczas podgrzewania
	Szybka pizza z tortilli	3	1-2 minuty	Nie odwracać podczas podgrzewania

Przepisy

Bezglutenowe ciasto na pizzę

250 g bezglutenowej mąki chlebowej

(Najlepsze efekty daje mąka bezglutenowa z mieszanki skrobi ryżowej i kukurydzianej oraz mąki gryczanej)

210 g wody

3,5 g drożdży instant

6 g soli

10 g oliwy z oliwek

10 g cukru

- 1 Wszystkie składniki umieścić w misce.
- 2 Zagniatać składniki przez 10 minut.
- 3 Przełożyć do posypanej mąką miski, przykryć folią spożywczą i odstawić do lodówki na 30 minut.
- 4 Na posypanym mąką blacie uformować z ciasta 250-gramowe kule.
- 5 Spód pizzy (bez dodatków) piec przez 3 minuty.
- 6 Dodać sos i nałożyć dodatki i piec spód pizzy przez kolejne 3 minuty.

Proste ciasto na pizzę

5500 g mąki chlebowej

10 g soli

340 g wody

7 g drożdży instant

30 g oliwy z oliwek

- 1 Wszystkie składniki umieścić w misce.
- 2 Zagniatać składniki przez 10 minut.
- 3 Przełożyć do oprószonej mąką miski, przykryć folią spożywczą i odstawić do wyrastania na 1 godz.
- 4 Na posypanym mąką blacie uformować z ciasta 300-gramowe kule.
- 5 Nałożyć sos i dodatki i piec spód pizzy przez 4 minuty.

Placek chlebowy na szybko

225 g zwykłej mąki

3 łyżeczki proszku do pieczenia

$\frac{3}{4}$ łyżeczki soli

225 g jogurtu naturalnego

25 g oliwy z oliwek

- 1 Wszystkie składniki umieścić w misce.
- 2 Zagniatać składniki przez 10 minut.
- 3 Przełożyć do oprószonej mąką miski, przykryć folią spożywczą i odstawić do wyrastania na 1 godz.
- 4 Na posypanym mąką blacie uformować z ciasta 200-gramowe kule.
- 5 Placki piec przez 3-4 minuty na ustawieniu 4.

Szybka 3-minutowa pizza

200 g świeżego ciasta na pizzę (domowej roboty lub kupnego)

45 g sosu do pizzy

90 g startej mozzarelli

- 1 Rozgrzać piekarnik do pizzy na ustawieniu 5 przez 10 minut.
- 2 Na oprószonej mąką stolnicy rozwałkować świeże ciasto na cienką pizzę o średnicy 28 cm.
- 3 Rozprowadzić sos do pizzy na spodzie, pozostawiając naokoło niewielką wolną krawędź.
- 4 Wierzch posypać startą mozzarellą.
- 5 Za pomocą łopatek do pizzy przełożyć pizzę do nagrzanego piekarnika.
- 6 Piec przez 3 minuty na ustawieniu 5.
- 7 Używając łopatek do pizzy, przełożyć na deskę do krojenia i pokroić na kawałki.

Serwis i punkty obsługi klienta

- W razie wszelkich problemów z obsługą urządzenia przed wystąpieniem o pomoc prosimy o odwiedzenie strony www.kenwoodworld.com.
- Prosimy pamiętać, że niniejszy produkt objęty jest gwarancją, która spełnia wszystkie wymogi prawne dotyczące wszelkich istniejących praw konsumenta oraz gwarancyjnych w kraju, w którym produkt został zakupiony.
- W razie wadliwego działania produktu marki Kenwood lub wykrycia wszelkich usterek prosimy przesłać lub dostarczyć urządzenie do autoryzowanego punktu serwisowego firmy KENWOOD. Aktualne informacje na temat najbliższych punktów serwisowych firmy KENWOOD znajdują się na stronie internetowej firmy, pod adresem www.kenwoodworld.com lub adresem właściwym dla danego kraju.
- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.

Uwagi dotyczące prawidłowego usuwania produktu.

Na koniec okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać do odpadów miejskich. Można go dostarczyć do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi.



Ελληνικά

- Σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια 149-151
- Καθαρισμός και συντήρηση 151-152
- Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα 152
- Πριν από τη χρήση 152
- Επεξήγηση συμβόλων 153
- Χρήση του φούρνου για πίτσα 153
- Πίνακας συνιστώμενης χρήσης 154-155
- Συνταγές 156-157
- Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών 157



Σημαντικές πληροφορίες για την ασφάλεια

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές είναι αναγκαίο να λαμβάνετε τις κατάλληλες προφυλάξεις, μεταξύ των οποίων:

- Σιγουρευτείτε ότι η ηλεκτρική τάση της συσκευής αντιστοιχεί σε εκείνη του ηλεκτρικού σας δικτύου.
- **Μην** αφήνετε ποτέ αφύλακτη την συσκευή όταν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο. Αποσυνδέστε την μετά από κάθε χρήση.
- **Μην** τοποθετείτε ποτέ την συσκευή κοντά ή επάνω σε πηγές θερμότητας.
- Τοποθετείτε **πάντα** τη συσκευή επάνω σε επίπεδη, σταθερή επιφάνεια κατά τη χρήση.
- **Μην** εκθέτετε το προϊόν σε επιβλαβείς ατμοσφαιρικές συνθήκες όπως βροχή, υγρασία, παγετός κ.λ.π.. Φυλάξτε το σε ξηρούς χώρους.
- Προσέξτε ώστε το καλώδιο να μην έλθει σε επαφή με θερμές επιφάνειες.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας όχι κατώτερης των 8 ετών και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες ή που δεν έχουν εμπειρία και επαρκή γνώση της συσκευής, εφόσον βρίσκονται υπό επίβλεψη ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν συναίσθηση των κινδύνων που συνεπάγεται η χρήση της. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά εκτός κι αν είναι άνω των 8 ετών και υπό επίβλεψη.
- Κρατάτε το προϊόν και το καλώδιο τροφοδοσίας του μακριά από παιδιά ηλικίας κατώτερης των 8 ετών.
- ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ **ΠΟΤΕ** ΤΟ ΣΩΜΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ, ΤΟΝ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΚΑΙ ΤΟ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΣΕ ΝΕΡΟ Ή ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ, ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΕΝΑ ΥΓΡΟ ΠΑΝΙ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΟΥΣ.
- ΑΚΟΜΑ ΚΑΙ ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΣΕ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ, **ΠΑΝΤΑ** ΝΑ ΑΠΟΣΥΝΔΕΕΤΕ ΤΟΝ ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΡΕΥΜΑΤΟΣ ΠΡΙΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ Ή ΑΦΑΙΡΕΣΕΤΕ ΤΑ ΔΙΑΦΟΡΑ ΜΕΡΗ Ή ΠΡΙΝ ΠΡΟΧΩΡΗΣΕΤΕ ΣΤΟΝ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟ ΤΗΣ.
- Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΕΙΤΑΙ ΜΟΝΟ ΟΤΑΝ Ο ΡΕΥΜΑΤΟΛΗΠΤΗΣ ΑΠΟΣΥΝΔΕΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ.
- Βεβαιωθείτε ότι τα χέρια σας είναι **πάντα** καλά στεγνά πριν χρησιμοποιήσετε ή ρυθμίσετε τους διακόπτες που βρίσκονται στη συσκευή ή πριν αγγίξετε τον ρευματολήπτη και τις συνδέσεις τροφοδοσίας.
- **Μη** χειρίζεστε και μην αγγίζετε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια ή όταν είστε ξυπόλυτοι.
- Γιά την αποσύνδεση του ρευματολήπτη, κρατήστε τον καλά και αποσπάστε τον από την πρίζα τοίχου. Μην τον αποσπάτε ποτέ τραβώντας τον από το καλώδιο.
- Για λόγους ασφαλείας, πρέπει οπωσδήποτε να συνδέετε τη συσκευή σας σε γειωμένες πρίζες, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς. ΑΠΟΦΥΓΕΤΕ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΑΣΥΜΒΑΤΗ ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ.
- **Μη** μετακινείτε τη συσκευή όταν είναι αναμμένη.
- **Μην** αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή τον πάγκο εργασίας. Αποφεύγετε την επαφή του καλωδίου με ζεστές επιφάνειες.

- **Μην** αγγίζετε την επιφάνεια ψησίματος όταν ο φούρνος είναι σε λειτουργία και αφού αποσυνδεθεί, περιμένετε έως ότου επανέλθει σε θερμοκρασία δωματίου.
- Τις πρώτες φορές που θα λειτουργήσετε τη συσκευή, μπορεί να βγάλει λίγο καπνό. Πρόκειται για ένα φυσιολογικό φαινόμενο, που θα εξαφανιστεί με τη χρήση. Σημείωση: Κατά τη διάρκεια του ψησίματος εκλύεται πάντοτε λίγος καπνός ή ατμός, το οποίο είναι φυσιολογικό.
- **Μην** τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε πηγές θερμότητας ή ηλεκτρικά σώματα. Μην την τοποθετείτε επάνω σε άλλες συσκευές.
- **Μην** καλύπτετε τα εσωτερικά τοιχώματα με φύλλα αλουμινίου.
- **Μη** χρησιμοποιείτε χαρτί ψησίματος με τη συσκευή, για να αποφύγετε τον κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Χρησιμοποιείτε τον φούρνο αποκλειστικά για το ψήσιμο ή το ζέσταμα τροφίμων.
- **Μην** τοποθετείτε πετσέτες ούτε πιάτα επάνω στη συσκευή.
- Ο φούρνος αυτός **δεν** πρέπει σε καμία περίπτωση να χρησιμοποιείται εντοιχισμένος ή μέσα σε έπιπλα.
- **Μη** χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά σε τοίχους και κουρτίνες.
- Μετά τη χρήση, απενεργοποιήστε την και περιμένετε να κρυώσει πριν τη μετακινήσετε ή την καθαρίσετε.
- Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία η θερμοκρασία στην εξωτερική επιφάνεια μπορεί να είναι υψηλή.
- ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ - Τοποθετήστε τον φούρνο πάνω σε πάγκο εργασίας που αντέχει σε θερμοκρασίες τουλάχιστον 90 °C, φροντίζοντας να μην υπάρχει τίποτε επάνω του που να εμποδίζει τη ροή αέρα.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Κίνδυνος εγκαυμάτων. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες κατά τη χρήση του προϊόντος.
- **Μην** αγγίζετε τις εξωτερικές και τις εσωτερικές επιφάνειες, όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη καθώς τα μέρη αυτά είναι καυτά. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου όταν ψήνετε στη συσκευή.
- Αυτό το προϊόν δεν προορίζεται για να χρησιμοποιείται με εξωτερικό χρονόμετρο ή με χωριστό τηλεχειριστήριο.
- **Μην** χρησιμοποιείτε την συσκευή αν το ηλεκτρικό καλώδιο ή ο ρευματολήπτης έχουν υποστεί ζημιά, ή η ίδια η συσκευή είναι ελαττωματική. Σ' αυτή τη περίπτωση πηγαίνετέ την στο πιό κοντινό Εξουσιοδοτημένο Τεχνικό Κέντρο.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή από την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης ή εν τέλει από εξειδικευμένο άτομο κατά τρόπον ώστε να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΟΙΚΙΑΚΗ ΧΡΗΣΗ. Δεν προορίζεται για χρήση σε: κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα, αγροικίες, ξενοδοχεία, μοτέλ και άλλους τύπους καταλυμάτων, πανσιόν διαμονής με πρωινό.
- Η παρούσα συσκευή είναι σύμφωνη με την Οδηγία 2014/35/EU και 2014/30/EU σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα EMC και τον κανονισμό (ΕΚ) υπ' αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έλθουν σε επαφή με τρόφιμα.

- Πιθανές μετατροπές στο παρόν προϊόν, συμπεριλαμβανομένων των αλλαγών στη ρύθμιση του θερμοστάτη, θα μπορούσαν να επηρεάσουν τη λειτουργία του προϊόντος και να οδηγήσουν σε άρση της εγγύησης του χρήστη.
- Όταν αποφασίσετε να αποσύρετε ως απόρριμα την παρούσα συσκευή, συνιστάται να την καταστήσετε αδρανή, κόβοντας το καλώδιο τροφοδοσίας. Συνιστάται επίσης να καταστήσετε αβλαβή εκείνα τα μέρη της συσκευής που είναι επιδεκτικά να αποτελέσουν κίνδυνο, ειδικά για τα παιδιά που θα μπορούσαν να χρησιμοποιήσουν την συσκευή στα παιχνίδια τους.
- Τα στοιχεία της συσκευασίας δεν πρέπει να τα αφήνετε σε μέρη προσιτά στα παιδιά λόγω του ότι είναι πιθανές πηγές κινδύνου.
- Η παρούσα συσκευή πρέπει να παρακολουθείται κατά τη λειτουργία. Σε περιπτωση βλάβης της συσκευής, απενεργοποιήστε και αποσυνδέστε τον ρευματο-λήπτη.
- **Μη** χρησιμοποιείτε καλώδια επέκτασης αλλά συνδέετε πάντα τη συσκευή απευ-θείας στην πρίζα.
-  Για τη σωστή απόσυρση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2009/96/EK παρακαλείστε να διαβάσετε το συνημμένο στο προϊόν ειδικό φυλλάδιο.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Η συσκευή έχει σχεδιαστεί για να λειτουργεί αποκλειστικά με το καπάκι στην κλειστή θέση.
- Το καπάκι έχει σχεδιαστεί ειδικά για να λειτουργεί ως προστατευτικό κατά του πισιλίσματος για την αποφυγή διαρροής καυτού λίπους ή υγρών κατά τη διάρκεια του ψησίματος.
-  Προσοχή, καυτή επιφάνεια. Οι επιφάνειες ενδέχεται να θερμανθούν πολύ κατά τη χρήση.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται και δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση σε εξωτερικούς χώρους. Να χρησιμοποιείται μόνο σε εσωτερικούς χώρους.
- Μην αφήνετε το επάνω μέρος να κλείνει πέφτοντας, καθώς θα μπορούσε να προκληθεί ζημιά στην πέτρινη πλάκα ψησίματος ή να προκληθεί τραυματισμός των χεριών ή των δακτύλων. Να μεταχειρίζεστε πάντα το άνω μέρος με ήπιες κινήσεις, χρησιμοποιώντας τις λαβές κατά το άνοιγμα και το κλείσιμο.

Καθαρισμός και συντήρηση

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Προχωρήστε στον καθαρισμό του φούρνου μόνον αφού βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδε-μένος από την πρίζα του ρεύματος και όταν είναι εντελώς κρύος.

- Αφαιρέστε τα υπολείμματα από το ψήσιμο με μια σπάτουλα ανθεκτική στη θερμότητα.
- Αποφύγετε τη χρήση αποξεστικών προϊόντων ή οποιωνδήποτε άλλων ισχυρών καθαριστικών.
- Η πλάκα ψησίματος από πέτρα τείνει να αλλάζει χρώμα και να γίνεται πιο σκούρα, εμφανίζοντας κηλίδες και μικρές ρωγμές. Αυτό δεν θέτει σε κίνδυνο τη λειτουργία του φούρνου ή την ποιότητα του ψησίματος.

- Καθαρίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής με ένα υγρό πανί. Η πυρίμαχη πέτρινη πλάκα μπορεί επίσης να καθαριστεί με ένα υγρό πανί.

Κατανάλωση ρεύματος

- Με το χειριστήριο θερμοκρασίας στη θέση «0»
 - Αυτόματη μετάβαση στη λειτουργία OFF (Απενεργοποίηση): Δεν ισχύει.
 - Κατανάλωση λειτουργίας απενεργοποίησης: $\leq 0,3$ W.

Προτού συνδέσετε τη συσκευή στην πρίζα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή ρεύματος είναι ίδια με αυτή που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΓΕΙΩΜΕΝΗ.**
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό ΕΚ 1935/2004 σχετικά με τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

Πριν από τη χρήση

- 1 Αφαιρέστε τα υλικά συσκευασίας και ελέγξτε ότι περιλαμβάνονται όλα τα μέρη. **Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν έχει υποστεί ζημιά.**
- 2 Ελέγξτε ότι ο δίσκος ψησίματος είναι καθαρός και χωρίς σκόνη. Εάν χρειάζεται, καθαρίστε τον με ένα υγρό πανί.
- 3 Συνιστάται να καθαρίζετε τη βάση προτού ξεκινήσετε να ζεσταίνετε και προχωρήσετε στο ψήσιμο για να αφαιρεθούν τυχόν μικρά υπολείμματα σκόνης που σχηματίστηκαν κατά το στάδιο ψύξης και ανάπαυσης του προϊόντος. Καθαρίστε όλα τα μέρη που έρχονται σε επαφή με το φαγητό πριν από την πρώτη χρήση.
- 4 Εάν το χρησιμοποιείτε για πρώτη φορά, ενδέχεται να εκλυθεί μικρή ποσότητα καπνού. Αυτό οφείλεται στη θέρμανση ορισμένων μερών.
- 5 Πριν από τη χρήση της συσκευής, βεβαιωθείτε ότι έχετε ξετυλίξει εντελώς το καλώδιο.

Επεξήγηση συμβόλων

- ① Ενεργοποίηση και περιστροφικός διακόπτης θερμοκρασίας
- ② Δείκτης θερμοστάτη
- ③ Περιστροφικός διακόπτης χρονομέτρου
- ④ Παράθυρο παρακολούθησης
- ⑤ Βάση
- ⑥ Λαβές
- ⑦ Γρίλιες
- ⑧ Θερμαντικό στοιχείο
- ⑨ Πέτρινη πλάκα ψησίματος
- ⑩ Λαβές πέτρας για την πίτσα
- ⑪ Φτυάρια για την πίτσα




Χρήση του φούρνου για πίτσα




Σημαντικό

- Ο χρονοδιακόπτης δεν ενεργοποιεί ή απενεργοποιεί τον φούρνο! Συνεπώς πρέπει να ελέγχετε τη συσκευή αφού περάσει το χρονικό όριο που καθορίσατε. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη θερμοκρασίας στο «0» και βγάλτε την από την πρίζα.
- Για καλύτερα αποτελέσματα στο ψήσιμο, συνιστάται να προθερμαίνετε τον φούρνο στη μέγιστη θερμοκρασία για 10 λεπτά περίπου.
- Όταν ψήνετε φρέσκια ζύμη, αλευρώστε ελαφρώς την πέτρα πριν τοποθετήσετε τη ζύμη απευθείας επάνω στην πέτρα. Εάν η ζύμη κολλάει, προσθέστε περισσότερο αλεύρι στη ζύμη γιατί θα κολλήσει στην πέτρα.
- Η μέγιστη διάμετρος πίτσας που μπορεί να ψηθεί στον φούρνο για πίτσα είναι 28 cm (11 ίντσες).

- 1 Συνδέστε τη συσκευή στην πρίζα.
- 2 Ενεργοποιήστε τον φούρνο για πίτσα και ρυθμίστε τη θερμοκρασία σύμφωνα με τη συνταγή σας, χρησιμοποιώντας τον περιστροφικό διακόπτη ①. Η αντίστοιχη λυχνία ② ενεργοποιείται υποδεικνύοντας τη φάση προθέρμανσης.
- 3 Μετά από λίγα λεπτά, η λυχνία σβήνει και η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση.
- 4 Στη συνέχεια χρησιμοποιώντας και τα δύο χέρια, σηκώστε το άνω μέρος της συσκευής από τις δύο λαβές ⑥ και τοποθετήστε την πίτσα ή οποιοδήποτε άλλο τρόφιμο πρόκειται να ψήσετε στην πέτρινη πέτρα ψησίματος ⑨ χρησιμοποιώντας τα φτυάρια για την πίτσα ή γάντια φούρνου.
- 5 Κλείστε το επάνω μέρος της συσκευής.
- 6 Ρυθμίστε τον χρόνο ψησίματος περιστρέφοντας τον περιστροφικό διακόπτη χρονομέτρου ③.
- 7 Ο χρονοδιακόπτης θα εκπέμψει ένα σήμα μετά από κάθε κύκλο ψησίματος. Γυρίστε τον περιστροφικό διακόπτη **E** στο «0» και αποσυνδέστε το φις από την υποδοχή.
- 8 Αφαιρέστε το φαγητό από την πέτρινη πλάκα ψησίματος.

Πίνακας συνιστώμενης χρήσης

	Είδος πίτσας			
Πίτσα	Κανονική απλή πίτσα	5	4	Χρησιμοποιήστε σιμιγδάλι στη βάση της πίτσας για να διασφαλίσετε ότι η πίτσα δεν θα κολλήσει.
	Λεπτή και τραγανή πίτσα	5	3-5	
	Γρήγορη πίτσα (200 gr ζύμη πίτσας + 45 gr σάλτσα για πίτσα + 90 gr τριμμένο τυρί)	5	3	
	Ναπολιτάνικη πίτσα	4	5	
	Πίτσα ταψιού	2	Σύνολο 6 λεπτά 3 λεπτά μόνο η βάση + 3 λεπτά για τα υλικά και τη σάλτσα.	Χρησιμοποιήστε ένα ταψί πίτσας (17 cm/7 ιντσών) Χρησιμοποιήστε σιμιγδάλι στη βάση του ταψιού για να διασφαλίσετε ότι η πίτσα δεν θα κολλήσει.
	Χωρίς γλουτένη	3	Σύνολο 6 λεπτά 3 λεπτά μόνο η βάση + 3 λεπτά για τα υλικά και τη σάλτσα.	Ψήστε τη βάση της πίτσας χωρίς τη σάλτσα και τα υλικά για 1 λεπτό, αφαιρέστε από την πέτρινη πλάκα και στη συνέχεια προσθέστε τη σάλτσα και τα υλικά.
	Κατεψυγμένη, έτοιμη πίτσα	5	4-6	Ξεπαγώστε τις πίτσες για 15 λεπτά, για να μειώσετε τον χρόνο ψησίματος. Χρησιμοποιήστε σιμιγδάλι στη βάση της πίτσας για να διασφαλίσετε ότι η πίτσα δεν θα κολλήσει.
	Φρέσκια, έτοιμη πίτσα	5	2-5	-
Καλτσόνε (σπιτικό)	5	6	Γυρίστε την στα μισά της διαδικασίας ψησίματος	

	Είδος πίτσας			
Πρόσθετα Τρόφιμα	Μπέικγκελ	4	60 δευτερόλεπτα από κάθε πλευρά	Ζέσταμα/Φρυγάνισμα
	Κρουασάν/ Προπαρασκευασμένα φρέσκα γλυκίσματα	4	30 δευτερόλεπτα	Για ζέσταμα Μην ψήνετε τα κατεψυγμένα γλυκίσματα
	Τορτίγιες	4	20 δευτερόλεπτα	Ζέσταμα/Φρυγάνισμα
	Κρέπες με γέμιση	4	20 δευτερόλεπτα	Ζέσταμα/Φρυγάνισμα
	Σκορδόψωμο (πίτες/ ψωμί για πίτσα)	4	4-10 λεπτά	Ζέσταμα/Φρυγάνισμα
	Μάφιν για πρωινό	3	30 δευτερόλεπτα από κάθε πλευρά	Ζέσταμα/Φρυγάνισμα
	Βάφλες	2	10 δευτερόλεπτα από κάθε πλευρά	Ζέσταμα/Φρυγάνισμα
	Ψωμί για πίτσα/ Ψωμί ναν	4	60 δευτερόλεπτα από κάθε πλευρά	Ζέσταμα/Φρυγάνισμα
	Μπάλες ζύμης	3	3 λεπτά	Ζέσταμα/Φρυγάνισμα Γυρίστε στα μισά της διαδικασίας ζεστάματος
	Τηγανίτες	3	1 λεπτό	Ζέσταμα/Φρυγάνισμα
	Ψωμάκια για χοτ ντογκ	2	2 λεπτά	Ζέσταμα
	Πίτες (σπιτικές)	3-4	3 λεπτά	Γυρίστε στα μισά της διαδικασίας ζεστάματος
	Κεσαδίγια	3-4	2-3 λεπτά	Μην γυρίζετε κατά το ζέσταμα
	Γρήγορη τυλιχτή πίτσα με τορτίγια	3	1-2 λεπτά	Μην γυρίζετε κατά το ζέσταμα

Συνταγές

Ζύμη πίτσας χωρίς γλουτένη

250 gr αλεύρι χωρίς γλουτένη για ψωμί

(Για καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιήστε ένα αλεύρι χωρίς γλουτένη από μείγμα αμύλων ρυζιού, καλαμποκιού και αλεύρι φαγόπυρου)

210 gr νερό

3,5 gr μαγιά στιγμής

6 gr αλάτι

10 gr ελαιόλαδο

10 gr ζάχαρη

- 1 Προσθέστε όλα τα υλικά στο μπολ.
- 2 Ζυμώστε τα υλικά για 10 λεπτά
- 3 Μεταφέρετε σε αλευρωμένο μπολ, καλύψτε με μεμβράνη και αφήστε την στο ψυγείο για 30 λεπτά.
- 4 Σε αλευρωμένη επιφάνεια σχηματίστε με τη ζύμη μπάλες 250 gr.
- 5 Ψήστε τη βάση της πίτσας χωρίς τα υλικά για 3 λεπτά.
- 6 Ψήστε τη βάση της πίτσας για άλλα 3 λεπτά αφού προσθέσετε τη σάλτσα και τα υλικά.

Απλή ζύμη πίτσας

500 gr αλεύρι για ψωμί

10 gr αλάτι

340 gr νερό

7 gr μαγιά στιγμής

30 gr ελαιόλαδο

- 1 Προσθέστε όλα τα υλικά στο μπολ.
- 2 Ζυμώστε τα υλικά για 10 λεπτά.
- 3 Μεταφέρετε σε αλευρωμένο μπολ, καλύψτε με μεμβράνη και αφήστε την 1 ώρα για να φουσκώσει.
- 4 Σε αλευρωμένη επιφάνεια σχηματίστε με τη ζύμη μπάλες 300 gr.
- 5 Ψήστε τη βάση της πίτσας για 4 λεπτά μαζί με τη σάλτσα και τα υλικά.

Γρήγορες πίτες

225 gr αλεύρι για όλες τις χρήσεις

3 κουτ. γλυκού μπέικιν πάουντερ

$\frac{3}{4}$ κουτ. γλυκού αλάτι

225 gr στραγγιστό γιαούρτι

25 gr ελαιόλαδο

- 1 Προσθέτετε όλα τα υλικά στο μπολ.
- 2 Ζυμώστε τα υλικά για 10 λεπτά
- 3 Μεταφέρετε σε αλευρωμένο μπολ, καλύψτε με μεμβράνη και αφήστε την 1 ώρα για να φουσκώσει.
- 4 Σε αλευρωμένη επιφάνεια σχηματίστε με τη ζύμη μπάλες 200 gr.
- 5 Ψήστε τις πίτες για 3-4 λεπτά στο 4.

Γρήγορη πίτσα 3 λεπτών

200 gr φρέσκια ζύμη πίτσας (σπιτική ή έτοιμη)

45 gr σάλτσα για πίτσα

90 gr τριμμένο τυρί μοτσαρέλα

- 1 Προθερμάνετε τον φούρνο για πίτσα στο 5 για 10 λεπτά.
- 2 Σε αλευρωμένη επιφάνεια ανοίξετε τη φρέσκια ζύμη πίτσας σε λεπτή βάση 28 εκατοστών (11 ίντσες).
- 3 Απλώστε τη σάλτσα και τα υλικά σε ολόκληρη τη βάση, αφήνοντας ένα μικρό περιθώριο για την κρούστα
- 4 Βάλτε το τριμμένο τυρί μοτσαρέλα από πάνω.
- 5 Μεταφέρετε την πίτσα στον προθερμασμένο φούρνο χρησιμοποιώντας τα φτυάρια για την πίτσα.
- 6 Ψήστε για 3 λεπτά στο 5.
- 7 Μεταφέρετε την πίτσα σε μια επιφάνεια κοπής χρησιμοποιώντας τα φτυάρια για την πίτσα, κόψτε σε κομμάτια.

Σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα με τη λειτουργία της συσκευής σας, προτού ζητήσετε βοήθεια επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com.
- Έχετε υπ' όψιν ότι το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση, η οποία είναι σύμφωνη με όλες τις νομικές διατάξεις που αφορούν τυχόν υφιστάμενη εγγύηση και δικαιώματα καταναλωτών στη χώρα στην οποία αγοράστηκε το προϊόν.
- Εάν το προϊόν Kenwood που έχετε αγοράσει δυσλειτουργεί ή βρείτε τυχόν ελαττώματα, στείλτε το ή παραδώστε το σε εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD. Για ενημερωμένα στοιχεία σχετικά με το πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο Κέντρο Σέρβις της KENWOOD, επισκεφθείτε τη διαδικτυακή τοποθεσία www.kenwoodworld.com ή τη διαδικτυακή τοποθεσία που αφορά συγκεκριμένα τη χώρα σας.
- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ (ΑΗΗΕ)

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να απορριφθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία.

Русский

- Важная информация по безопасности 159-161
- Чистка и уход 161
- Перед подключением к сети электропитания 162
- Перед использованием 162
- Основные компоненты 162
- Как пользоваться печью для пиццы 163
- Рекомендуемое использование 164-165
- Рецепты 166-167
- Обслуживание и забота о покупателях 167

Важная информация по безопасности

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ НЕОБХОДИМО ПРОЧИТАТЬ ИНСТРУКЦИЮ.

Используя электрические приборы необходимо выполнять следующие меры предосторожности:

- Убедитесь в том, что напряжение прибора совпадает с напряжением Вашей электрической сети.
- **Не оставляйте** без присмотра включённый в электрическую сеть прибор; отключайте его после каждого использования.
- **Не ставьте** прибор вблизи источников отопления или на их поверхности.
- При эксплуатации ставить прибор **только** на горизонтальные и устойчивые поверхности.
- **Не подвергайте** прибор воздействию вредных атмосферных условий, таких как дождь, влажность, мороз и т. д. Установите прибор в сухом месте.
- Электрический провод не должен касаться горячих поверхностей.
- Устройство может использоваться детьми в возрасте не младше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или не имеющими достаточного опыта или знаний обращения с прибором только под наблюдением ответственного лица или после его инструктажа. Дети не должны играть с прибором. Дети в возрасте не младше 8 лет могут осуществлять чистку и уход за прибором только наблюдением.
- Хранить прибор и его сетевой шнур вдали от детей в возрасте до 8 лет.
- **НИКОГДА НЕ ПОГРУЖАЙТЕ** КОРПУС МОТОРА, ЭЛЕКТРИЧЕСКУЮ ВИЛКУ И ПРОВОД В ВОДУ ИЛИ ДРУГИЕ ЖИДКОСТИ. ДЛЯ ИХ ОЧИСТКИ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ВЛАЖНУЮ ТКАНЬ.
- **ДАЖЕ ЕСЛИ ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, НЕОБХОДИМО ВСЕГДА** ОТСОЕДИНИТЬ ВИЛКУ ПРОВОДА ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ РОЗЕТКИ, ПРЕЖДЕ ЧЕМ СОБИРАТЬ ИЛИ РАЗБИРАТЬ ЕГО ДЕТАЛИ И ПРИСТУПАТЬ К ЧИСТКЕ.
- ПРИБОР ВЫКЛЮЧАЕТСЯ ТОЛЬКО ТОГДА, КОГДА ВИЛКА ВЫНУТА ИЗ РОЗЕТКИ.
- Необходимо **всегда тщательно** высушить руки, прежде чем нажимать и регулировать кнопки прибора и дотрагиваться до вилки провода и электрических деталей.
- **Не допускается** производить манипуляции с прибором или прикасаться к нему мокрыми руками или будучи босиком.
- При отсоединении от электрической розетки братья руками непосредственно за штепсель. Никогда не тянуть за провод для того, чтобы вытащить его.
- В целях безопасности разрешается подключать прибор только к розетке, имеющей заземление, которое соответствует действующим электротехническим нормам. **ИЗБЕГАЙТЕ НЕПРАВИЛЬНОГО ПОДКЛЮЧЕНИЯ ПРИБОРА К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ.**
- **Не переносите** прибор во время его работы.
- Электрический провод **не должен свисать** со стала или со столешницы. Избегать контакта провода с горячими поверхностями.

- **Не прикасайтесь** к варочной панели во время работы духовки и до тех пор, пока после отключения она не вернется к комнатной температуре.
- При первых включениях из печи будет выходить дым. Это абсолютно нормальное явление, которое пройдет по мере использования прибора. Примечание: приготовление еды всегда сопровождается образованием некоторого количества дыма или пара, это нормально.
- **Не ставьте прибор** на источники тепла или электрические элементы или вблизи их. Не ставьте его на другие приборы.
- **Не выстилайте** внутренние стенки печи алюминиевой фольгой.
- При эксплуатации прибора **нельзя** использовать бумагу для выпечки, чтобы избежать риска возгорания.
- Печь разрешается использовать только для приготовления пищи и разогревания продуктов.
- Не кладите тряпки и не ставьте тарелки поверх печи.
- **Ни в коем случае нельзя** встраивать или вставлять печь в мебель.
- **Не пользуйтесь** прибором вблизи стен и занавесок.
- После использования выключите прибор и подождите, пока он остынет, прежде чем перемещать или чистить.
- Во время работы печи её внешний корпус очень сильно нагревается.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** - Установите духовку на рабочую поверхность, способную выдерживать температуру не менее 90 °С, убедившись, что на ней нет предметов, препятствующих движению воздуха.
- **ВНИМАНИЕ** - риск ожога. Не дотрагивайтесь до горячих стенок во время работы прибора.
- **Не прикасайтесь** к внешним и внутренним поверхностям, когда прибор включен, эти части очень горячие. При использовании прибора надевайте кухонные рукавицы в процессе приготовления пищи.
- Данный продукт не предназначен для работы с наружным таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- **Не используйте** прибор в случае, если электрический провод или вилка повреждены, или же сам прибор испорчен. В этом случае обратитесь в ближайший Специализированный Сервисный Центр.
- Если электрический провод повреждён, он должен быть заменён Производителем или его Сервисным Центром, или же другим лицом, имеющим должную квалификацию, во избежание любого типа риска.
- Данное устройство предназначено **ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**. Оно не предназначено для использования в кухонных зонах для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях, фермерских домах, гостиницах, отелях и других жилых помещениях, а также в гостиницах типа «ночлег и завтрак».
- Данное устройство соответствует требованиям директив 2014/35/EU и ЭМС 2014/30/EU и Регламенту (ЕС) № 1 935/2004 от 27/10/2004 на матери- алы, контактирующие с пищевыми продуктами.
- Любые изменения в изделии, включая изменения настроек термостата, могут повлиять на работу изделия и привести к аннулированию гарантии пользователя.
- В случае если Вы решили выбросить этот прибор, рекомендуется перерезать электрический провод для невозможности его дальнейшего использования. Рекомендуется также обезвредить те части прибора,

которые могут представлять опасность, в случае их использования детьми для своих игр.

- Составные части упаковки не должны оставаться в местах, доступных для детей, так как они могут представлять источник опасности.
- Прибор необходимо контролировать во время работы. В случае выхода прибора из строя выключите его и выньте вилку из розетки.
- **Не используйте** удлинители, а всегда подключайте прибор непосредственно к розетке.
-  В отношении правильной утилизации прибора в соответствии с Европейской директивой 2012/19/EU, прочитайте информативный листок, прилагаемый к прибору.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Прибор предназначен для эксплуатации исключительно с закрытой крышкой.
- Крышка специально предназначена для использования в качестве защиты от брызг, чтобы предотвращать разбрызгивание горячего жира или жидкостей во время приготовления пищи.
-  Осторожно, горячая поверхность. Поверхности могут становиться горячими в процессе эксплуатации.
- Данное устройство не предназначено и не рассчитано для использования вне помещений. Используйте его только в помещении.
- Не допускайте неконтролируемого падения верхней части прибора, так как это может привести к повреждению камня для выпечки или травмированию рук или пальцев. Всегда открывайте и закрывайте верхнюю часть осторожно, используя ручки.

Чистка и уход

ВНИМАНИЕ:

Прежде чем приступить к чистке печи, необходимо вынуть штепсель из электрической розетки и подождать, чтобы печь полностью остыла.

- Удалите остатки продуктов при помощи лопатки.
- Избегайте использования абразивных материалов и каких-либо агрессивных моющих средств.
- Плита для выпечки имеет тенденцию менять свой цвет на более темный оттенок, на ней появляются пятна и небольшие трещины. Это не влияет на работу духовки и качество приготовления пищи.
- Для очистки прибора снаружи использовать влажную ткань. Огнеупорную каменную плиту также можно протирать влажной тканью.

Потребляемая мощность

- При регуляторе температуры в положении «0»
 - Автоматический переход в режим OFF (режим выключения): Не применимо.
 - Мощность в режиме выключения: ≤ 0.3 Вт

Перед подключением к сети электропитания

- Убедитесь в том, что напряжение электросети в вашем доме соответствует указанному на основании электроприбора.
- **ОСТОРОЖНО! ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.**
- Прибор соответствует Директиве ЕС 1935 / 2004 о материалах и изделиях, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами.

Перед использованием

- 1 Снимите упаковку и убедитесь, что все детали в наличии. **Ни в коем случае не используйте прибор, если он поврежден.**
- 2 Убедитесь, что камень для выпечки чистый и на нем нет следов пыли. При необходимости протрите его влажной тканью.
- 3 Перед нагреванием и приготовлением пищи рекомендуется очистить основание, удалив мелкие остатки пыли, образовавшиеся в процессе охлаждения и хранения прибора. Перед первым использованием очистите все детали, которые будут соприкасаться с пищей.
- 4 При первом использовании может появиться очень небольшое количество дыма. Это происходит в связи с нагреванием некоторых частей прибора.
- 5 Перед использованием прибора убедитесь, что шнур полностью размотан.

Основные компоненты

- ① Кнопка включения и регулятор температуры
- ② Индикатор термостата
- ③ Переключатель таймера
- ④ Смотровое окно
- ⑤ Подставка
- ⑥ Ручки
- ⑦ Вентиляционные отверстия
- ⑧ Нагревательный элемент
- ⑨ Камень для выпечки
- ⑩ Ручки камня для выпечки пиццы
- ⑪ Лопатки для пиццы




Как пользоваться печью для пиццы




Внимание

- Таймер печь не включает и не выключает! Поэтому важно проверять прибор по истечении заданного времени работы. Чтобы выключить прибор, установите регулятор температуры в положение «0» и отключите его от сети.
- Для получения наилучших результатов при выпечке пиццы рекомендуется предварительно разогреть печь до максимальной температуры в течение примерно 10 минут.
- При приготовлении свежего теста слегка посыпьте камень для выпечки мукой, прежде чем положить тесто на камень для выпечки. Если тесто липкое, добавьте в него побольше муки, так как иначе оно будет прилипать к камню.
- Максимальный диаметр пиццы, которую можно испечь в печи для пиццы, составляет 28 см.

- 1 Подключите прибор к сети.
- 2 Включите печь для пиццы и установите необходимую температуру с помощью регулятора температуры ①. Соответствующий индикатор ② загорится, сигнализируя о начале фазы предварительного нагрева.
- 3 Через несколько минут индикатор погаснет, и прибор будет готов к использованию.
- 4 Затем поднимите верхнюю часть прибора обеими руками за обе ручки ⑥ и поместите пиццу или любое другое блюдо, которое требуется запечь, на камень для выпечки ⑨, используя прилагаемые лопатки для пиццы или кухонные рукавицы.
- 5 Закройте верхнюю часть прибора.
- 6 Установите время выпечки, повернув переключатель таймера ③.
- 7 Таймер подает сигнал после каждого цикла выпечки. Переведите регулятор температуры **E** в положение «0» и выньте вилку из розетки.
- 8 Снимите приготовленную пищу с камня для выпечки.

Рекомендуемое использование

	Тип пиццы			
Пицца	Простая стандартная пицца	5	4	Посыпьте основу для пиццы манной крупой, чтобы пицца не прилипала.
	Тонкая хрустящая пицца	5	3-5	
	Быстрая пицца (200 г теста для пиццы + 45 г соуса для пиццы + 90 г тертого сыра)	5	3	
	Неаполитанская	4	5	
	Пан пицца	2	6 минут в целом 3 минуты только для основы + 3 минуты для приготовления с начинкой и соусом	Используйте форму для пиццы (7 дюймов/17 см) Посыпьте дно формы для пиццы манкой, чтобы пицца не прилипала.
	Без глютена	3	6 минут в целом 3 минуты только для основы + 3 минуты для приготовления с начинкой и соусом	Выпекайте основу для пиццы без соуса и начинки в течение 1 минуты, снимите с камня для выпечки, а затем добавьте соус и начинку.
	Замороженная пицца из магазина	5	4-6	Разморозьте пиццу в течение 15 минут, чтобы сократить время приготовления. Посыпьте основание пиццы манкой, чтобы пицца не прилипала.
	Свежая пицца из магазина	5	2-5	-
	Кальцоне (Домашняя)	5	6	Переверните на полпути процесса приготовления

	Тип пиццы			
Другие изделия	Бублики	4	60 секунд с каждой стороны	Подогревание / тостирование
	Круассаны/ Готовая свежая выпечка	4	30 секунд	Подогревание Не пеките замороженную выпечку
	Рап с тортильей	4	20 секунд	Подогревание/ тостирование
	Блины с начинкой	4	20 секунд	Подогревание/ тостирование
	Хлеб с чесноком (Плоский хлеб / Хлеб пицца)	4	4-10 минут	Подогревание/ тостирование
	Маффины на завтрак	3	30 секунд с каждой стороны	Подогревание / тостирование
	Вафли	2	10 секунд с каждой стороны	Подогревание / тостирование
	Хлеб пицца/ Лепёшки наан	4	60 секунд с каждой стороны	Подогревание / тостирование
	Шарики из теста	3	3 минуты	Подогревание / тостирование Переверните на полпути процесса подогрева
	Оладьи	3	1 минута	Подогревание / тостирование
	Сосиска в тесте	2	2 минуты	Подогревание
	Плоский хлеб (Домашний)	3-4	3 минуты	Переверните на полпути процесса подогрева
	Кесадилья	3-4	2-3 минуты	При подогревании не переворачивать
	Быстрая пицца на тортилье	3	1-2 минуты	При подогревании не переворачивать

Рецепты

Безглютеновое тесто для пиццы

Хлебная безглютеновая мука 250 г

(Для достижения наилучших результатов используйте безглютеновую муку, приготовленную из смеси рисового и кукурузного крахмала и гречневой муки))

210 г воды

3.5 г сухих дрожжей

6 г соли

10 г оливкового масла

10 г сахара

- 1 Добавьте все ингредиенты в чашу.
- 2 Замешивайте ингредиенты в течение 10 минут.
- 3 Переложите в посыпанную мукой миску, накройте пищевой пленкой и поставьте в холодильник на 30 минут.
- 4 Раскатайте тесто в шарики по 250 г на посыпанной мукой поверхности.
- 5 Выпекайте основу для пиццы в течение 3 минут без начинки.
- 6 Выпекайте основу для пиццы еще 3 минуты добавив соус и начинку.

Простое тесто для пиццы

500 г хлебной муки

10 г соли

340 г воды

7 г сухих дрожжей

30 г оливкового масла

- 1 Добавьте все ингредиенты в чашу.
- 2 Замешивайте ингредиенты в течение 10 минут.
- 3 Переложите в посыпанную мукой миску, накройте пищевой пленкой и дайте подняться в течение 1 часа.
- 4 Раскатайте тесто в шарики по 300 г на посыпанной мукой поверхности.
- 5 Выпекайте основу для пиццы в течение 4 минут с соусом для пиццы и начинкой.

Быстрый плоский хлеб

225 г простой муки

3 чайных ложки разрыхлителя

$\frac{3}{4}$ чайных ложки соли

225 г натурального йогурта

25 г оливкового масла

- 1 Добавьте все ингредиенты в чашу.
- 2 Замешивайте ингредиенты в течение 10 минут.
- 3 Переложите в посыпанную мукой чашу, накройте пищевой пленкой и дайте подняться в течение 1 часа.
- 4 Раскатайте тесто в шарики по 200 г на посыпанной мукой поверхности
- 5 Выпекайте лепешки в течение 3-4 минут на 4-й отметке.

Быстрая 3-минутная пицца

200 г свежего теста для пиццы (домашнего или купленного в магазине)

45 г соуса для пиццы

90 г тертого сыра моцарелла

- 1 Разогрейте печь для пиццы на 5-й отметке в течение 10 минут.
- 2 На посыпанной мукой поверхности раскатайте свежее тесто для пиццы в тонкий пласт диаметром 28 см.
- 3 Распределите соус для пиццы по основе, оставив небольшой край для корочки
- 4 Посыпьте тертым сыром моцарелла.
- 5 С помощью лопатки для пиццы переместите пиццу в предварительно разогретую духовку.
- 6 Готовьте в течение 3х минут на отметке 5.
- 7 С помощью лопатки для пиццы переложите на кухонную доску, нарежьте на кусочки.

Обслуживание и забота о покупателях

- Если в работе прибора возникли какие-либо неполадки, перед обращением в службу поддержки зайдите на сайт www.kenwoodworld.com.
- Помните, что на прибор распространяется гарантия, отвечающая всем законным положениям относительно существующей гарантии и прав потребителя в той стране, где прибор был приобретен.
- При возникновении неисправности в работе прибора Kenwood или при обнаружении каких-либо дефектов, пожалуйста, отправьте или принесите прибор в авторизованный сервисный центр KENWOOD. Актуальные контактные данные сервисных центров KENWOOD вы найдете на сайте www.kenwoodworld.com или на сайте для вашей страны.
- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.



ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС ПО УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И ЭЛЕКТРОННОГО ОБОРУДОВАНИЯ (WEEE)

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы.

Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов, местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги.

Қазақша

- Қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат 169- 171
- Тазалау және күтіп ұстау 171
- Токқа қоспас бұрын 172
- Пайдалану алдында 172
- Перне 172
- Пицца пешін пайдалану 172-173
- Ұсынылатын пайдалану кестесі 174-175
- Рецептiлер 176-177
- Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес 177

Қауіпсіздік туралы маңызды ақпарат


ОСЫ НҰСҚАУЛАРДЫ ПАЙДАЛАНУ АЛДЫНДА ОҚЫП ШЫҒЫҢЫЗ.

Электрлік құрылғыларды пайдаланғанда, қажетті сақтық шаралары міндетті түрде сақталуы тиіс. Оларға мыналар жатады:

- Құрылғының ақпараттық тақтайшасында көрсетілген кернеу электр желісінің кернеуіне сәйкес болуы керек.
- Құрылғы электр желісіне қосылуы тұрғанда, оны **ешқашан** қараусыз қалдырмаңыз. Әр қолданғаннан кейін міндетті түрде розеткадан суырып қойыңыз.
- **Ешқашан** құрылғыны жылу көздерінің үстіне немесе жанына қоймаңыз.
- Әрқашан құрылғыны пайдалану кезінде тегіс, тұзу жерге қойыңыз.
- Құрылғыны жаңбыр, ылғал, мұз сияқты зиянды ауа райы жағдайларының әсеріне ұшыратуға **болмайды**. Құрғақ жерде сақтаңыз.
- Қуат сымы ыстық беттермен жанаспауы керек.
- Бұл құрылғыны 8 жастан асқан балалар, сондай-ақ физикалық, сезімдік немесе ақыл-ой мүмкіндігі шектеулі немесе тәжірибесі аз адамдар оны қауіпсіз пайдалану бойынша түсіндірме алған және ықтимал қауіптерді түсінген жағдайда немесе ересек адамның бақылауымен ғана пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамауы тиіс. Тазалау және күтіп ұстау жұмыстары 8 жастан асқан балалар тарапынан тек ересектердің қадағалауымен орындалуы тиіс.
- Құрылғыны және қуат сымын 8 жасқа толмаған балалардың қолы жетпейтін жерде ұстаңыз.
- ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ НЕГІЗІН, ШТЕКЕРІН НЕМЕСЕ ҚУАТ СЫМЫН СУҒА НЕМЕСЕ БАСҚА ДА СҰЙЫҚТЫҚҚА **ЕШҚАШАН** БАТЫРМАҢЫЗ. ӘРҚАШАН ЫЛҒАЛ МАТАМЕН СҮРТП ТАЗАЛАҢЫЗ.
- ҚҰРЫЛҒЫҒА ТІРКЕМЕЛЕРДІ ОРНАТПАС БҰРЫН НЕМЕСЕ АЛЫП ТАСТАР АЛДЫНДА, СОНДАЙ-АҚ ҚҰРЫЛҒЫНЫ ТАЗАЛАМАС БҰРЫН, ҚУАТ СЫМЫН **ӘРҚАШАН** ЭЛЕКТР ЖЕЛІСІНЕН АЖЫРАТЫҢЫЗ.
- ҚҰРЫЛҒЫ ТЕК ТОКТАН АЖЫРАТЫЛҒАНДА ӨШІРУЛІ БОЛАДЫ.
- Құрылғының тетіктерін пайдалану немесе реттеу алдында, не қуат штекерін немесе қуат қосылымдарын ұстау алдында, қолыңызды **міндетті түрде** толық кептіру керек.
- Құрылғыны дымқыл қолмен немесе жалаңаяқ күйде ұстауға және оған қол тигізуге болмайды.
- Құрылғыны ажырату үшін штекерді қолыңызбен мықтап ұстап, розеткадан тікелей тартып шығарыңыз. Құрылғыны ажырату үшін ешқашан қуат сымынан тартпаңыз.
- Қауіпсіздік талаптарына сәйкес, бұл құрылғы қолданыстағы электрлік нормаларға сай жерге тұйықталған розеткаға қосылуы тиіс. НОРМАЛАРҒА САЙ КЕЛМЕЙТІН КЕЗ КЕЛГЕН ЭЛЕКТР ҚҰРЫЛҒЫЛАРЫН ҚОЛДАНУДАН БАС ТАРТЫҢЫЗ.
- Құрылғыны жұмыс істеп тұрған кезде қозғалтуға **болмайды**.
- Электр сымының үстелдің немесе жұмыс бетінің жиегінен салбырап тұруына **жол бермеңіз**. Ыстық беттермен жанаспауға тырысыңыз.
- Пеш жұмыс істеп тұрған кезде, оның пісіру бетін **ұстамаңыз** және оны токтан ажыратқаннан кейін қоршаған орта температурасына түскенше күтіңіз.

- Алғашқы пайдалану циклдері кезінде пештен түтін шығуы мүмкін. Бұл – қалыпты жағдай, құрылғы біраз пайдаланылғаннан кейін жойылады. Ескертпе: тамақ пісірген кезде белгілі бір мөлшерде түтін немесе бу бөлінеді. Бұл қалыпты жағдай.
- Құрылғыны жылу көздерінің немесе электр бөліктерінің үстіне/жанына қоюға **болмайды**. Құрылғыны басқа құрылғылардың үстіне қоймаңыз.
- Пештің ішкі бөлігін алюминий фольгамен жабуға **болмайды**.
- Пешті тек тағам дайындау немесе жылыту үшін пайдаланыңыз.
- Өрт шығу қаупінің алдын алу үшін құрылғыда пісіру қағазын пайдалануға **болмайды**.
- Құрылғының үстіне мата не тәрелке қоюға **болмайды**.
- Пешті асүй жиһазының ішінде немесе кіріктірілген түрде пайдалануға **болмайды**.
- Құрылғыны қабырғаларға немесе перделерге тым жақын жерде пайдалануға **болмайды**.
- Пайдаланғаннан кейін, құрылғыны өшіруді ұмытпаңыз және жылжытар немесе тазаламас бұрын, толық суығанын күтіңіз.
- Құрылғының сыртқы беттері жұмыс істеп тұрған кезде қатты қызуы мүмкін.
- ЕСКЕРТУ – пешті кемінде 90°C температураға төзетін жұмыс бетіне орналастырыңыз және ауа айналымына кедергі келтіретін ештеңе болмауы керек.
- ЕСКЕРТУ – күйіп қалу қаупі бар. Пеш жұмыс істеп тұрған кезде, оның ыстық беттерін ұстамаңыз.
- Құрылғы жұмыс істеп тұрған кезде, оның сыртқы және ішкі беттерін ұстауға **болмайды**. Бұл бөліктер өте ыстық болады. Құрылғымен тамақ дайындау кезінде пешке арналған қолғаптарды қолданыңыз.
- Бұл өнімді сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесі арқылы пайдалану көзделмеген.
- Қуат сымы немесе штекері зақымдалған болса, не құрылғының өзі ақаулы болса, оны **ешқашан** пайдаланбаңыз. Мұндай жағдайда оны жақын жердегі Уәкілетті қызмет көрсету орталығына апарыңыз.
- Қауіптің алдын алу үшін, қуат сымы зақымданған болса, оны өндіруші, олардың техникалық қызмет көрсету орталығы немесе соған біліктілігі тең маман ғана ауыстыруы тиіс.
- Бұл құрылғы ТЕК ҮЙДЕ ПАЙДАЛАНУҒА арналған. Бұл құрылғы мына орындарда пайдалануға арналмаған: дүкендердегі, кеңселердегі және басқа да жұмыс орталарындағы қызметкерлерге арналған асханаларда, ферма үйлерінде, қонақ үйлерде, мотельдерде және басқа да тұрғын үй үлгісіндегі орындарда, сондай-ақ жартылай пансиондарда.
- Бұл құрылғы 2014/35/ЕО және ЭМУ 2014/30/ЕО директиваларына, сондай-ақ тағаммен жанасатын материалдарға қатысты 27/10/2004 ж. № 1935/2004 (ЕС) регламентіне сәйкес келеді.
- Бұл өнімге, оның ішінде термостат параметрін өзгертуді қоса алғанда, кез келген өзгеріс енгізсеңіз, оның қауіпсіз қолданысын бұзуы мүмкін және пайдаланушының кепілдігін жарамсыз етуі мүмкін.
- Құрылғыны пайдаланудан шығаруға шешім қабылдасаңыз, қуат сымын қиып, оны жұмыс істемейтін күйге келтіруге кеңес береміз. Біз сондай-ақ құрылғыны немесе оның бөлшектерін балалар ойнап қалуы мүмкін екенін

ескере отырып, қауіпті болуы мүмкін кез келген бөлігін қауіпсіз күйге келтіруге кеңес береміз.

- Қаптаманы балалардың қолы жететін жерде ешқашан қалдырмаңыз, себебі ол қауіпті болуы мүмкін.
- Бұл құрылғыны пайдалану кезінде қадағалап отырған жөн. Құрылғыда ақау байқалған жағдайда, қуат штекерін ажыратыңыз.
- Ұзартқыш сымдарды пайдалануға болмайды, құрылғыны әрдайым тікелей розеткаға қосыңыз.
-  Өнімді 2012/19/ЕО Еуропалық директивасына сәйкес дұрыс кәдеге жарату үшін, өніммен бірге берілген парақшаны оқып шығыңыз.
- ЕСКЕРТУ: бұл құрылғы тек қақпағы жабық күйде жұмыс істеуге арналған.
- Қақпақ пісіру кезінде ыстық майдың немесе сұйықтықтардың шашырауына жол бермеу үшін арнайы шашырандылардан қорғаныш ретінде жасалған.
-  Абайлаңыз, беті ыстық. Құрылғының беттері пайдалану кезінде қызуы мүмкін.
- Бұл құрылғы ашық ауада пайдалануға арналмаған және оған лайықталып жасалмаған. Оны тек үй ішінде қолданыңыз.
- Жоғарғы бөліктің бақылаусыз төмен түсуіне жол бермеңіз. Бұл пісіру тас плитасының бүлінуіне немесе қол мен саусақтарыңыздың жаншылып қалуына әкелуі мүмкін. Ашып-жабу кезінде әрдайым тұтқаларын пайдаланып, жоғарғы бөлікті абайлап басқарыңыз.

Тазалау және күтіп ұстау

ЕСКЕРТУ:

Пешті электр желісінен ажыратып, толық суығанына көз жеткізгеннен кейін ғана тазалаңыз.

- Тамақ қалдықтарын ыстыққа төзімді қалақшамен алып тастаңыз.
- Абразивті құралдарды немесе кез келген агрессивті жуғыш заттарды қолданбаңыз.
- Пісіру тасы уақыт өте келе қарайып, дақтар мен ұсақ жарықтар пайда болуы мүмкін. Бұл пештің жұмыс істеуіне немесе пісіру сапасына әсер етпейді.
- Құрылғының сыртқы беттерін дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Пісіру тасын да дымқыл шүберекпен тазалауға болады.

Қуат шығыны

- Температура реттегіші «0» күйінде тұрғанда
 - ӨШІРУЛІ режимге автоматты түрде ауысу: қолданылмайды.
 - Өшірулі режим қуаты: $\leq 0,3$ Вт.

Токқа қоспас бұрын

- Электр көзінің құрылғының төменгі жағында көрсетілгенмен бірдей екенін тексеріңіз.
- **ЕСКЕРТУ: БҰЛ ҚҰРЫЛҒЫНЫ ЖЕРГЕ ТҰЙЫҚТАУ ҚАЖЕТ.**
- Бұл құрылғы тағаммен бірге қолданылатын материалдар мен заттар бойынша 1935/2004 ЕС ережесіне сай келеді.

Пайдалану алдында

- 1 Қаптама материалдарын алып тастап, барлық бөлшектің толық екеніне көз жеткізіңіз. **Құрылғы зақымдалған болса, оны ешқашан пайдаланбаңыз.**
- 2 Пісіру табағы таза болуы және үстінде шаң іздері болмауы керек. Қажет болса, дымқыл шүберекпен сүртіп тазалаңыз.
- 3 Қыздыра бастамас бұрын және тамақ дайындауға кіріспей тұрып, суыту және сақтау кезеңінде пайда болуы мүмкін ұсақ шаң қалдықтарын кетіру үшін негізін тазалауға кеңес беріледі. Алғаш рет пайдаланар алдында тағаммен жанасатын барлық бөлікті тазалаңыз.
- 4 Алғаш рет пайдалану кезінде аз ғана мөлшерде түтін шығуы мүмкін. Бұл кейбір бөліктердің қызуымен ғана байланысты.
- 5 Құрылғыны пайдаланар алдында сымның толық жазылғанына көз жеткізіңіз.

Перне

- ① Қуатты қосу және температура реттегіші
- ② Термостат индикаторы
- ③ Таймер реттегіші
- ④ Көру терезесі
- ⑤ Тіреуіш
- ⑥ Тұтқалар
- ⑦ Желдету саңылаулары
- ⑧ Қыздыру элементі
- ⑨ Пісіруге арналған тас табақ
- ⑩ Пицца тас табағының тұтқалары
- ⑪ Пицца күрегі




Пицца пешін пайдалану




Маңызды

- Таймер пешті қоспайды немесе өшірмейді! Сондықтан орнатылған уақыт өткеннен кейін, құрылғының күйін міндетті түрде тексеру қажет. Құрылғыны өшіру үшін температура реттегішін «0» күйіне қойып, желіден ажыратыңыз.
- Пицца жақсы пісіп шығуы үшін пешті ең жоғары температурада шамамен 10 минут алдын ала қыздыруға кеңес беріледі.
- Жаңа ғана дайындалған қамырмен пісірген кезде, қамырды тікелей тас табаққа салмас бұрын, оның үстіне аздап ұн себіңіз. Қамыр жабысқақ болса, оған тағы ұн қосыңыз, әйтпесе ол тасқа жабысып қалады.
- Пицца пешінде пісіруге болатын пиццаның ең үлкен диаметрі – 11 дюйм/28 см.

- 1 Құрылғыны розеткаға қосыңыз.
- 2 Пицца пешін қосып, реттегіш ① арқылы қажетті температура деңгейін өз қажетіңізге сай орнатыңыз. Тиісті шам ② жанып, алдын ала қыздыру кезеңі басталғанын көрсетеді.
- 3 Бірнеше минуттан кейін шам өшеді де, құрылғы пайдалануға дайын болады.
- 4 Содан кейін жоғарғы бөлікті екі қолыңызбен, екі тұтқаны ⑥ пайдаланып көтеріп, пиццаны немесе пісірілетін басқа тағамды жинақта берілген пицца күректерінің немесе пешке арналған қолғаптардың көмегімен пісіруге арналған тас табаққа ⑨ орналастырыңыз.
- 5 Құрылғының жоғарғы бөлігін жабыңыз.
- 6 Пісіру уақытын таймер реттегішін ③ бұрау арқылы орнатыңыз.
- 7 Әрбір пісіру циклі аяқталғаннан кейін «Таймер» белгі береді. Температура реттегішін **E** «0» күйіне бұрып, құрылғыны розеткадан ажыратыңыз.
- 8 Тағамды пісіруге арналған тас табақтан алыңыз.

Ұсынылатын пайдалану кестесі

	Пицца түрі			
Пицца	Стандартты қарапайым пицца	5	4	Пицца жабысып қалмауы үшін оның астыңғы бөлігіне ұнтақ жарма себіңіз.
	Жұқа әрі қытырлақ пицца	5	3-5	
	Жылдам әзірленетін пицца (200 г пицца қамыры +45 г пицца тұздығы + 90 г үккіштен өткізілген ірімшік)	5	3	
	Неаполь	4	5	
	Қалың табада пісірілетін пицца	2	Жалпы 6 мин. Тек астыңғы жағын 3 минут пісіру + Қоспалармен және тұздықпен бірге 3 минут пісіру.	Пицца табасын пайдаланыңыз (7 дюйм/17 см) Пицца жабысып қалмауы үшін пицца табасының түбіне ұнтақ жарма себіңіз.
	Глютенсіз	3	Жалпы 6 мин. Тек астыңғы жағын 3 минут пісіру + Қоспалармен және тұздықпен бірге 3 минут пісіру.	Пицца негізін тұздықсыз және қоспасыз 1 минут пісіріп, оны пісіру тасынан алып шығыңыз да, содан кейін тұздық пен қоспаларды қосыңыз.
	Мұздатылған, дүкеннен сатып алынған пицца	5	4-6	Пісіру уақытын қысқарту үшін пиццаны 15 минут алдын ала ерітіңіз. Пицца жабысып қалмауы үшін пиццаның астыңғы жағына ұнтақ жарма себіңіз
	Жаңа ғана дайындалған, дүкеннен сатып алынған пицца	5	2-5	-
	Кальцоне (үйде дайындалған)	5	6	Пісіру үдерісінің ортасында аударыңыз

	Пицца түрі			
Қосымша тағам түрлері	Бейглер	4	Әр жағын 60 секундтан пісіріңіз	Қыздыру/қуыру
	Круассан/Дайын, жаңа піскен тәтті тоқаштар	4	30 секунд	Қыздыру үшін Мұздатылған бәліштерді пісіруге болмайды
	Тортилья орамдары	4	20 секунд	Қыздыру/қуыру үшін
	Салмалы құймақтар	4	20 секунд	Қыздыру/қуыру
	Сарымсақ қосылған нан (жұқа нан/пицца наны)	4	4-10 минут	Қыздыру/қуыру
	Таңғы асқа арналған маффиндер	3	Әр жағын 30 секундтан пісіріңіз	Қыздыру/қуыру
	Вафли	2	Әр жағын 10 секундтан пісіріңіз	Қыздыру/қуыру
	Пита/наан	4	Әр жағын 60 секундтан пісіріңіз	Қыздыру/қуыру
	Қамыр шарлары	3	3 минут	Қыздыру/қуыру үдерісінің ортасында аудару
	Крапеттер	3	1 минут	Қыздыру/қуыру
	Сосиска қосылған орамдар	2	2 минут	Қыздыру
	Жұқа нан (үйде дайындалған)	3-4	3 минут	Қыздыру үдерісінің ортасында аудару
	Кесадилья	3-4	2-3 минут	Қыздыру кезінде аудармаңыз
Жылдам әзірленетін тортилья-пицца	3	1-2 минут	Қыздыру кезінде аудармаңыз	

Рецептілер

Глютенсіз пицца қамыры

250 г глютенсіз нан ұны 250 г

(Жақсы шығуы үшін күріш пен жүгері крахмалынан және қарақұмық ұнынан тұратын қоспа негізіндегі глютенсіз ұнды қолданған жөн)

210 г су

3,5 г құрғақ ашытқы

6 г тұз

10 г зәйтүн майы

10 г шекер

- 1 Барлық ингредиентті ыдысқа салыңыз.
- 2 Қамырды 10 минут илеңіз
- 3 Ұн себілген ыдысқа салыңыз, үстін тағамдық үлдірмен жауып, 30 минутқа тоңазытқышқа қойыңыз.
- 4 Қамырды ұн себілген бетке шығарып, әрқайсысын 250 г домалақ етіп бөліңіз.
- 5 Пиццаның негізін (беткі қабатын) қоспасыз 3 минутқа пісіріңіз.
- 6 Тұздық пен басқа да қоспаларды қосып, пиццаның негізін тағы 3 минут пісіріңіз.

Қарапайым пицца қамыры

500 г нанға арналған ұн

10 г тұз

340 г су

7 г құрғақ ашытқы

30 г зәйтүн майы

- 1 Барлық ингредиентті ыдысқа салыңыз.
- 2 Қамырды 10 минут илеңіз.
- 3 Ұн себілген ыдысқа салып, үстін тағамдық үлдірмен жабыңыз да, 1 сағат ашытыңыз.
- 4 Қамырды ұн себілген бетке шығарып, әрқайсысын 300 г домалақ етіп бөліңіз.
- 5 Пиццаның негізін тұздықпен және қоспалармен бірге 4 минут пісіріңіз.

Жылдам әзірленетін жұқа нан

225 г бидай ұны

3 шай қасық қопсытқыш

$\frac{3}{4}$ шай қасық тұз

225 г табиғи йогурт

25 г зәйтүн майы

- 1 Барлық ингредиентті ыдысқа салыңыз.
- 2 Қамырды 10 минут илеңіз
- 3 Ұн себілген ыдысқа салып, үстін тағамдық үлдірмен жабыңыз да, 1 сағат ашытыңыз.
- 4 Қамырды ұн себілген бетке шығарып, әрқайсысын 200 г-нан домалақ етіп бөліңіз.
- 5 Жұқа нанды 4-параметрде 3-4 минут пісіріңіз.

3 минутта жылдам әзірленетін пицца

200 г жаңа ғана дайындалған пицца қамыры (үйде дайындалған немесе дүкеннен сатып алынған)

45 г пицца тұздығы

90 г үккіштен өткізілген Моцарелла ірімшігі

- 1 Пицца пешін 5-параметрге қойып, 10 минут қыздырыңыз.
- 2 Ұн себілген бетке пицца қамырын шығарып, 11 дюймдік жұқа пицца етіп жайыңыз.
- 3 Пиццаның негізіне тұздықты жағып шығыңыз, шеті қытырлақ болуы үшін аздап орын қалдырыңыз.
- 4 Үстіне үккіштен өткізілген Моцарелла ірімшігін себіңіз.
- 5 Пиццаны арнайы күрекпен алдын ала қыздырылған пешке салыңыз.
- 6 Пиццаны 5-параметрде 3 минут пісіріңіз.
- 7 Күрекпен пиццаны тақтайға шығарып, тілімдерге бөліңіз

Қызмет көрсету және тұтынушыларға кеңес

- Құрылғының жұмысында ақаулықтар туындаса, көмек алуға жүгінбес бұрын, www.kenwoodworld.com сайтына өтіңіз.
- Өнім өнімді сатып алған елдегі тұтынушы құқықтары мен кез келген бар кепілдемеге қатысты барлық заңдарға сәйкес кепілдемемен берілетінін ескеріңіз.
- Kenwood өнімі дұрыс жұмыс істемесе немесе қандай да болмасын кемшіліктер табылған болса, оны өкілетті KENWOOD қызмет көрсету орталығына әкеліңіз немесе беріп жіберіңіз. Ең жақын орналасқан KENWOOD қызмет көрсету орталығының жаңартылған деректерін www.kenwoodworld.com торабынан немесе еліңізге тән веб-тораптан қараңыз.
- Біріккен Корольдіктегі Kenwood компаниясы жобалаған және жасап шығарған.
- Қытайда жасалған.



ЭЛЕКТР ЖӘНЕ ЭЛЕКТРОНДЫҚ ЖАБДЫҚТЫҢ ҚАЛДЫҚТАРЫ БОЙЫНША ЕУРОПАЛЫҚ (WEEE) ДИРЕКТИВАМЕН БІРГЕ ҚОЛДАНЫЛАТЫН ӨНІМДІ ДҰРЫС ТАСТАУҒА АРНАЛҒАН МАҢЫЗДЫ МӘЛІМЕТТЕР

Өз жұмысын тоқтатқан кезде, өнім қалалық қалдық сияқты пайдаға асырылмауы керек. Ол қалдықтарды сыныптайтын қызметті атқаратын жергілікті биліктің арнайы мекемесіне немесе осы қызметті беруші сатушының орталығына жіберілуі керек.

Slovenčina


- Dôležité bezpečnostné informácie 179-181
- Čistenie a údržba 181
- Pred zapnutím zariadenia 181
- Pred použitím 181-182
- Legenda 182
- Používanie pece na pizzu 182
- Tabuľka odporúčaného použitia 183-184
- Recepty 185-186
- Servis a starostlivosť o zákazníkov 186


Dôležité bezpečnostné informácie

PRED POUŽITÍM SI PREČÍTAJTE TIETO POKYNY.

Pri používaní elektrických spotrebičov je potrebné dodržiavať potrebné opatrenia, medzi ktoré patria:

- Uistite sa, že napätie uvedené na štítku spotrebiča zodpovedá napätiu v elektrickej sieti.
- **Nikdy** nenechávajte spotrebič bez dozoru, keď je pripojený k zdroju; po každom použití ho odpojte zo siete.
- **Nikdy** neumiestňujte spotrebič na zdroje tepla ani do ich blízkosti.
- Spotrebič počas používania vždy umiestňujte na rovný a vodorovný povrch.
- **Nenechávajte** spotrebič vystavený škodlivým poveternostným podmienkam, ako je dážď, vlhkosť, ľad atď. Skladujte na suchom mieste.
- Uistite sa, že napájací kábel neprichádza do kontaktu s horúcimi povrchmi.
- Tento spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dohľadom alebo ak dostali pokyny, ktoré sa týkajú bezpečného používania spotrebiča a rozumejú súvisiacim rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Deti od 8 rokov by čistenie a údržbu mali vykonávať pod dohľadom.
- Spotrebič a napájací kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- **NIKDY NEVKLADAJTE TELO SPOTREBIČA, ZÁSTRČKU ANI NAPÁJACÍ KÁBEL DO VODY ANI DO INÝCH KVAPALÍN; VŽDY UTIERAJTE ČISTOU VLNKOU HANDRIČKOU.**
- PRED MONTÁŽOU ALEBO ODSTRÁNENÍM JEDNOTLIVÝCH PRÍSAD ALEBO PRED POUŽITÍM **VŽDY** ODPOJTE NAPÁJACÍ KÁBEL Z ELEKTRICKEJ SIETE ČISTENIE SPOTREBIČA.
- SPOTREBIČ JE VYPNUTÝ, IBA KEĎ JE ODPOJENÝ OD SIETE.
- Pred použitím alebo nastavením prepínačov na spotrebiči alebo pred dotykom zástrčky alebo napájacích konektorov sa **vždy** uistite, že máte dôkladne suché ruky.
- **Nemanipulujte**, ani sa nedotýkajte spotrebiča mokrými rukami alebo ak ste bosí.
- Ak chcete spotrebič odpojiť, uchopte zástrčku a vytiahnite ju priamo zo zásuvky. Nikdy neťahajte za napájací kábel, aby ste odpojili spotrebič zo siete.
- Z bezpečnostných dôvodov musí byť váš spotrebič pripojený k uzemnenej zásuvke v súlade s platnými elektrickými predpismi. **VYHNITE SA POUŽÍVANIU AKÝCHKOLVEK ELEKTRICKÝCH ZARIADENÍ, KTORÉ NIE SÚ V ZHODE S NORMAMI.**
- **Nepresúvajte** spotrebič, kým je v prevádzke.
- Elektrický kábel **nenechávajte** visieť cez okraj stola alebo pracovnej plochy. Vyhnite sa kontaktu s horúcimi povrchmi.
- **Nedotýkajte** sa varnej dosky, keď je rúra v prevádzke, a po odpojení od siete počkajte, kým nevychladne na okolitú teplotu.
- Počas počiatočných prevádzkových cyklov bude rúra dymiť. Toto je úplne normálne a po určitom čase používania dymenie zmizne. Poznámka: Pri varení sa vždy vytvára určité množstvo dymu alebo pary, je to normálne.

- **Neumiestňujte** spotrebič na zdroje tepla alebo elektrické časti, ani do ich blízkosti. Neumiestňujte spotrebič na iné spotrebiče.
- **Nezakrývajte** vnútro rúry alobalom.
- Aby ste predišli riziku požiaru, v tomto spotrebiči nepoužívajte papier na pečenie.
- Rúru používajte iba na varenie alebo na ohrievanie jedál.
- Na spotrebič **nekladte** obrusy ani taniere.
- Rúru **nepoužívajte** v kuchynských skrinkách ani zabudovanú do nábytku.
- Spotrebič **nepoužívajte** v blízkosti stien alebo záclon.
- Po použití spotrebič vypnite a pred jeho premiestnením alebo čistením počkajte, kým nevychladne.
- Vonkajšie povrchy spotrebiča sa môžu počas prevádzky veľmi rozhorúčiť.
- **UPOZORNENIE** – Rúru umiestnite na pracovnú dosku, ktorá odolá teplotám najmenej 90 °C a dbajte na to, aby na nej nebolo nič, čo by bránilo prúdeniu vzduchu.
- **UPOZORNENIE** – Nebezpečenstvo popálenín. Nedotýkajte sa horúcich povrchov, kým je rúra v prevádzke.
- **Nedotýkajte** sa vonkajších, ani vnútorných povrchov spotrebiča, keď je tento spotrebič zapnutý, tieto časti sú veľmi horúce. Pri varení so spotrebičom používajte rukavice na pečenie.
- Tento výrobok nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- **Nikdy** nepoužívajte spotrebič, ak je poškodený napájací kábel alebo zástrčka alebo ak je samotný spotrebič vadný; v takom prípade ho odnesite do najbližšieho autorizovaného servisného strediska.
- Aby sa predišlo akýmkoľvek rizikám, výrobca, jeho technická asistenčná služba alebo podobne kvalifikovaná osoba, musí poškodený napájací kábel vymeniť.
- Tento spotrebič je určený **LEN NA DOMÁCE POUŽITIE**. Nie je určený na použitie v: kuchynkách pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a iných pracovných prostrediach, na farmách, v hoteloch, moteloch a iných obytných zariadeniach, v zariadeniach typu penzión s raňajkami.
- Tento spotrebič je v súlade so smernicami 2014/35/EÚ a EMC 2014/30/EÚ a s nariadením (EK) č. 1935/2004 z 27. 10. 2004, ktoré sa týka materiálov, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami.
- Akékoľvek zmeny na tomto výrobku, vrátane úpravy nastavenia termostatu, môžu ohroziť bezpečnosť používania tohoto výrobku a môžu viesť k strate záruky užívateľa.
- V prípade, že sa rozhodnete tento spotrebič zlikvidovať, odporúčame vám ho vyradiť z prevádzky odrezaním napájacieho kábla. Taktiež odporúčame, aby sa všetky zneškodnili časti, ktoré by mohli byť nebezpečné najmä pre deti, ktoré by sa mohli hrať so spotrebičom alebo s jeho časťami.
- Obaly sa nikdy nesmú nechávať v dosahu detí, pretože sú potenciálne nebezpečné.
- Tento spotrebič je určený aby sa počas používania obsluhoval. V prípade poruchy spotrebiča vypnite elektrickú zástrčku.
- **Nepoužívajte** predlžovacie káble, ale spotrebič vždy zapojte priamo do elektrickej zásuvky.
-  Pre správnu likvidáciu výrobku v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ si prečítajte priložený leták.

- UPOZORNENIE: Spotrebič je určený na prevádzku výlučne so zatvoreným vekom.
- Veko je určené najmä na to, aby slúžilo ako ochrana proti špliechaniu, aby sa zabránilo úniku horúceho tuku alebo tekutín počas varenia.
-  Pozor, horúci povrch. Povrchy sa počas používania môžu rozhorúčiť.
- Tento spotrebič nie je určený a skonštruovaný na vonkajšie použitie. Používajte ho iba v interiéri.
- Nedovoľte, aby horná časť nekontrolovateľne spadla, pretože by to mohlo poškodiť platňu na pečenie alebo spôsobiť pomliaždenie rúk či prstov. Pri otváraní a zatváraní vždy manipulujte s vrchnou časťou opatrne pomocou rukovätí.

Čistenie a údržba

UPOZORNENIE:

Rúru čistite až po tom, ako ste sa najskôr uistili, že je odpojená od elektrickej siete a že úplne vychladla.

- Zvyšky po varení odstráňte žiaruvzdornou špachtľou.
- Vyhnite sa používaniu abrazívnych výrobkov alebo iných agresívnych čistiacich prostriedkov.
- Plocha na pečenie má tendenciu meniť svoju farbu na tmavší odtieň, pričom sa na nej objavujú škvrny a malé praskliny. Toto neohrozuje prevádzku rúry ani kvalitu varenia.
- Vonkajšie povrchy spotrebiča utrite vlhkou handrou. Platňu na pečenie je možné čistiť aj vlhkou handrou.

Spotreba energie

- S ovládačom na reguláciu teploty v polohe „0“
 - Automatické prepnutie do režimu VYP. (OFF): Neuplatňuje sa.
 - Režim vypnutia (OFF): $\leq 0,3$ W.

Pred zapnutím zariadenia

- Overte si, či vaša elektrická sieť má také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- **UPOZORNENIE: TOTO ZARIADENIE MUSÍ BYŤ UZEMNENÉ.**
- Toto zariadenie spĺňa požiadavky nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1935/2004 o materiáloch a predmetoch určených na styk s potravinami.

Pred použitím

- 1 Odstráňte obalový materiál a uistite sa, že sú súčasťou balenia všetky diely. **Spotrebič nikdy nepoužívajte, ak je poškodený.**
- 2 Skontrolujte, či je plech na pečenie čistý a bez prachových šmúh. V prípade potreby ho očistite vlhkou handričkou.
- 3 Pred začatím ohrievania sa odporúča vyčistiť dno a pokračovať vo varení, aby ste odstránili všetky malé zvyšky prachu, ktoré sa vytvorili počas fázy chladnutia a odpočinku výrobku. Pred prvým použitím vyčistite všetky časti, ktoré prichádzajú do kontaktu s potravinami.

- 4 Pri prvom použití môže unikať veľmi malé množstvo dymu. Je to spôsobené len zahrievaním niektorých častí.
- 5 Pred použitím spotrebiča sa uistite, že je kábel úplne odvinutý.

Legenda

- ① Ovládač zapnutia a teploty
- ② Ukazovateľ termostatu
- ③ Ovládač časovača
- ④ Priezor
- ⑤ Stojan
- ⑥ Rukoväte
- ⑦ Vetracie otvory
- ⑧ Vykurovacie teleso
- ⑨ Platňa na pečenie z kameňa
- ⑩ Rukoväte na pizzový kameň
- ⑪ Lopaty na pizzu




Používanie pece na pizzu




Dôležité upozornenia

- Časovač rúry nezapína a nevypína! Preto je dôležité skontrolovať spotrebič po uplynutí nastaveného času. Ak chcete spotrebič vypnúť, nastavte regulátor teploty na „0“ a odpojte ho zo siete.
- Aby sa pri pečení pizze dosiahli čo najlepšie výsledky odporúča sa predhriať rúru na najvyššiu teplotu približne 10 minút.
- Pri pečení čerstvého cesta kameň pred priamym položením cesta na kameň jemne posypte múkou. Ak máte lepkavé cesto, pridajte do cesta viac múky, pretože sa na kameň prilepí.
- Maximálny priemer pizze, ktorú je možné upiecť v peci na pizzu, je 28 cm.

- 1 Zapojte spotrebič do zásuvky.
- 2 Zapnite pec na pizzu a pomocou otočného ovládača podľa potreby nastavte požadovanú teplotu ①. Rozsvieti sa príslušná kontrolka ②, ktorá signalizuje začiatok predhrievania.
- 3 Po niekoľkých minútach kontrolka zhasne a spotrebič je pripravený na použitie.
- 4 Potom zdvihnite hornú časť spotrebiča oboma rukami za obe rukoväte ⑥ a položte pizzu alebo akékoľvek iné jedlo, ktoré chcete piecť, na plech na pečenie ⑨ pomocou priložených lúpacích paličiek na pizzu alebo chňapiek.
- 5 Zatvorte hornú časť spotrebiča.
- 6 Nastavte čas pečenia otočením časovača ③.
- 7 „Časovač“ vyšle signál po každom cykle pečenia. Otočte regulátor teploty **E** do polohy „0“ a odpojte zástrčku zo zásuvky.
- 8 Vyberte jedlo z platne na pečenie.

Tabuľka odporúčaného použitia

	Typ pizze			
Pizza	Štandardná jednoduchá pizza	5	4	Na spodok pizze použite krupicu, aby ste zabezpečili, že sa pizza nebude lepiť.
	Tenká a chrumkavá pizza	5	3-5	
	Rýchla pizza (200 g cesta na pizzu + 45 g omáčky na pizzu + 90 g strúhaného syra)	5	3	
	Neapolská	4	5	
	Pan Pizza	2	Celkom 6 min. 3 min. iba základ + 3 min. s polevou a omáčkou.	Použite formu na pizzu (17 cm) Na dno formy na pizzu použite krupicu, aby sa pizza neprilepila.
	Bezlepková	3	Celkom 6 min. 3 min. iba základ + 3 min. s polevou a omáčkou.	Cesto na pizzu pečte bez omáčky alebo prísad 1 minútu, potom ho z platne na pizzu odložte a potom pridajte omáčku a prísady.
	Mrazená, kupovaná pizza	5	4-6	Pizzy rozmrazujte 15 minút, aby ste skrátili čas pečenia. Na spodok pizze použite krupicu, aby sa pizza nelepila.
	Čerstvá, kupovaná pizza	5	2-5	-
Calzone (domáca)	5	6	V polovici pečenia ju otočte.	

	Typ pizze			
Ďalšie potraviny	Bagely	4	60 sekúnd na každú stranu	Ohrievanie / Hriankovanie
	Croissanty/ Hotové, pripravené čerstvé pečivo	4	30 sekúnd	Pri ohreve Neohrievajte mrazené pečivo
	Tortillové závitky	4	20 sekúnd	Na ohrievanie / Hriankovanie
	Plnené palacinky	4	20 sekúnd	Ohrievanie / Hriankovanie
	Cesnakový chlieb (plochý chlieb/ pizza chlieb)	4	4-10 minút	Ohrievanie / Hriankovanie
	Raňajkové muffiny	3	30 sekúnd na kažej strane	Ohrievanie / Hriankovanie
	Vafle	2	10 sekúnd na kažej strane	Ohrievanie / Hriankovanie
	Pita chlieb/ Naan chlieb	4	60 sekúnd na kažej strane	Ohrievanie / Hriankovanie
	Dough Balls	3	3 minúty	Ohrievanie / Hriankovanie V polovici ohrevu otočte
	Lievance	3	1 minúta	Ohrievanie / Hriankovanie
	Klobásové rolky	2	2 minúty	Ohrievanie
	Plochý chlieb (domáci)	3-4	3 minúty	V polovici ohrevu otočte
	Quesadilla	3-4	2-3 minúty	Počas orevu neotáčajte
	Rýchla tortilla Zabalená pizza	3	1-2 minúty	Počas orevu neotáčajte

Recepty

Bezlepkové cesto na pizzu

250 g Bezlepková múka na chlieb 250 g

(Aby sa dosiahli čo najlepšie výsledky použite bezlepkovú múku vyrobenú zo zmesi ryžového a kukuričného škrobu a pohánkovej múky)

210 g vody

3,5 g instantného droždia

6 g soli

10 g olivového oleja

10 g cukru

- 1 Do misky pridajte všetky ingrediencie.
- 2 Ingrediencie mieste 10 minút
- 3 Preložte do pomúčenej misky, prikryte potravinovou fóliou a nechajte 30 minút vykysnúť v chladničke.
- 4 Na pomúčenej doske vytvarujte z cesta guľky s hmotnosťou 250 g.
- 5 3 minúty pečte pizzový korpus bez polevy.
- 6 Pizzový korpus pečte ďalšie 3 minúty s pridanou omáčkou a polevou.

Jednoduché cesto na pizzu

500 g múky na chlieb

10 g soli

340 g vody

7 g instantného droždia

30 g olivového oleja

- 1 Pridajte všetky ingrediencie do misky.
- 2 Miesime ingrediencie 10 minút.
- 3 Preložíme do pomúčenej misky, prikryjeme potravinovou fóliou a necháme kysnúť 1 hodinu.
- 4 Z cesta vytvarujeme guľky s hmotnosťou 300 g na pomúčenej doske.
- 5 Pečieme pizzový korpus 4 minúty s pizzovou omáčkou a ingredienciami.

Rýchly plochý chlieb

225 g hladkej múky

3 čajová lyžička prášku do pečiva

$\frac{3}{4}$ čajovej lyžičky soli

225 g bieleho jogurtu

25 g olivového oleja

- 1 Všetky ingrediencie pridajte do misky.
- 2 Ingrediencie miesime 10 minút.
- 3 Preložíme do pomúčenej misky, prikryjeme potravinovou fóliou a necháme kysnúť 1 hodinu.
- 4 Na pomúčenej doske vytvarujeme z cesta guľky s hmotnosťou 200 g.
- 5 Placky pečieme 3-4 minúty na 4. stupni.

Rýchla pizza (3 minúty)

200 g čerstvého cesta na pizzu (domáce alebo kupované)

45 g pizzovej omáčky

90 g strúhaného syra mozzarella

- 1 Predhrejte rúru na pizzu na stupeň 5 po dobu 10 minút.
- 2 Na pomúčenej doske rozvalkajte čerstvé cesto na pizzu s hrúbkou 28 cm.
- 3 Natrite pizzovú omáčku na základ a nechajte malý okraj na cesto.
- 4 Posypte strúhaným syrom mozzarella.
- 5 Pomocou šúpiek na pizzu preneste pizzu do predhriatej rúry.
- 6 Pečte 3 minúty na stupni 5.
- 7 Pomocou šúpiek na pizzu preneste na dosku na krájanie a nakrájajte na plátky.

Servis a starostlivosť o zákazníkov

- Ak pri používaní tohto zariadenia narazíte na nejaké problémy, pred vyžiadanim pomoci najprv navštívte webovú stránku www.kenwoodworld.com.
- Na váš výrobok sa vzťahuje záruka vyhovujúca všetkým právnym ustanoveniam týkajúcim sa akýchkoľvek záruk a spotrebiteľských práv existujúcim v krajine, v ktorej bol výrobok zakúpený.
- Ak váš výrobok Kenwood zlyhá alebo na ňom nájdete nejaké chyby, pošlite alebo odneste ho autorizovanému servisnému centru KENWOOD. Najbližšie autorizované servisné centrum KENWOOD môžete nájsť na webovej lokalite www.kenwoodworld.com alebo na jej stránke špecifickej pre vašu krajinu.
- Navrhla a vyvinula spoločnosť Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



DÔLEŽITÉ INFORMÁCIE PRE SPRÁVNÚ LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĽA EURÓPSKEJ SMERNICE O ODPADE Z ELEKTRICKÝCH A ELEKTRONICKÝCH ZARIADENÍ (OEEZ)

Po skončení životnosti sa tento výrobok nesmie likvidovať spoločne s domácim odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto špecializované na triedenie odpadu alebo predajcovi, ktorý poskytuje takúto službu.

Українська

- Важливі відомості щодо безпеки 188-190
- Очищення та обслуговування 190
- Перед підключенням до мережі електропостачання 190
- Перед використанням 191
- Показчик 191
- Як користуватися піччю для піци 191-192
- Рекомендована схема використання 192-193
- Рецепти 194-195
- Обслуговування та ремонт 195

Важливі відомості щодо безпеки

ПРОЧИТАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ.

Під час використання електроприладів необхідно дотримуватися відповідних запобіжних заходів, наведених нижче.

- Переконайтеся, що електрична напруга приладу відповідає напрузі у вашій мережі електричного живлення.
- **Не** залишайте прилад без нагляду, коли він підключений до електромережі; відключайте його після кожного використання.
- **Не ставте** прилад на джерела тепла або поблизу них.
- Під час використання **завжди розміщуйте** прилад на горизонтальній, стійкій та добре освітленій поверхні.
- **Не** піддавайте прилад впливу шкідливих атмосферних умов, зокрема дощу, вологості, морозу тощ. Зберігайте в сухому місці.
- Переконайтеся, що електричний провід не торкається гарячих поверхонь.
- Приладом можуть користуватися діти віком від 8 років, люди з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими можливостями, а також люди без досвіду та належних знань лише у тому випадку, якщо вони перебувають під наглядом або їм дано вказівки щодо безпечного користування приладом і вони розуміють ризики, пов'язані з його використанням. Діти не повинні гратися пристроєм. Дітям можна чистити й обслуговувати прилад лише з 8-річного віку й під наглядом дорослих.
- Зберігайте прилад та провід електроживлення у місці недоступному для дітей віком до 8 років.
- **НІКОЛИ НЕ ЗАНУРЮЙТЕ КОРПУС ВИРОБУ, ВИЛКУ ТА ПРОВІД ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ У ВОДУ ЧИ ІНШІ РІДИНИ. ЩОБ ПОМИТИ ЇХ, ВИКОРИСТОВУЙТЕ ВОЛОГУ ГАНЧІРКУ.**
- **НАВІТЬ ЯКЩО ПРИЛАД НЕ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ, ВІД'ЄДНАЙТЕ ВИЛКУ ВІД РОЗЕТКИ ЕЛЕКТРОЖИВЛЕННЯ ПЕРЕД ТИМ, ЯК ЗНІМАТИ АБО ВСТАНОВЛЮВАТИ ОКРЕМІ ДЕТАЛІ, А ТАКОЖ ПЕРЕД МИТТЯМ.**
- **ПРИЛАД ВИМИКАЄТЬСЯ ЛИШЕ ТОДІ, КОЛИ ВИЛКУ ВІД'ЄДНАНО ВІД РОЗЕТКИ ЕЛЕК-ТРОЖИВЛЕННЯ.**
- **Завжди** переконайтеся, що ваші руки сухі, перш ніж використовувати або налаштовувати перемикачі на приладі, а також перед тим, як торкатися вилки та роз'ємів живлення.
- **Не** торкайтеся приладу мокрими руками або босоніж.
- Щоб від'єднати вилку, візьміться безпосередньо за неї та витягніть із розетки. Ніколи не від'єднуйте її, тягнучи за провід.
- З міркувань безпеки підключайте прилад виключно до заземленої розетки, яка відповідає чинним стандартам електробезпеки. **УНИКАЙТЕ ВСТАНОВЛЕННЯ БУДЬ-ЯКОГО ЕЛЕКТРОУСТАТКУВАННЯ, ЩО НЕ ВІДПОВІДАЄ НОРМАМ.**
- **Не** пересувайте прилад, коли він працює.
- Шнур живлення **не** повинен звисати з краю столу або стільниці. Уникайте контакту шнура живлення з гарячими поверхнями.
- **Не** торкайтеся до плити для приготування їжі, коли піч працює, а також, поки вона не охолоне до кімнатної температури після вимкнення.
- Під час перших циклів роботи з печі буде виділятися дим. Це нормальне явище, яке з часом зникає. Примітка: Під час приготування їжі завжди утворюється певна кількість диму або пари. Це нормально.

- **Не** ставте прилад на джерела тепла та інші електричні прилади чи поблизу них. Не розміщуйте його на інших пристроях.
- **Не** накривайте внутрішні стінки печі алюмінієвою фольгою.
- **Не** використовуйте пергамент для випікання з приладом, щоб уникнути ризику виникнення пожежі.
- Використовуйте піч лише для приготування або розігрівання їжі.
- **Не** кладіть кухонні рушники чи посуд на прилад.
- У жодному разі **не можна** вбудовувати піч або вставляти її в меблі.
- **Не** використовуйте пристрій, розмістивши його поблизу стін і штор.
- Перш ніж переміщати або чистити пристрій після використання, вимкніть і зачекайте, поки він охолоне.
- Під час роботи зовнішні поверхні приладу можуть сильно нагріватися.
- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ.** Встановлюйте піч на робочу поверхню, здатну витримувати температуру не менше 90°C, переконавшись, що на ній немає нічого, що перешкоджає проходженню повітря.
- **УВАГА!** Небезпека отримання опіків. Не торкайтеся гарячих поверхонь під час використання виробу.
- **Не** торкайтеся зовнішніх і внутрішніх поверхонь, коли прилад увімкнено: ці частини дуже гарячі. Під час приготування їжі за допомогою цього приладу використовуйте кухонні рукавиці.
- Цей прилад не призначений для керування за допомогою зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- **Не** використовуйте прилад, якщо провід електроживлення чи вилку пошкоджено, або якщо сам прилад несправний. В такому випадку зверніться до найближчої служби технічної підтримки.
- Якщо провід електроживлення пошкоджено, його повинен замінити Виробник або служба технічної підтримки чи особа з аналогічною кваліфікацією, щоб запобігти виникненню будь-яких ризиків.
- Цей пристрій призначений **ТІЛЬКИ ДЛЯ ДОМАШНЬОГО ВИКОРИСТАННЯ.** Не призначений для використання в: кухонних приміщеннях для персоналу в магазинах, офісах та інших робочих приміщеннях, фермерських будинках, готелях, мотелях та інших приміщеннях житлового типу, приміщеннях типу «ліжко та сніданок».
- Цей прилад відповідає вимогам Директиви 2014/35/ЄС і Директиви щодо електромагнітної сумісності 2014/30/ЄС, а також Регламенту (ЄС) № 1935/2004 від 27.10.2004 року про матеріали, що призначені для контакту-вання з харчовими продуктами.
- Будь-які модифікації цього виробу, зокрема зміни налаштувань термостата, можуть вплинути на безпечність роботи виробу та призвести до втрати користувачем гарантії.
- Якщо ви вирішите утилізувати цей прилад рекомендується вивести його з ладу, перерізвавши провід електроживлення. Також рекомендується знешкодити потенційно небезпечні (особливо для дітей, що можуть використовувати його для власних ігор) частини приладу.
- Елементи пакування не можна залишати в доступних для дітей місцях, оскільки це потенційні джерела небезпеки.
- Під час роботи за цим приладом необхідно наглядати. У разі несправності приладу вимкніть його та від'єднайте вилку від джерела живлення.
- **Не** використовуйте подовжувачі, але завжди підключайте прилад безпосередньо до розетки.

-  Щоб належним чином утилізувати продукт відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЄС, прочитайте відповідну брошуру, що додається.
- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ:** Цей прилад призначений для роботи тільки із закритою кришкою.
- Кришка спеціально призначена для захисту від розбризкування, щоб запобігти витіканню гарячого жиру або рідини під час приготування їжі.
-  Обережно, гаряча поверхня. Поверхні можуть нагріватися під час використання.
- Цей пристрій не призначений і не сконструйований для використання поза приміщенням. Використовуйте його тільки в приміщенні.
- Не допускайте неконтрольованого падіння верхньої частини, оскільки це може призвести до пошкодження кам'яної плити для випікання або травмування рук та пальців. Завжди обережно використовуйте ручки при відкриванні та закриванні верхньої частини.

Очищення та обслуговування

УВАГА!

Чистити піч можна тільки після того, як переконаєтеся, що вона відключена від електромережі та повністю охолола.

- Видаліть залишки їжі за допомогою термостійкої лопатки.
- Уникайте використання абразивних засобів або будь-яких інших агресивних мийних засобів.
- Плита для випікання має властивість змінювати свій колір на темніший відтінок, на ній з'являються плями та невеликі тріщини. Це не впливає на роботу печі та якість приготування їжі.
- Протріть зовнішні поверхні приладу вологою ганчіркою. Пливу для випікання можна також очистити вологою ганчіркою.

Рівень енергоспоживання

- Показник температури повинен бути розміщений в положенні «0».
 - автоматичне перемикання в режим OFF (вимкнення): Не застосовно.
 - потужність у режимі вимкнення: $\leq 0,3$ Вт.

Перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- **УВАГА! ПРИСТРІЙ МАЄ БУТИ ЗАЗЕМЛЕНИЙ.**
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 1935/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо контактують з їжею.

Перед використанням

- 1 Зніміть пакувальний матеріал і переконайтеся, що в комплекті є всі деталі. **Ніколи не використовуйте прилад, якщо він пошкоджений.**
- 2 Переконайтеся, що плита для випікання чисте і не має пилових розводів. При необхідності почистіть вологою ганчіркою.
- 3 Рекомендується очистити основу перед початком нагрівання і приготування, щоб видалити невеликі залишки пилу, які утворилися під час охолодження і зберігання пристрою. Перед першим використанням очистіть всі частини, що контактують з їжею.
- 4 Під час першого використання може виходити дуже невелика кількість диму. Це просто викликано нагріванням деяких деталей.
- 5 Перед тим як користуватися приладом, перевірте чи повністю розгорнутий шнур.

Покажчик





- ① Перемикач живлення та регулятор температури
- ② Індикатор термостата
- ③ Циферблат таймера
- ④ Віконце для перегляду
- ⑤ Підставка
- ⑥ Ручки
- ⑦ Вентиляційні отвори
- ⑧ Нагрівальний елемент
- ⑨ Плита для випікання
- ⑩ Ручки для кам'яної плити для піци
- ⑪ Лопатки для піци

Як користуватися піччю для піци




Важливо

- Таймер не вмикає і не вимикає піч! Тому важливо перевірити прилад після закінчення встановленого часу. Щоб вимкнути прилад, встановіть регулятор температури в положення «0» і вимкніть його з розетки.
- Для найкращого результату випікання піци рекомендується попередньо розігріти духовку до найвищої температури упродовж приблизно 10 хвилин.
- При приготуванні свіжого тіста злегка притрусіть кам'яну плиту борошном, перш ніж викладати тісто безпосередньо на камінь. Якщо у вас липке тісто, додайте більше борошна, оскільки воно буде прилипати до кам'яної плити.
- Максимальний діаметр піци, яку можна випікати в печі для піци, становить 11 дюймів/28 см.

- 1 Увімкніть пристрій у розетку.
- 2 Увімкніть піч для піци та встановіть необхідний рівень температури відповідно до ваших потреб за допомогою регулятора ①. Відповідний індикатор ② вмикається, вказуючи на початок фази попереднього нагрівання.
- 3 Через кілька хвилин світло вимкнеться, і прилад буде готовий до використання.

- 4 Підніміть верхню частину приладу обома руками за обидві ручки  і покладіть піцу або будь-яку іншу страву, що випікається, на кам'яну плиту для випікання  за допомогою форми для випікання піци, що входить до комплекту, або рукавичок для випікання.
- 5 Закрийте верхню частину приладу.
- 6 Встановіть час випікання, повертаючи регулятор таймера .
- 7 «Таймер» надсилає сигнал після кожного циклу випікання. Поверніть регулятор температури  на «0» і витягніть вилку з розетки..
- 8 Зняти страву з кам'яної плити для випікання.

Рекомендована схема використання

	Тип піци			
Піца	Стандартна проста піца	5	4	Використовуйте сесоліну для основи піци, щоб піца не прилипала.
	Тонка та хрустка піца	5	3-5	
	Швидка піца (200 г тіста для піци +45г соусу для піци + 90г тертого сиру)	5	3	
	Неаполітанська	4	5	
	Піца на сковорідці	2	Всього 6 хв 3 хвилини для основи + 3 хвилини з начинкою та соусом.	Використовуйте сковорідку для піци (7 дюймів/17 см) Використовуйте сесоліну на дні сковорідки для піци, щоб піца не прилипала.
	Без глютену	3	Всього 6 хв 3 хвилини для основи + 3 хвилини з начинкою та соусом.	Готуйте основу для піци без соусу та начинки протягом 1 хвилини, зніміть з кам'яної плити і додайте соус та начинку.
	Заморожена піца з магазину	5	4-6	Розморозьте піцу на 15 хвилин, щоб скоротити час приготування. Використовуйте сесоліну для основи піци, щоб піца не прилипала.
	Свіжа піца з магазину	5	2-5	-
	Кальцоне (домашнє)	5	6	Перевернути на половині процесу приготування

	Тип піци			
Додаткові продукти харчування	Бейгли	4	60 секунд на кожен бік	Нагрівання/ підсмажування
	Круасани/ Попередньо приготована свіжа випічка	4	30 секунд	Для нагрівання Не готуйте заморожену випічку
	Рулети з тортильї	4	20 секунд	Для нагрівання/ підсмажування
	Млинці з начинкою	4	20 секунд	Нагрівання/ підсмажування
	Часниковий хліб (паляниця/ хліб для піци)	4	4 - 10 хвилин	Нагрівання/ підсмажування
	Сніданкові мафіни	3	30 секунд на кожен бік	Нагрівання/ підсмажування
	Вафлі	2	10 секунд на кожен бік	Нагрівання/ підсмажування
	Піта/Хліб наан	4	60 секунд на кожен бік	Нагрівання/ підсмажування
	Кульки з тіста	3	3 хвилини	Нагрівання/ підсмажування Перевернути на половині процесу нагрівання
	Крампети	3	1 хвилина	Нагрівання/ підсмажування
	Сосиски в тісті	2	2 хвилини	Нагрівання
	Паляниця (домашня)	3-4	3 хвилини	Перевернути на половині процесу нагрівання
	Кесаділья	3-4	2 - 3 хвилин	Не перевертати під час нагрівання
	Швидка піца з рулетів тортильї	3	1 - 2 хвилин	Не перевертати під час нагрівання

Рецепти

Безглютенове тісто для піци

250 г безглютенового борошна 250 г

(Для найкращих результатів використовуйте безглютенове борошно із суміші рисового та кукурудзяного крохмалю та гречаного борошна)

210 г води

3,5 г швидкорозчинних дріжджів

7 г солі

10 г оливкової олії

10 г цукру

- 1 Додати всі інгредієнти в миску.
- 2 Вимішати інгредієнти протягом 10 хвилин
- 3 Перекласти в присипану борошном миску, накрити харчовою плівкою і поставити в холодильник на 30 хвилин.
- 4 На присипаній борошном поверхні розкачати тісто в кульки вагою 250 г.
- 5 Випікати основу для піци 3 хвилини без начинки.
- 6 Випікати основу для піци ще 3 хвилини з додаванням соусу та начинки.

Просте тісто для піци

500 г борошна

10 г солі

340 г води

7 г швидкорозчинних дріжджів

30 г оливкової олії

- 1 Додати всі інгредієнти в миску.
- 2 Вимішати інгредієнти протягом 10 хвилин.
- 3 Перекласти в присипану борошном миску, накрити харчовою плівкою і залишити підходити на 1 годину.
- 4 На присипаній борошном поверхні розкачати тісто в кульки вагою 300 г.
- 5 Випікати основу для піци 4 хвилини з додаванням соусу та начинки.

Швидкий рецепт паляниці

225 г простого борошна

3 чайні ложки розпушувача

$\frac{3}{4}$ ч. л. солі

225 г натурального йогурту

25 г оливкової олії

- 1 Додати всі інгредієнти в миску.
- 2 Вимішати інгредієнти протягом 10 хвилин
- 3 Перекласти в присипану борошном миску, накрити харчовою плівкою і залишити підходити на 1 годину.
- 4 На присипаній борошном поверхні розкачати тісто в кульки вагою 200 г.
- 5 Випікати коржі паляниці 3-4 хвилини на позначці 4.

Швидкий рецепт піци за 3 хвилини

200 г свіжого тіста для піци (домашнє або магазинне)

45 г соусу для піци

90 г тертого сиру моцарела

- 1 Розігріти духовку для піци на позначці 5 протягом 10 хвилин.
- 2 На посипаній борошном поверхні розкочати свіже тісто на круг піци товщиною 11 дюймів.
- 3 Розподілити соус для піци по основі, залишивши невеликий край для скоринки.
- 4 Зверху посипати тертим сиром моцарела.
- 5 За допомогою лопаток для піци перекласти піцу в попередньо розігріту піч.
- 6 Готувати 3 хвилини на позначці 5.
- 7 За допомогою лопаток для піци перекласти на кухонну дошку і нарізати шматочками

Обслуговування та ремонт

- Якщо з роботою вашого приладу виникають будь-які проблеми, перш ніж звернутися по допомогу, завітайте на www.kenwoodworld.com.
- Пам'ятайте, що на прилад поширюється гарантія, що відповідає всім законним положенням щодо існуючої гарантії та прав споживача в тій країні, де прилад був придбаний.
- При виникненні несправності в роботі приладу Kenwood або при виявленні будь-яких дефектів, будь ласка, надішліть або принесіть прилад в авторизований сервісний центр KENWOOD. Актуальні контактні дані сервісних центрів KENWOOD ви знайдете на сайті www.kenwoodworld.com або на сайті для вашої країни.
- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Сполучене Королівство.
- Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТИВОЮ ПРО УТИЛІЗАЦІЮ ЕЛЕКТРИЧНОГО ТА ЕЛЕКТРОННОГО ОБЛАДНАННЯ (WEEE)

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Slovenščina



- Pomembne varnostne informacije 197-199
- Čiščenje in vzdrževanje 199
- Podatki o vtiču in varovalki 199
- Pred uporabo 199
- Legenda 200
- Uporaba pečice za pico 200
- Priporočena tabela uporabe 201-202
- Recepti 203-204
- Servis in podpora strankam 204

Pomembne varnostne informacije

PRED UPORABO PREBERITE TA NAVODILA.

Pri uporabi električnih aparatov je treba upoštevati potrebne previdnostne ukrepe, ki vključujejo naslednje:

- Preverite, ali se nazivna napetost, navedena na tipski ploščici, ujema z napetostjo električnega omrežja.
- **Nikoli** ne pustite aparata brez nadzora, ko je priključen na električno napajanje; po vsaki uporabi izvalcite vtič iz vtičnice.
- **Nikoli** ne postavljajte aparata na vire toplote ali v njihovo bližino.
- Aparat med uporabo vedno postavite na ravno, vodoravno površino.
- **Ne** izpostavljajte aparata neugodnim vremenskim razmeram, kot so dež, visoka vlažnost, led itd. Aparat hranite na suhem.
- Zagotovite, da se električni kabel ne bo dotikal vročih površin.
- To napravo lahko uporabljajo osebe, starejše od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzoričnimi ali psihičnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja, če so pod nadzorom ali so dobile navodila o varni uporabi naprave ter razumejo možne nevarnosti. Otroci se s tem aparatom ne smejo igrati. Otroci, starejši od 8 let, lahko izvajajo čiščenje in uporabniško vzdrževanje, če so pod nadzorom.
- Aparat in električni kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- **NIKOLI NE POLAGAJTE APARATA, VTIČA ALI ELEKTRIČNEGA KABLA V VODO ALI DRUGE TEKOČINE; TE DELE VEDNO SAMO OBRIŠITE Z VLAŽNO KRPO.**
- Preden menjujete priključke ali pred čiščenjem aparata **VEDNO** izvalcite vtič iz vtičnice.
- TA APARAT JE IZKLJUČEN LE, KO JE VTIČ IZVLEČEN IZ VTIČNICE.
- Pred uporabo ali nastavljanjem stikal na aparatu ali preden se dotaknete vtiča ali električnega kabla, se **vedno** prepričajte, da so vaše dlani popolnoma suhe.
- Z napravo **ne** rokujte z mokrimi rokami ali bosimi nogami.
- Da izvalčete vtič iz vtičnice, primite za vtič in ga v ravni črti izvalcite iz vtičnice. Ko izvalčete vtič iz vtičnice, nikoli ne vlecite za kabel.
- Iz varnostnih razlogov mora biti vaš aparat priključen v ozemljeno vtičnico v skladu z veljavnimi predpisi za električne inštalacije. **NE UPORABLJAJTE ELEKTRIČNIH NAPRAV, KI NISO SKLADNE S STANDARDI.**
- Med uporabo aparata **ne** premikajte.
- Električnega kabla ne polagajte čez ostre robove mize ali delovne površine. Preprečite stik kabla z vročimi površinami.
- **Ne** dotikajte se vročih površin pečice, ko ta deluje. Počakajte, da se ohladi na temperaturo okolice, potem ko izvalčete vtič iz vtičnice.
- Pri prvih uporabah se bo iz pečice pojavil dim. To je povsem normalno in bo po nekaj uporabah prenehalo. Opomba: Pri pripravi hrane vedno nastaja nekaj dima ali pare, to je normalno.
- **Ne** postavljajte aparata na vire toplote ali električne aparate ali v njihovo bližino. Aparata ne postavljajte na druge aparate.
- **Ne** prekrivajte notranjosti pečice z aluminijasto folijo.
- S to napravo **ne uporabljajte** papirja za peko, saj obstaja nevarnost požara.
- Pečico uporabljajte samo za peko ali pogrevanje hrane.
- Na aparat **ne** polagajte tkanin ali krožnikov.

- **Ne** uporabljajte pečice znotraj kuhinjskih elementov ali vgrajene v dele pohištva.
- **Ne** uporabljajte aparata preblizu zidu ali zaves.
- Po uporabi izključite pečico in preden jo premaknete ali očistite, počakajte, da se ohladi.
- Zunanje površine aparata lahko med uporabo postanejo zelo vroče.
- **OPOZORILO** – Pečico postavite na površino, ki zdrži temperature do najmanj 90 °C, in pazite, da pretok zraka okrog pečice ne bo oviran.
- **OPOZORILO** – Nevarnost opeklin. Pri uporabi pečice se ne dotikajte vročih površin.
- **Ne** dotikajte se zunanjih in notranjih površin, ko je aparat vključen. Ti deli so lahko zelo vroči. Pri pripravi hrane z aparatom uporabljajte rokavice za pečico.
- Ta aparat ne sme delovati preko zunanjega časovnega stikala ali z uporabo ločenega sistema za daljinsko upravljanje.
- **Nikoli** ne uporabljajte naprave, če je električni kabel ali vtič poškodovan ali če je naprava v okvari. V takem primeru jo predajte v popravilo v najbližjem pooblaščenem servisnem centru.
- Če je električni kabel poškodovan, ga naj zamenja proizvajalec, njegov tehnično servisni center ali podobno kvalificirana oseba, da se preprečijo nevarnosti.
- Ta aparat je zasnovan izključno za **DOMAČO UPORABO**. Ni namenjen uporabi v: kuhinjah za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih, na kmetijah, v hotelih, motelih in drugih nastanitvenih objektih, ter v objektih tipa prenočišče z zajtrkom.
- Ta naprava je skladna z zahtevami direktiv 2014/35/EU in EMC 2014/30/EU in uredbe (EC) št. 1935/2004 z dne 27. 10. 2004 glede materialov, ki pridejo v stik z živili.
- Kakršna koli sprememba te naprave, vključno s spremembo nastavitve termostata, lahko ogrozi varnost uporabe naprave in privede do prenehanja veljavnosti garancije.
- Preden napravo zavržete, odrežite kabel, s čimer preprečite nadaljnjo uporabo naprave. Priporočamo tudi, da vse dele, ki bi lahko predstavljali nevarnost, zlasti za otroke, onemogočite, da ne ogrozite otrok, ki bi se lahko igrali z napravo ali njenimi deli.
- Embalaža ne sme biti otrokom nikoli na dosegu rok, saj je lahko nevarna.
- Med uporabo mora ta aparat biti vseskozi pod nadzorom. V primeru okvare naprave, izvlecite vtič iz vtičnice.
- Ne uporabljajte kabljskih podaljškov, temveč aparat vedno priključite neposredno v električno vtičnico.
-  Za pravilno odstranjevanje naprave v skladu z evropsko direktivo **2012/19/EU** si preberite letak, priložen izdelku.
- **OPOZORILO**: Aparat je predviden za delovanje izključno z zaprtim pokrovom.
- Pokrov ima specifično funkcijo zaščite pred brizganjem vročih tekočin ali maščob med postopkom peke.
-  **Pozor**, vroča površina. Segrevanje zunanjih površin je običajen pojav.
- Aparat ni namenjen in ni zasnovan za uporabo na prostem. Uporabljajte ga samo v zaprtih prostorih.

- Ne dovolite, da zgornji del nenadzorovano pade, saj lahko to poškoduje kamnito ploščo za peko ali povzroči ukleščenje rok ali prstov. Pri odpiranju in zapiranju zgornjega dela ga vedno upravljajte nežno z uporabo ročajev.

Čiščenje in vzdrževanje

OPOZORILO:

Pred čiščenjem pečice vedno preverite, ali ste izvlekli vtič iz vtičnice in ali se je pečica v celoti ohladila.

- Ostanke hrane odstranite s toplotno odporno lopatico.
- Izogibajte se uporabi abrazivnih sredstev ali drugih agresivnih čistil.
- Kamen za peko spremeni barvo v temnejšo, prikažejo se lahko madeži in manjše razpoke. To ne ogroža delovanja pečice ali kakovosti peke.
- Zunanje površine aparata obrišite z vlažno krpo. Tudi kamen za peko lahko obrišete z vlažno krpo.

Poraba energije

- Z gumbom za uravnavanje temperature v položaju »0«
 - Način samodejnega izklopa: se ne uporablja.
 - Poraba moči v izključenem stanju: $\leq 0,3$ W

Podatki o vtiču in varovalki

- Preverite, ali je omrežna napetost enaka, kot je označeno na nalepki na spodnji strani aparata.

TA NAPRAVA MORA BITI OZEMLJENA

- Ta naprava je skladna z Uredbo 1935/2004 EK o materialih in izdelkih, ki prihajajo v stik z živili.

Pred uporabo

- 1 Odstranite embalažni material in preverite, ali so vsi deli priloženi. **Aparata nikoli ne uporabljajte, če je poškodovan.**
- 2 Preverite, ali je plošča za peko čista in brez sledi prahu. Po potrebi jo očistite z vlažno krpo.
- 3 Priporočljivo je, da pred začetkom segrevanja in priprave hrane očistite podnožje, da odstranite morebitne manjše ostanke prahu, ki so nastali med ohlajanjem in mirovanjem izdelka. Pred prvo uporabo očistite vse dele, ki prihajajo v stik z živili.
- 4 Pri prvi uporabi se lahko pojavi zelo majhna količina dima. To je posledica segrevanja posameznih delov.
- 5 Pred uporabo aparata se prepričajte, da je napajalni kabel popolnoma odvit.

Legenda

- ① Gumb za vklop in nastavitve temperature
- ② Indikatorska lučka termostata
- ③ Gumb časovnika
- ④ Pregledno okence
- ⑤ Stojalo
- ⑥ Ročaji
- ⑦ Prezračevalne odprtine
- ⑧ Grelni element
- ⑨ Kamnita plošča za peko
- ⑩ Ročaji kamnite plošče za pico
- ⑪ Loparji za pico




Uporaba pečice za pico




Pomembno

- Časovnik ne vklaplja in ne izklaplja pečice! Zato je pomembno, da aparat preverite po preteku nastavljenega časa. Za izklop aparata nastavite regulator temperature na »0« in izključite aparat iz električnega omrežja.
- Za najboljše rezultate pri peki pice priporočamo, da pečico predhodno segrevate približno 10 minut pri najvišji temperaturi.
- Pri pripravi svežega testa kamnito ploščo rahlo pomokajte, preden testo položite neposredno nanjo. Če je testo lepljivo, mu dodajte več moke, saj se bo sicer prijemalo na kamnito ploščo.
- Največji premer pice, ki jo lahko pečete v pečici za pico, je 11 palcev / 28 cm.

- 1 Priključite aparat na električno omrežje.
- 2 Vključite pečico za pico in z gumbom ① nastavite zeleno temperaturo glede na potrebe. Pripadajoča kontrolna lučka ② zasveti, kar pomeni začetek faze predhodnega segrevanja.
- 3 Po nekaj minutah kontrolna lučka ugasne in aparat je pripravljen za uporabo.
- 4 Nato z obema rokama primite oba ročaja ⑥, dvignite zgornji del aparata ter s priloženimi loparji za pico ali s kuhinjskimi rokavicami položite pico ali drugo živilo na kamnito ploščo za peko ⑨.
- 5 Zaprite zgornji del aparata.
- 6 Nastavite čas peke z vrtenjem gumba časovnika ③.
- 7 Časovnik po vsakem ciklu peke odda zvočni signal. Regulator temperature **E** nastavite na »0« in izvlecite vtič iz električne vtičnice.
- 8 Odstranite živila s kamnite plošče za peko.

Priporočena tabela uporabe

	Vrsta pice			
Pica	Standardna, klasična pica	5	4	Na dno pice posujte zdrob, da preprečite prijemanje pice.
	Tanka in hrustljava pica	5	3-5	
	Hitra pica (200 g testa za pico + 45 g omake za pico + 90 g ribanega sira)	5	3	
	Neapeljska	4	5	
	Pica v pekaču	2	6 minut skupno 3 minute samo osnova + 3 minute z dodatki in omako.	Uporabite pekač za pico (7 palcev / 17 cm) Na dno pekača posujte zdrob, da preprečite prijemanje pice.
	Brezglutenska pica	3	6 minut skupno 3 minute samo osnova + 3 minute z dodatki in omako.	Osnovo pice pecite brez omake in nadeva 1 minuto, nato jo odstranite s kamnite plošče za peko ter dodajte omako in nadev.
	Zamrznjena, kupljena pica	5	4-6	Pice predhodno odtajajte 15 minut, da skrajšate čas peke. Na dno pice posujte zdrob, da preprečite prijemanje.
	Sveža, kupljena pica	5	2-5	-
	Kalcone (domača priprava)	5	6	Med peko na polovici časa jo prepognite.

	Vrsta pice			
Dodatna živila	Bagli	4	60 sekund po vsaki strani	Segrevanje / popekanje
	Rogljčki /že pripravljeno sveže pecivo	4	30 sekund	za segrevanje Zamrznjenega peciva ne pecite.
	Tortilje	4	20 sekund	Za segrevanje / popekanje
	Polnjene palačinke	4	20 sekund	Segrevanje / popekanje
	Česnov kruh (ploščati kruh / kruh za pico)	4	4-10 minut	Segrevanje / popekanje
	Mafini za zajtrk	3	30 sekund po vsaki strani	Segrevanje / popekanje
	Vafli	2	10 sekund po vsaki strani	Segrevanje / popekanje
	Pita kruh / naan kruh	4	60 sekund po vsaki strani	Segrevanje / popekanje
	Kroglice testa	3	3 minute	Segrevanje / popekanje Med segrevanjem na polovici časa prepognite.
	Krumpeci	3	1 minuta	Segrevanje / popekanje
	Klobasni zavitki	2	2 minute	Segrevanje:
	Ploščati kruh (domača priprava)	3-4	3 minute	Med segrevanjem na polovici časa prepognite.
	Quesadille	3-4	2-3 minut	Med segrevanjem ne obračajte.
	Hitra pica iz tortilje	3	1-2 minut	Med segrevanjem ne obračajte.

Recepti

Brezglutensko testo za pico

250 g brezglutenske krušne moke

(Za najboljše rezultate uporabite brezglutensko moko iz mešanice riževega in koruznega škroba ter ajdove moke.)

210 g vode

3,5 g suhega kvasa

6 g soli

10 g oljčnega olja

10 g sladkorja

- 1 Vse sestavine dodajte v posodo.
- 2 Sestavine gnetite 10 minut.
- 3 Testo prenesite v pomokano posodo, pokrijte s prozorno folijo in postavite v hladilnik za 30 minut.
- 4 Na pomokani površini oblikujte 250-gramske kroglice testa.
- 5 Osnovo pice pecite 3 minute brez nadeva.
- 6 Nato pecite še dodatne 3 minute z dodano omako in nadevom.

Preprosto testo za pico

500 g krušne moke

10 g soli

340 g vode

7 g suhega kvasa

30 g oljčnega olja

- 1 Vse sestavine dodajte v posodo.
- 2 Sestavine gnetite 10 minut..
- 3 Testo prenesite v pomokano posodo, pokrijte s prozorno folijo in pustite vzhajati 1 uro.
- 4 Na pomokani površini oblikujte 300-gramske kroglice testa.
- 5 Osnovo pice pecite 4 minute z omako za pico in nadevom

Hiter ploščati kruh

225 g gladke moke

3 čajne žličke pecilnega praška

$\frac{3}{4}$ čajne žličke soli

225 g navadnega jogurta

25 g oljčnega olja

- 1 Vse sestavine dodajte v posodo.
- 2 Sestavine gnetite 10 minut.
- 3 Testo prenesite v pomokano posodo, pokrijte s prozorno folijo in pustite vzhajati 1 uro.
- 4 Na pomokani površini oblikujte 200-gramske kroglice testa.
- 5 Ploščate kruhke pecite 3-4 minute pri nastavitvi 4

Hitra pica - priprava v 3 minutah

200 g svežega testa za pico (domače ali kupljeno)

45 g omake za pico

90 g naribane mocarele

- 1 Pečico za pico predhodno segrevajte 10 minut pri nastavitvi 5.
- 2 Na pomokani površini razvaljajte sveže testo v tanko pico premera 11 palcev (28 cm).
- 3 Po osnovi enakomerno razporedite omako za pico, pri tem pa pustite majhen rob za skorjo.
- 4 Potresite z naribano mocarelo.
- 5 S pomočjo loparjev za pico prenesite pico v predhodno segreto pečico.
- 6 Pecite 3 minute pri nastavitvi 5.
- 7 Z loparji za pico prenesite pico na rezalno desko in jo narežite na rezine.

Servis in podpora strankam

- Če imate kakršne koli težave z delovanjem vaše naprave, preden zahtevate pomoč, obiščite www.kenwoodworld.com.
- Upoštevajte, da za vaš izdelek velja garancija, ki je skladna z vsemi zakonskimi določili v zvezi s kakršnimi koli garancijskimi in potrošniškimi pravicami v državi, kjer ste izdelek kupili.
- Če vaš izdelek Kenwood ne deluje pravilno ali odkrijete kakršne koli napake, izdelek prinesite ali pošljite pooblaščenemu servisnemu centru KENWOOD. Naslov vašega najbližjega pooblaščenega servisnega centra KENWOOD najdete na spletnem mestu www.kenwoodworld.com ali na spletnem mestu vaše države.
- Zasnovano in razvito pri družbi Kenwood v ZK.
- Izdelano na Kitajskem.



POMEMBNE INFORMACIJE ZA PRAVILNO ODSTRANJEVANJE IZDELKOV V SKLADU Z EVROPSKO DIREKTIVO O ODPADNI ELEKTRIČNI IN ELEKTRONSKI OPREMI (OEEO)

Ob kocu življenjske dobe izdelka ga ne odstranjujte kot običajne gospodinske odpadke.

Predajte ga ustreznemu centru za ravnanje z odpadki ali prodajalcu, ki nudi tovrstne storitve.e.

Hrvatski




- Važne informacije o sigurnosti [206-207](#)
- Čišćenje i održavanje [208](#)
- Prije uključivanja [208](#)
- Prije uporabe [208](#)
- Legenda [209](#)
- Korištenje vaše pećnice za pizzu [209](#)
- Tablica preporučene uporabe [210-211](#)
- Recepti [211-212](#)
- Servis i briga o kupcima [213](#)

Važne informacije o sigurnosti

PROČITAJTE OVE UPUTE PRIJE UPORABE.

Mjere opreza koje se moraju poduzeti pri korištenju električnih uređaja uključuju sljedeće:

- Provjerite odgovara li napon na pločici za registraciju uređaja onom na električnoj mreži.
- **Nikada** ne ostavljajte uređaj bez nadzora kada je priključen na struju; iskopčajte ga nakon svake uporabe.
- **Nikada** ne stavljajte uređaj na ili blizu izvora topline.
- Tijekom korištenja **uvijek** postavite uređaj na glatku, vodoravnu površinu.
- **Ne** ostavljajte uređaj izložen štetnim vremenskim uvjetima, poput kiše, vlage, leda itd. Čuvajte ga na suhim mjestima.
- Pazite da kabel za struju ne dođe u kontakt s vrućim površinama.
- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija od 8 godina te osobe s smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima ili nedostatkom iskustva i znanja, ako su pod nadzorom ili su dobili upute o korištenju uređaja na siguran način i ako razumiju moguće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i održavanje mogu raditi djeca starija od 8 godina dok su pod nadzorom.
- Čuvajte uređaj i kabel za struju izvan dosega djece mlađe od 8 godina.
- **NIKADA NE STAVLJAJTE KUĆIŠTE UREĐAJA, UTIKAČ ILI KABEL ZA STRUJU U VODU ILI DRUGE TEKUĆINE; UVIJEK OBRIŠITE VLAŽNOM KRPOM.**
- **UVIJEK ISKLJUČITE KABEL IZ ELEKTRIČNE MREŽE PRIJE POSTAVLJANJA ILI SKIDANJA POJEDINAČNIH NASTAVAKA ILI PRIJE ČIŠĆENJA UREĐAJA.**
- UREĐAJ JE UGAŠEN SAMO KAD JE ISKLJUČEN IZ STRUJE.
- **Uvijek** se pobrinite da su vam ruke potpuno suhe prije korištenja ili podešavanja prekidača na uređaju, ili prije nego što dotaknete utičnicu ili priključke za napajanje strujom.
- **Ne** dirajte i ne radite s uređajem s mokrim rukama ili ako ste bos.
- Za isključivanje uređaja, uhvatite utikač i izvadite ga pažljivo iz utičnice. Nikada ne čupajte kabel iz utičnice da biste isključili uređaj.
- Iz sigurnosnih razloga, vaš uređaj mora biti spojen na uzemljenu utičnicu u skladu s važećim propisima. **IZBJEGLJAVAJTE KORIŠTENJE ELEKTRIČNIH UREĐAJA KOJI NE ZADOVOLJAVAJU NORME.**
- **Ne** mičite uređaj dok radi.
- **Ne** dopustite da električni kabel visi preko ruba stola ili radne površine. Izbjegavajte kontakt s vrućim površinama.
- **Ne** dirajte površinu za kuhanje dok pećnica radi i pričekajte da se ohladi na sobnu temperaturu nakon što isključite uređaj iz struje.
- Tijekom početnih ciklusa rada pećnica će dimiti. To je potpuno normalno i nestat će nakon što se koristi neko vrijeme. Napomena: Tijekom kuhanja uvijek se stvara određena količina dima ili pare, što je normalno.
- **Ne** postavljajte uređaj na ili blizu izvora topline ili električnih dijelova. Nemojte ga postavljati na druge uređaje.
- **Ne** pokrivajte unutrašnjost pećnice aluminijskom folijom.
- **Nemojte** koristiti papir za pečenje s ovim uređajem da ne bi došlo do požara.
- Koristite pećnicu samo za pripremu ili zagrijavanje hrane.
- **Ne** stavljajte krpe ili tanjure na uređaj.

- **Ne** koristite pećnicu u kuhinjskim elementima niti ugrađenu u namještaj.
- **Ne** koristite uređaj blizu zidova ili zavjesa.
- Nakon uporabe, isključite ga i pričekajte da se ohladi prije nego što ga premjestite ili očistite.
- Vanjske površine uređaja mogu postati vrlo vruće tijekom rada.
- **UPOZORENJE** – Postavite pećnicu na radnu ploču koja može izdržati temperature od najmanje 90°C, pazeći da na njoj nema ničega što sprječava prolazak zraka.
- **UPOZORENJE** – Opasnost od opekline. Ne dirajte vruće površine dok je pećnica u uporabi.
- **Nemojte** dodirivati vanjske i unutarnje površine dok je uređaj uključen jer su ti dijelovi vrlo vrući. Koristite kuhinjske rukavice dok pripremate hranu s uređajem.
- Ovaj proizvod nije namijenjen za upravljanje pomoću vanjskog tajmera ili zasebnog sustava za daljinsko upravljanje.
- **Nikada** ne koristite uređaj ako su kabel za struju ili utikač oštećeni ili ako je sam uređaj neispravan; u tom slučaju, odnesite ga u najbliži ovlašteni centar za pomoć.
- Kako bi se spriječila opasnost, ako je kabel za struju oštećen, treba ga zamijeniti proizvođač, njegova Tehnička služba ili slično kvalificirana osoba.
- Ovaj uređaj je dizajniran isključivo za KUĆNU UPORABU. Nije namijenjen za uporabu u: kantinama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima, kućama za seoski turizam, hotelima, motelima i drugim stambenim okruženjima te ustanovama sa sobama za iznajmljivanje.
- Ovaj uređaj je u skladu s direktivama 2014/35/EU i EMC 2014/30/EU, te s propisima (EZ) br. 1935/2004 od 27.10.2004. o materijalu koji je u kontaktu s hranom.
- Sve izmjene ovog proizvoda, uključujući izmjenu postavki termostata, mogu ugroziti sigurnost proizvoda i dovesti do poništavanja korisničke garancije.
- U slučaju da odlučite baciti uređaj, savjetujemo vam da ga onesposobite tako da odrežete kabel za struju. Također preporučujemo da se svi dijelovi koji bi mogli biti opasni učine bezopasnim, posebno za djecu, koja se mogu igrati s uređajem ili njegovim dijelovima.
- Ambalaža nikada ne smije biti dostupna djeci jer je potencijalno opasna.
- Ovaj uređaj treba biti pod nadzorom tijekom korištenja. U slučaju kvara uređaja, izvadite utikač iz struje.
- Ne koristite produžne kabele, nego uvijek ukopčajte uređaj izravno na utičnicu.
-  Za ispravno odlaganje proizvoda prema Europskoj direktivi 2012/19/EU,  molimo pogledajte i pročitajte letak priložen uz proizvod.
- **UPOZORENJE:** Uređaj je dizajniran za rad isključivo s poklopcem u zatvorenom položaju.
- Poklopac je posebno namijenjen da služi kao zaštita od prskanja kako bi se spriječilo curenje vruće masnoće ili tekućina tijekom kuhanja.
-  **Oprez, vruća površina.** Površine se tijekom korištenja mogu zagrijati.
- Ovaj uređaj nije namijenjen niti je projektiran za vanjsku uporabu. Koristite ga samo u zatvorenom prostoru.
- Ne dopustite da gornji dio nekontrolirano padne, jer to može oštetiti kamenu ploču za pečenje ili zgnječiti ruke ili prste. Uvijek rukujte s gornjim dijelom pažljivo koristeći ručke prilikom otvaranja i zatvaranja.

Čišćenje i održavanje

UPOZORENJE:

Pećnicu čistite tek nakon što ste se uvjerali da je iskopčana iz struje i da se potpuno ohladila.

- Uklonite ostatke hrane lopaticom koja je otporna na toplinu.
- Izbjegavajte uporabu abrazivnih proizvoda ili drugih agresivnih deterdženata.
- Kamena ploča za pečenje obično mijenja boju u tamniju nijansu, i na njoj se vide mrlje i male pukotine. To ne ugrožava rad pećnice niti kvalitetu pečenja.
- Obrišite vanjske površine uređaja vlažnom krpom. Kamena ploča za pečenje može se također očistiti vlažnom krpom.

Potrošnja energije

- S kontrolom temperature u položaju '0'
 - Automatsko isključivanje u OFF način rada. Nije primjenjivo
 - OFF način rada < 0,3W

Prije uključivanja

- Provjerite je li vaša opskrba električnom energijom ista kao ona prikazana na donjoj strani vašeg uređaja.

OVAJ UREĐAJ TREBA BITI UZEMLJEN

- Ovaj uređaj je u skladu s Uredbom EZ 1935/2004 o materijalima i predmetima koji dolaze u dodir s hranom.

Prije uporabe

- 1 Uklonite ambalažu i provjerite jesu li svi dijelovi priloženi. **Nikada ne koristite uređaj ako je oštećen.**
- 2 Provjerite je li ploča za pečenje čista i bez tragova prašine. Ako treba, očistite vlažnom krpom.
- 3 Preporučuje se očistiti bazu prije zagrijavanja i pripreme hrane kako bi se uklonili sitni ostaci prašine koji su se nakupili u fazi hlađenja i nekorištenja proizvoda. Očistite sve dijelove koji su u kontaktu s hranom prije prve uporabe.
- 4 Prilikom prve uporabe može se pojaviti vrlo mala količina dima. To je uzrokovano zagrijavanjem nekih dijelova.
- 5 Provjerite je li kabel potpuno odmotan prije korištenja uređaja.

Legenda

- ① Uključivanje i podešavanje temperature
- ② Indikator termostata
- ③ Podešavanje vremena - tajmer
- ④ Prozor za uvid
- ⑤ Postolje
- ⑥ Drške
- ⑦ Otvori za ventilaciju
- ⑧ Grijaći element
- ⑨ Kamena ploča za pečenje
- ⑩ Ručke kamena za pizzu
- ⑪ Lopatice za pizzu




Korištenje vaše pećnice za pizzu




Važno

- Timer ne uključuje i ne isključuje pećnicu! Stoga je važno provjeriti uređaj nakon što istekne vrijeme koje ste postavili. Za isključivanje uređaja, postavite kotačić za podešavanje temperature na "0" i isključite ga iz struje.
- Za najbolje rezultate pečenja pizze preporučuje se prethodno zagrijati pećnicu na najvišu temperaturu u trajanju od 10 minuta.
- Prilikom pečenja svježeg tijesta, lagano pobrašnite kamen prije nego što stavite tijesto izravno na njega. Ako imate ljepljivo tijesto, dodajte više brašna jer će se zalijepiti na kamen.
- Maksimalni promjer pizza koje se mogu peći u pećnici za pizzu je 11 inča/28 cm.

- 1 Uključite uređaj u struju.
- 2 Uključite pećnicu za pizzu i postavite potrebnu temperaturu prema svojim potrebama, koristeći kotačić za podešavanje ①. Povezana lampica ② se pali i označava fazu zagrijavanja.
- 3 Nakon nekoliko minuta, svjetlo se gasi i uređaj je spreman za uporabu.
- 4 Nakon toga podignite gornji dio uređaja koristeći obje ruke s obje ručke ⑥ i stavite pizzu ili drugu hranu za pečenje na kamenu ploču za pečenje ⑨ koristeći priložene lopatice za pizzu ili kuhinjske rukavice.
- 5 Zatvorite gornji dio uređaja.
- 6 Postavite vrijeme pečenja okretanjem brojčanika ③.
- 7 „Timer“ šalje signal nakon svakog ciklusa pečenja. Rotirajte kotačić za podešavanje temperature **E** na „0“ i isključite utikač iz struje.
- 8 Uklonite hranu s kamene ploče za pečenje.

Tablica preporučene uporabe

	Vrsta pizze			
Pizza	Standardna jednostavna pizza	5	4	Koristite griz na poledini pizze kako bi se osiguralo da se pizza ne lijepi.
	Tanka i hrskava Pizza	5	3-5	
	Brza pizza (200g tijesta za pizzu +45g umaka za pizzu + 90g naribanog sira)	5	3	
	Napuljska	4	5	
	Pan Pizza	2	Ukupno 6 minuta 3 minute samo tijesto + 3 minute s dodacima i umakom.	Koristite kalup za pizzu (7 inča/17 cm) Koristite griz na poledini pizze kako bi se osiguralo da se pizza ne lijepi.
	Bez glutena	3	Ukupno 6 minuta 3 minute samo tijesto + 3 minute s dodacima i umakom.	Pecite pizzu bez ikakvog umaka ili dodataka 1 minutu, skinite s kamene ploče za pizzu i dodajte umak i dodatke.
	Zamrznuta pizza iz dućana	5	4-6	Stavite pizze da se odmrznu 15 minuta za biste smanjili vrijeme pečenja. Koristite griz na poledini pizze kako bi se osiguralo da se pizza ne lijepi.
	Svježa, kupljena pizza	5	2-5	-
	Calzone (domaći)	5	6	Preokrenite na pola vremena pečenja.

	Vrsta pizze			
Dodatni prehrambeni proizvodi	Bageli	4	60 sekundi sa svake strane	Pečenje/tostiranje
	Kroasani/ Gotova svježa peciva	4	30 sekundi	Za pečenje Nemojte peći zamrznuta peciva
	Tortilje	4	20 sekundi	Za pečenje/tostiranje
	Punjene palačinke	4	20 sekundi	Pečenje/tostiranje
	Kruh s češnjakom (Pogača/Pizza kruh)	4	4-10 minuta	Pečenje/tostiranje
	Breakfast Muffins	3	30 seconds on each side	Pečenje/tostiranje
	Waffles	2	10 seconds on each side	Pečenje/tostiranje
	Pitta Bread/ Naan Bread	4	60 seconds on each side	Pečenje/tostiranje
	Muffini za doručak	3	3 minutes	Pečenje/tostiranje Preokrenite na pola vremena pečenja
	Crumpets	3	1 minute	Pečenje/tostiranje
	Sausage Rolls	2	2 minutes	Pečenje
	Flat Bread (Homemade)	3-4	3 minutes	Preokrenite na pola vremena pečenja
	Quesadilla's	3-4	2-3 minutes	Nemojte preokretati tijekom pečenja
	Quick Tortilla Wrap Pizza	3	1-2 minutes	Nemojte preokretati tijekom pečenja

Recepti

Bezglutensko tijesto za pizzu

250 g bezglutenskog brašna za kruh 250 g

(Za najbolje rezultate koristite bezglutensko brašno napravljeno od mješavine škroba od riže i kukuruza i

heljadinog brašna)

210 g vode

3,5 g instant kvasca

6 g soli

10 g maslinovog ulja

10 g šećera

- 1 Dodajte sve sastojke u zdjelu.
- 2 Mijesite sastojke 10 minuta
- 3 Prebacite u pobrašnjenu zdjelu, pokrijte prozirnom folijom i stavite u hladnjak 30 minuta.
- 4 Razvucite tijesto u kugle od 250g na pobrašnjenjnoj površini.
- 5 Pecite tijesto pizze 3 minute bez dodataka.
- 6 Pecite pizzu još 3 minute s dodanim umakom i dodacima.

Jednostavno tijesto za pizzu

500 g brašna za kruh
10 g soli
340 g vode
7 g instant kvasca
30 g maslinovog ulja

- 1 Dodajte sve sastojke u zdjelu.
- 2 Mijesite sastojke 10 minuta.
- 3 Prebacite u pobrašnjenu zdjelu, prekrijte prozirnom folijom i pustite da se diže 1 sat.
- 4 Razvucite tijesto u kugle od 300g na pobrašnjenjnoj površini.
- 5 Pecite tijesto pizze 4 minute s umakom za pizzu i dodacima.

Brza pogača

225 g običnog brašna
3 žličice praška za pecivo
¾ žličice soli
225 g prirodnog jogurta
25 g maslinovog ulja

- 1 Dodajte sve sastojke u zdjelu.
- 2 Mijesite sastojke 10 minuta
- 3 Prebacite u pobrašnjenu zdjelu, prekrijte prozirnom folijom i pustite da se diže 1 sat.
- 4 Razvucite tijesto u kugle od 200g na pobrašnjenjnoj površini.
- 5 Pecite pogače 3-4 minute na postavci 4.

Brza pizza koja se peče 3 minute

200 g svježeg tijesta za pizzu (domaćeg ili kupljenog u trgovini)
45 g umaka za pizzu
90 g naribanog mozzarella sira

- 1 Zagrijte pećnicu za pizzu 10 minuta na postavci 5.
- 2 Na pobrašnjenjnoj površini razvucite svježe tijesto za pizzu u tanku pizzu od 28 cm.
- 3 Namažite umak za pizzu po tijestu, ostavljajući mali rub za koru.
- 4 Po vrhu posipajte naribani mozzarella sir.
- 5 Koristeći lopatice za pizzu, prebacite pizzu u prethodno zagrijanu pećnicu.
- 6 Pecite 3 minute na postavci 5.
- 7 Koristeći lopatice za pizzu, izvadite na dasku za rezanje i narežite na komade.

Servis i briga o kupcima

- Ako imate bilo kakvih problema s radom uređaja, prije nego što zatražite pomoć posjetite www.kenwoodworld.com.
- Imajte na umu da je vaš proizvod pokriven jamstvom koje je u skladu sa svim zakonskim odredbama koje se odnose na sva postojeća jamstva i prava potrošača u zemlji u kojoj je proizvod kupljen.
- Ako vaš Kenwood proizvod ne radi ispravno ili pronađete bilo kakve nedostatke, pošaljite ga ili odnesite u ovlaštenu KENWOOD servisnu centar. Da biste pronašli ažurne podatke o najbližem ovlaštenom KENWOOD servisnom centru, posjetite www.kenwoodworld.com ili web stranicu specifičnu za vašu zemlju.
- Dizajnirao i projektirao Kenwood u Velikoj Britaniji.
- Proizvedeno u Kini.



VAŽNE INFORMACIJE ZA PRAVILNO ODLAGANJE PROIZVODA U SKLADU S EUROPSKOM DIREKTIVOM O OTPADNOJ ELEKTRIČNOJ I ELEKTRONIČKOJ OPREMI (WEEE)

Na kraju radnog vijeka proizvod se ne smije odlagati kao komunalni otpad. Mora se odnijeti u poseban centar za prikupljanje otpada lokalnih vlasti ili trgovcu koji pruža ovu uslugu.

Română

- Informații importante privind siguranța [215-217](#)
- Curățare și întreținere [217](#)
- Informații despre fișa electrică și siguranță [217](#)
- Înainte de utilizare [218](#)
- Cheie [218](#)
- Pentru a utiliza cuptorul pentru pizza [218-219](#)
- Tabel de utilizare recomandată [219-220](#)
- Rețete [221-222](#)
- Service și asistență clienți [222](#)



Informații importante privind siguranța

CITIȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI ÎNAINTE DE UTILIZARE.

Atunci când utilizați aparate electrice, trebuie să luați măsurile de precauție necesare, printre care se numără următoarele:

- Asigurați-vă că tensiunea indicată pe plăcuța de identificare a aparatului corespunde cu cea a rețelei electrice.
- **Nu lăsați niciodată** aparatul nesupravegheat când este conectat la sursa de alimentare; deconectați-l după fiecare utilizare.
- **Nu așezați niciodată** aparatul pe sau în apropierea surselor de căldură.
- Așezați **întotdeauna** aparatul pe o suprafață plană și orizontală în timpul utilizării.
- **Nu lăsați** aparatul expus la condiții meteorologice nefavorabile, cum ar fi ploaia, umezeala, gheața etc. Depozitați-l în locuri uscate.
- Asigurați-vă că cablul de alimentare nu intră în contact cu suprafețele fierbinți.
- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți privind utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea poate fi efectuată de copii cu vârsta de peste 8 ani și sub supraveghere.
- Nu lăsați aparatul și cablul de alimentare la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8 ani.
- **NU PUNEȚI NICIODATĂ** CORPUL APARATULUI, ȘTECHERUL SAU CABLUL DE ALIMENTARE ÎN APĂ SAU ÎN ALTE LICHIDE; ȘTERGEȚI-LE ÎNTOTDEAUNA CU O CÂRPĂ UMEDĂ.
- **DECONECTAȚI ÎNTOTDEAUNA** CABLUL DE ALIMENTARE DE LA REȚEAUA ELECTRICĂ ÎNAINTE DE A MONTA SAU DEMONTA ACCESORIILE INDIVIDUALE SAU ÎNAINTE DE A CURĂȚA APARATUL.
- APARATUL ESTE OPRIT (OFF) DOAR CÂND ESTE DECONECTAT DE LA PRIZĂ.
- Asigurați-vă **întotdeauna** că aveți mâinile complet uscate înainte de a utiliza sau regla comutatoarele de pe aparat sau înainte de a atinge fișa de alimentare sau conexiunile de alimentare.
- **Nu manipulați și nu atingeți** aparatul cu mâinile umede sau când sunteți desculț.
- Pentru a deconecta aparatul, apucați ștecherul și scoateți-l din priză de alimentare. Nu trageți niciodată de cablul de alimentare pentru a deconecta aparatul.
- Din motive de siguranță, aparatul trebuie conectat la o priză cu împământare, în conformitate cu normele electrice în vigoare. **EVITAȚI UTILIZAREA ORICĂROR DISPOZITIVE ELECTRICE CARE NU SUNT CONFORME CU NORMELE.**
- **Nu mișcați** aparatul în timpul funcționării.
- **Nu lăsați** cablul electric să atârne peste marginea unei mese sau a unei suprafețe de lucru. Evitați contactul cu suprafețele fierbinți.
- **Nu atingeți** suprafața de gătit când cuptorul este în funcțiune și așteptați până când acesta ajunge la temperatura ambiantă după ce l-ați deconectat.

- În timpul ciclurilor inițiale de funcționare, cuptorul va emite fum. Acest lucru este absolut normal și va dispărea după o perioadă de utilizare. Notă: În timpul gătirii se generează întotdeauna o anumită cantitate de fum sau aburi, ceea ce este normal.
- **Nu** așezați aparatul pe/în apropierea surselor de căldură sau a componentelor electrice. Nu îl așezați pe alte aparate.
- **Nu** acoperiți părțile interioare ale cuptorului cu folie de aluminiu.
- **Nu** utilizați hârtie de copt cu aparatul pentru a evita riscul de incendiu.
- Utilizați cuptorul numai pentru a găti sau încălzi alimente.
- **Nu** așezați cârpe sau farfurii pe aparat.
- **Nu** utilizați cuptorul în dulapul de bucătărie sau încorporat în mobilier.
- **Nu** utilizați aparatul în apropierea pereților sau a perdelelor.
- După utilizare, opriți aparatul și așteptați să se răcească înainte de a-l muta sau curăța.
- Suprafețele exterioare ale aparatului se pot încălzi foarte tare în timpul funcționării.
- AVERTISMENT – Așezați cuptorul pe o suprafață de lucru care poate rezista la temperaturi de cel puțin 90°C, având grijă să nu existe nimic pe această suprafață care să împiedice circulația aerului.
- AVERTISMENT – Pericol de arsuri. Nu atingeți suprafețele fierbinți în timpul utilizării cuptorului.
- **Nu** atingeți suprafețele exterioare și interioare când aparatul este pornit, deoarece aceste părți sunt foarte fierbinți. Folosiți mănuși de bucătărie când gătiți cu acest aparat.
- Acest produs nu este destinat să fie utilizat cu un temporizator extern sau cu un sistem separat de control de la distanță.
- **Nu** utilizați **niciodată** aparatul dacă cablul de alimentare sau ștecherul sunt deteriorate sau dacă aparatul în sine este defect; în acest caz, duceți-l la cel mai apropiat centru de asistență autorizat.
- Pentru a preveni orice risc, dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de serviciul său de asistență tehnică sau de o persoană calificată pentru această activitate.
- Acest aparat este conceput NUMAI PENTRU UTILIZARE CASNICĂ. Nu este destinat utilizării în: bucătării pentru personal din magazine, birouri și alte medii de lucru, ferme, hoteluri, moteluri și alte medii de tip rezidențial, medii de tip pensiune.
- Acest aparat este conform cu directivele 2014/35/UE și EMC 2014/30/UE, precum și cu regulamentul (CE) nr. 1935/2004 din 27/10/2004 privind materialele care intră în contact cu alimentele.
- Orice modificare adusă acestui produs, inclusiv modificarea setării termostatului, poate compromite siguranța utilizării produsului și poate duce la anularea garanției utilizatorului.
- În cazul în care decideți să eliminați aparatul, vă recomandăm să îl faceți inutilizabil prin tăierea cablului de alimentare. De asemenea, vă recomandăm să neutralizați orice piese care ar putea fi periculoase, în special pentru copii, care ar putea să se joace cu aparatul sau cu părțile sale.
- Ambalajul nu trebuie lăsat niciodată la îndemâna copiilor, deoarece poate fi periculos.

- Acest aparat trebuie supravegheat în timpul utilizării. În cazul unei erori a aparatului, deconectați cablul de alimentare.
- **Nu** utilizați prelungitoare, ci conectați aparatul întotdeauna direct la priza de alimentare.
-  Pentru a elimina produsul în mod corespunzător, în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE, consultați și citiți broșura furnizată împreună cu produsul.
- **AVERTISMENT:** Aparatul este conceput pentru a fi utilizat strict cu capacul în poziție închisă.
- Capacul este special conceput pentru a funcționa ca protecție împotriva stropirii, pentru a preveni scurgerea grăsimii sau a lichidelor fierbinți în timpul procesului de gătire.
-  **Atenție**, suprafața fierbințe. Suprafețele se pot încălzi în timpul utilizării.
- Acest aparat nu este destinat și proiectat pentru utilizare în exterior. Utilizați-l numai în interior.
- Nu lăsați partea superioară să cadă în mod necontrolat, deoarece acest lucru ar putea deteriora placa de copt din piatră sau ar putea provoca zdrobirea mâinilor sau degetelor. Manevrați întotdeauna partea superioară cu grijă, folosind mânerul atunci când deschideți și închideți.

Curățare și întreținere

AVERTISMENT:

Curățați cuptorul numai după ce v-ați asigurat că este deconectat de la rețeaua electrică și că s-a răcit complet.

- Îndepărtați reziduurile de gătit cu o spatulă rezistentă la căldură.
- Evitați utilizarea produselor abrazive sau a altor detergenți agresivi.
- Placa de gătit din piatră tinde să-și schimbe culoarea într-o nuanță mai închisă, prezentând pete și mici fisuri. Acest lucru nu pune în pericol funcționarea cuptorului sau calitatea gătitului.
- Ștergeți suprafețele exterioare ale aparatului cu o cârpă umedă. Placa de gătit din piatră poate fi curățată și cu o cârpă umedă.

Consumul de energie

- Cu controlul temperaturii în poziția „0”
 - Comutare automată în modul OFF (OPRIT): Nu se aplică.
 - Puterea în modul Off (Oprit): $\leq 0,3$ W.

Informații despre fișa electrică și siguranță

- Asigurați-vă că alimentarea cu energie electrică este identică cu cea indicată pe partea inferioară a unității de alimentare.

ACEST APARAT TREBUIE CONECTAT LA O PRIZĂ CU ÎMPĂMÂNTARE

- Acest aparat este conform cu Regulamentul CE 1935/2004 privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare.

Înainte de utilizare

- 1 Îndepărtați materialul de ambalare și asigurați-vă că toate piesele sunt incluse. **Nu utilizați niciodată aparatul dacă este deteriorat.**
- 2 Verificați dacă placa de copt este curată și fără urme de praf. Dacă este necesar, curățați-o cu o cârpă umedă.
- 3 Se recomandă curățarea bazei înainte de a începe încălzirea și de a continua gătitul pentru a îndepărta orice reziduuri mici de praf care s-au format în etapa de răcire și repaus a produsului. Curățați toate părțile care intră în contact cu alimentele înainte de prima utilizare.
- 4 La prima utilizare este posibil să se degajeze o cantitate foarte mică de fum. Acest lucru este cauzat doar de încălzirea unor piese.
- 5 Asigurați-vă că cablul este complet desfăcut înainte de a utiliza aparatul.

Cheie

- ① Pornire și cadran de temperatură
- ② Indicator termostat
- ③ Cadran temporizator
- ④ Fereastră de vizualizare
- ⑤ Suport
- ⑥ Mânere
- ⑦ Orificii de aerisire
- ⑧ Element de încălzire
- ⑨ Placă de copt din piatră
- ⑩ Mânere pentru piatră pentru pizza
- ⑪ Palete pentru pizza

Pentru a utiliza cuptorul pentru pizza




Important




- Temporizatorul nu pornește și nu oprește cuptorul! Prin urmare, este important să verificați aparatul după expirarea timpului setat. Pentru a opri aparatul, setați cadranul de temperatură la „0” și deconectați-l de la priză.
- Pentru rezultate optime la coacerea de pizza, se recomandă preîncălzirea cuptorului la temperatura maximă timp de aprox. 10 minute.
- Când gătiți aluat proaspăt, presărați puțină făină pe piatră înainte de a așeza aluatul direct pe piatră. Dacă aveți un aluat lipicios, adăugați mai multă făină în aluat, deoarece acesta se va lipi de piatră.
- Diametrul maxim al pizzelor care pot fi coapte folosind cuptorul pentru pizza este de 11 inci/28 cm.

- 1 Conectați aparatul la priză.
- 2 Porniți cuptorul pentru pizza și setați nivelul de temperatură dorit, în funcție de necesități, folosind butonul ①. Indicatorul corespunzător ② se aprinde, indicând începerea fazei de preîncălzire.
- 3 După câteva minute, indicatorul se stinge și aparatul este gata de utilizare.

- 4 Ridicați apoi cu ambele mânere partea superioară a aparatului folosind ambele mâini ⑥ și așezați pizza sau orice alt aliment care trebuie copt pe placa de copt din piatră ⑨ folosind paletele pentru pizza furnizate sau mănușile de bucătărie.
- 5 Închideți partea superioară a aparatului.
- 6 Setați timpul de coacere rotind butonul temporizatorului ③.
- 7 „Timerul” emite un semnal după fiecare ciclu de coacere. Rotiți butonul de temperatură **E** la „0” și scoateți ștecherul din priză.
- 8 Scoateți alimentele de pe placa de copt din piatră.

Tabel de utilizare recomandată

	Tipul de pizza			
Pizza	Pizza standard simplă	5	4	Folosiți semolină pe baza pizzei pentru a vă asigura că pizza nu se lipește.
	Pizza subțire și crocantă	5	3-5	
	Pizza rapidă (200 g aluat de pizza + 45 g sos de pizza + 90 g brânză rasă)	5	3	
	Pizza napoletană	4	5	
	Pizza la tigaie	2	6 minute Total 3 minute numai pentru bază + 3 minute cu toppinguri și sos.	Folosiți o tavă pentru pizza (7 inci/17 cm). Folosiți semolină pe baza tăvii pentru pizza pentru a vă asigura că pizza nu se lipește.
	Fără gluten	3	6 minute Total 3 minute numai pentru bază + 3 minute cu toppinguri și sos.	Coaceți baza de pizza fără sos sau toppinguri timp de 1 minut, scoateți-o de pe piatra pentru pizza, apoi adăugați sosul și toppingurile.
	Pizza congelată, cumpărată din magazin	5	4-6	Decongelați pizza timp de 15 minute pentru a reduce timpul de coacere. Presărați semolină pe baza pizza pentru a vă asigura că pizza nu se lipește.
	Pizza proaspătă, cumpărată din magazin	5	2-5	-
	Calzone (de casă)	5	6	Întoarceți la jumătatea procesului de coacere.

2-3 minute	Tipul de pizza			
Alimente suplimentare	Bagele	4	60 de secunde pe fiecare parte	Încălzire/Prăjire
	Croissante/ Produce de patiserie proaspete prefabricate	4	30 de secunde	Pentru încălzire Nu coaceți produsele de patiserie congelate
	Tortilla învelitoare	4	20 secunde	Pentru încălzire/prăjire
	Clătite umplute	4	20 secunde	Încălzire/Prăjire
	Pâine cu usturoi (pâine plată/pâine pentru pizza)	4	4-10 minute	Încălzire/Prăjire
	Brioșe pentru micul dejun	3	30 de secunde pe fiecare parte	Încălzire/Prăjire
	Vafe	2	10 secunde pe fiecare parte	Încălzire/Prăjire
	Pâine Pitta/Pâine Naan	4	60 de secunde pe fiecare parte	Încălzire/Prăjire
	Bile de aluat	3	3 minute	Încălzire/Prăjire Întoarceți la jumătatea timpului de încălzire
	Crumpets	3	1 minut	Încălzire/Prăjire
	Rulouri cu cârnați	2	2 minute	Încălzire
	Pâine plată (de casă)	3-4	3 minute	Întoarceți la jumătatea timpului de încălzire
	Quesadilla	3-4	2-3 minute	Nu întoarceți în timpul încălzirii
	Pizza rapidă cu tortilla	3	1-2 minute	Nu întoarceți în timpul încălzirii

Rețete

Aluat de pizza fără gluten

250 g Făină fără gluten pentru pâine 250 g

(Pentru rezultate optime, utilizați o făină fără gluten obținută dintr-un amestec de amidon de orez și porumb și făină de hrișcă)

210 g apă

3,5 g drojdie instant

6 g sare

10 g ulei de măsline

10 g zahăr

- 1 Adăugați toate ingredientele într-un bol.
- 2 Frământați ingredientele timp de 10 minute.
- 3 Transferați într-un bol presărat cu făină, acoperiți cu folie alimentară și lăsați la frigider pentru 30 de minute.
- 4 Întindeți aluatul în bile de 250 g, pe o suprafață presărată cu făină.
- 5 Coaceți baza de pizza timp de 3 minute, fără toppinguri.
- 6 Coaceți baza de pizza încă 3 minute cu sosul și toppingurile adăugate.

Aluat simplu pentru pizza

500 g făină de pâine

10 g sare

340 g apă

7 g drojdie instant

30 g ulei de măsline

- 1 Adăugați toate ingredientele într-un bol.
- 2 Frământați ingredientele timp de 10 minute.
- 3 Transferați într-un bol presărat cu făină, acoperiți cu folie alimentară și lăsați la dospit timp de 1 oră.
- 4 Întindeți aluatul în bile de 300 g, pe o suprafață presărată cu făină.
- 5 Coaceți baza de pizza timp de 4 minute cu sos de pizza și toppinguri.

Pâine plată rapidă

225 g făină simplă

3 lingurițe praf de copt

$\frac{3}{4}$ linguriță sare

225 g iaurt natural

25 g ulei de măsline

- 1 Adăugați toate ingredientele într-un bol.
- 2 Frământați ingredientele timp de 10 minute.
- 3 Transferați într-un bol presărat cu făină, acoperiți cu folie alimentară și lăsați la dospit timp de 1 oră.
- 4 Rulați aluatul în bile de 200 g, pe o suprafață presărată cu făină.
- 5 Coaceți pâinea plată timp de 3-4 minute la setarea 4.

Pizza rapidă, gata în 3 minute

200 g aluat proaspăt de pizza (de casă sau cumpărat)

45 g sos de pizza

90 g brânză mozzarella rasă

- 1 Preîncălziți cuptorul pentru pizza la setarea 5 timp de 10 minute.
- 2 Pe o suprafață presărată cu făină, întindeți aluatul proaspăt de pizza într-o pizza subțire de 28 cm.
- 3 Întindeți sosul de pizza pe blat, lăsând o margine mică pentru crustă.
- 4 Presărați brânza mozzarella rasă.
- 5 Folosind spatula pentru pizza, transferați pizza în cuptorul preîncălzit.
- 6 Coaceți timp de 3 minute la setarea 5.
- 7 Folosind spatula pentru pizza, transferați pizza pe un tocător, tăiați-o în felii.

Service și asistență clienți

- Dacă întâmpinați probleme cu funcționarea aparatului, înainte de a solicita asistență vă rugăm să accesați www.kenwoodworld.com.
- Vă rugăm să rețineți că produsul dvs. este acoperit de o garanție care respectă toate dispozițiile legale privind garanția și drepturile consumatorilor din țara în care a fost achiziționat produsul.
- Dacă produsul dvs. Kenwood nu funcționează corect sau dacă constatați defecte, vă rugăm să îl trimiteți sau să îl aduceți la un centru de service autorizat KENWOOD. Pentru a găsi detalii actualizate despre cel mai apropiat centru de service autorizat KENWOOD, accesați www.kenwoodworld.com sau site-ul web specific țării dvs.
- Proiectat și elaborat de Kenwood în Marea Britanie.
- Fabricat în China.



INFORMAȚII IMPORTANTE PENTRU ELIMINAREA CORECTĂ A PRODUSULUI ÎN CONFORMITATE CU DIRECTIVA EUROPEANĂ PRIVIND DEȘEURILE DE ECHIPAMENTE ELECTRICE ȘI ELECTRONICE (DEEE)

La sfârșitul ciclului de viață, produsul nu trebuie aruncat împreună cu deșeurile menajere. Acesta trebuie dus la un centru special de colectare a deșeurilor diferențiate al autorității locale sau la un distribuitor care oferă acest serviciu.

Български

- Важна информация за безопасност [224-226](#)
- Почистване и поддръжка [226](#)
- Преди включване в контакта [227](#)
- Преди употреба [227](#)
- Ключ [227](#)
- Използване на Вашата фурна за пица [228](#)
- Таблица за препоръчителна употреба [229-230](#)
- Рецепти [231-232](#)
- Обслужване и грижа за клиента [232](#)



Важна информация за безопасност

ПРОЧЕТЕТЕ ТЕЗИ ИНСТРУКЦИИ ПРЕДИ УПОТРЕБА.

При използването на електрически уреди трябва да се вземат необходимите предпазни мерки, които включват следното:

- Уверете се, че напрежението, посочено на фабричната табелка на уреда, съответства на напрежението в електрическата мрежа.
- **Никога** не оставяйте уреда без надзор, когато е свързан към електрозахранването; изключвайте го от контакта след всяка употреба.
- **Никога** не поставяйте уреда върху или в близост до източници на топлина.
- **Винаги** поставяйте уреда върху равна, хоризонтална повърхност по време на употреба.
- **Не** оставяйте уреда изложен на вредни атмосферни условия, като дъжд, влага, лед и др. Съхранявайте го на сухо място.
- Уверете се, че захранващият кабел не влиза в контакт с горещи повърхности.
- Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или с липса на опит и знания, ако са наблюдавани или инструктирани относно безопасното използване на уреда и разбират свързаните с това опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката трябва да се извършват от деца на възраст над 8 години и под наблюдение.
- Дръжте уреда и захранващия кабел извън обсега на деца под 8-годишна възраст.
- **НИКОГА НЕ ПОСТАВЯЙТЕ КОРПУСА НА УРЕДА, ЩЕПСЕЛА ИЛИ ЗАХРАНВАЩИЯ КАБЕЛ ВЪВ ВОДА ИЛИ ДРУГИ ТЕЧНОСТИ; ВИНАГИ ПОЧИСТВАЙТЕ С ВЛАЖНА КЪРПА.**
- **ВИНАГИ ИЗВАЖДАЙТЕ ЗАХРАНВАЩИЯ КАБЕЛ ОТ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА, ПРЕДИ ДА ПОСТАВИТЕ ИЛИ СВАЛИТЕ ОТДЕЛНИ ПРИСТАВКИ ИЛИ ПРЕДИ ДА ПОЧИСТИТЕ УРЕДА.**
- **УРЕДЪТ Е ИЗКЛЮЧЕН САМО КОГАТО Е ИЗКЛЮЧЕН ОТ ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА.**
- **Винаги** се уверявайте, че ръцете Ви са напълно сухи, преди да използвате или настройвате превключвателите на уреда, или преди да докоснете щепсела или електрическите изводи.
- **Не** пипайте и не боравете с уреда с мокри ръце или когато сте боси.
- За да изключите уреда, хванете щепсела и го извадете директно от контакта. Никога не дърпайте захранващия кабел, за да изключите уреда.
- Поради причини, свързани с безопасността, уредът трябва да бъде свързан към заземен контакт в съответствие с действащите нормативни изисквания за електроуредите. **ИЗБЯГВАЙТЕ ИЗПОЛЗВАНЕТО НА ЕЛЕКТРИЧЕСКИ УСТРОЙСТВА, КОИТО НЕ ОТГОВАРЯТ НА СТАНДАРТИТЕ.**
- **Не** местете уреда, докато работи.
- **Не** оставяйте електрическия кабел да виси от ръба на маса или работна повърхност. Избягвайте контакт с горещи повърхности.

- **Не** докосвайте повърхността за готвене, когато фурната работи, и изчакайте да достигне стайна температура, след като я изключите от контакта.
- По време на първите цикли на работа фурната ще дими. Това е напълно нормално и ще престане след като се използва известно време.
Забележка: При готвене винаги се образува известно количество дим или пара, това е нормално.
- **Не** поставяйте уреда върху/в близост до източници на топлина или електрически части. Не го поставяйте върху други уреди.
- **Не** покривайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио.
- **Не** използвайте хартия за печене с уреда, за да избегнете риск от пожар.
- Използвайте фурната само за готвене или затопляне на храни.
- **Не** поставяйте кърпи или чинии върху уреда.
- **Не** използвайте фурната в кухненски шкафове или вградена в мебели.
- **Не** използвайте уреда в близост до стени или завеси.
- След употреба изключете уреда и изчакайте да изстине, преди да го премествате или почиствате.
- Външните повърхности на уреда могат да се нагреят много по време на работа.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** - Поставете фурната върху работна повърхност, която издържа на температури от поне 90 °С, като се уверите, че върху нея няма нищо, което да пречи на въздушния поток.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** - Опасност от изгаряне. Не докосвайте горещите повърхности, докато фурната се използва.
- **Не** докосвайте външните и вътрешните повърхности, когато уредът е включен, тъй като тези части са много горещи. Използвайте ръкавици за фурна, когато готвите с уреда.
- Този продукт не е предназначен за работа с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- **Никога** не използвайте уреда, ако захранващият кабел или щепселът са повредени или ако самият уред е неизправен; в такъв случай го занесете в най-близкия оторизиран сервизен център.
- За да се предотвратят всякакви рискове, ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен от производителя, неговата Служба за техническа помощ или друго лице с подобна квалификация.
- Този уред е предназначен САМО ЗА ДОМАШНА УПОТРЕБА. Не е предназначен за употреба в: кухненски помещения за персонала в магазини, офиси и други работни среди, фермерски къщи, хотели, мотели и други жилищни помещения, помещения от типа „нощувка и закуска“.
- Този уред отговаря на директивите 2014/35/ЕС и ЕМС 2014/30/ЕС, както и на регламент (ЕО) № 1935/2004 от 27/10/2004 г. относно материалите, които влизат в контакт с храни.
- Всякакви промени в този продукт, включително промяна на настройките на термостата, могат да компрометират безопасността на продукта и да доведат до анулиране на гаранцията на потребителя.
- В случай, че решите да изхвърлите уреда, Ви съветваме да го направите неизползваем, като отрежете захранващия кабел. Препоръчваме също така всички части, които могат да бъдат опасни, да бъдат обезвредени, особено за деца, които могат да си играят с уреда или неговите части.

- Опаковката никога не трябва да се оставя на място, достъпно за деца, тъй като е потенциално опасна.
- Този уред трябва да се използва под наблюдение. В случай на неизправност на уреда, изключете захранващия щепсел.
- **Не** използвайте удължители, а винаги включвайте уреда директно в електрическия контакт.
-  За да изхвърлите продукта правилно в съответствие с Европейска директива 2012/19/ЕС, моля, прочетете приложената към продукта листовка.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът е проектиран да се използва само със затворен капак.
- Капакът е специално предназначен да служи като предпазител за пръски, за да предотврати изтичането на гореща мазнина или течности по време на готвенето.
-  Внимание, гореща повърхност. Повърхностите могат да се нагреят по време на употреба.
- Този уред не е предназначен и проектиран за използване на открито. Използвайте го само на закрито.
- Не позволявайте горната част да пада свободно, тъй като това може да повреди плочата за печене или да доведе до нараняване на ръцете или пръстите. Винаги работете внимателно с горната част, като използвате дръжките при отваряне и затваряне.

Почистване и поддръжка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Почиствайте фурната само след като се уверите, че е изключена от електрическата мрежа и че е изстинала напълно.

- Почиствайте остатъците от храна с термоустойчива шпатула.
- Избягвайте употребата на абразивни продукти или други агресивни почистващи препарати.
- Плочата за печене често променя цвета си към по-тъмен нюанс, като се появяват петна и малки пукнатини. Това не застрашава работата на фурната или качеството на готвенето.
- Избърсвайте външните повърхности на уреда с влажна кърпа. Плочата за печене също може да се почиства с влажна кърпа.

Консумация на енергия

- При регулатор на температурата в положение „0”
 - Автоматично превключване в изключен режим: Неприложимо.
 - Мощност в изключен режим: $\leq 0,3$ W.

Преди включване в контакта

- Уверете се, че Вашето електрическо захранване е същото като посоченото от долната страна на захранващия блок.

ТОЗИ УРЕД ТРЯБВА ДА БЪДЕ ЗАЗЕМЕН

- Този уред отговаря на изискванията на Регламент (ЕО) № 1935/2004 относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни.

Преди употреба

- 1 Отстранете опаковката и се уверете, че всички части са налице. **Никога не използвайте уреда, ако е повреден.**
- 2 Проверете дали плочата за печене е чиста и без следи от прах. Ако е необходимо, почистете я с влажна кърпа.
- 3 Препоръчително е да почистите основата преди да започнете да я загревате и да пристъпите към готвене, за да премахнете всички малки прахови остатъци, които са се образували по време на охлаждането и съхранението на продукта. Почистете всички части, които влизат в контакт с храната, преди първата употреба.
- 4 При първата употреба може да се появи много малко количество дим. Това се дължи само на загреването на някои части.
- 5 Уверете се, че кабелът е напълно размотан, преди да използвате уреда.

Ключ

- ① Включване и регулатор на температурата
- ② Индикатор на термостата
- ③ Таймер
- ④ Прозорец
- ⑤ Стойка
- ⑥ Дръжки
- ⑦ Вентилационни отвори
- ⑧ Нагревател
- ⑨ Плоча за печене
- ⑩ Дръжки на камъка за пица
- ⑪ Лопатки за пица




Използване на Вашата фурна за пица




Важно

- Таймерът не включва и изключва фурната! Затова е важно да проверите уреда след изтичане на зададеното време. За да изключите уреда, настройте регулатора на температурата на „0” и извадете щепсела от контакта.
- За най-добри резултати при печенето на пица се препоръчва да загреете фурната на най-високата температура за около 10 минути.
- Когато пригответе прясно тесто, поръсете леко камъка с брашно, преди да поставите тестото директно върху него. Ако тестото е лепкаво, добавете още брашно, тъй като ще залепне за камъка.
- Максималният диаметър на пиците, които могат да се пекат във фурната за пица, е 11 инча/28 см.

- 1 Включете уреда в контакта.
- 2 Включете фурната за пица и настройте желаната температура според нуждите си, като използвате регулатора ①. Съответният светлинен индикатор ② светва, показвайки началото на фазата на предварително загряване.
- 3 След няколко минути светлината угасва и уредът е готов за употреба.
- 4 Повдигнете горната част на уреда с двете ръце, като използвате двете дръжки ⑥, и поставете пицата или другата храна, която искате да изпечете, върху плочата за печене ⑨ като използвате предоставените лопатки за пица или ръкавици за фурна.
- 5 Затворете горната част на уреда.
- 6 Настройте времето за печене, като завъртите таймера ③.
- 7 Таймерът излъчва сигнал след всеки цикъл на печене. Завъртете регулатора на температурата **E** на „0” и извадете щепсела от контакта.
- 8 Свалете храната от плочата за печене.

Таблица за препоръчителна употреба

	Вид пица			
Пица	Стандартна обикновена пица	5	4	Използвайте грис на основата на пицата, за да е сигурно, че пицата няма да залепне.
	Тънка и хрупкава пица	5	3-5	
	Бърза пица (200 g тесто за пица + 45 g сос за пица + 90 g настърган кашкавал)	5	3	
	Неаполитанска	4	5	
	Пица в тава	2	6 минути общо 3 минути само за основата + 3 минути с гарнитурата и соса.	Използвайте тава за пица (7 инча/17 см) Посипете тавата за пица с грис, за да не залепне пицата.
	Без глутен	3	6 минути общо 3 минути само за основата + 3 минути с гарнитурата и соса.	Печете основата на пицата без сос и гарнитура в продължение на 1 минута, свалете я от камъка за пица и след това добавете соса и гарнитурата.
	Замразена, купена от магазина пица	5	4-6	Размразете пиците за 15 минути, за да намалите времето за приготвяне. Посипете дъното на пицата с грис, за да не залепне.
	Прясна, купена от магазина пица	5	2-5	-
Калцоне (домашно приготвено)	5	6	Обърнете по средата на готвенето	

	Вид пица			
Други храни	Бейгъли	4	60 секунди от всяка страна	Затопляне/препичане
	Кроасани/ Готови пресни закуски	4	30 секунди	За затопляне Не гответе замразени закуски
	Тортила рап	4	20 секунди	За Затопляне/препичане
	Пълнени палачинки	4	20 секунди	Затопляне/препичане
	Чеснова питка (плоска питка/ пица)	4	4-10 минути	Затопляне/препичане
	Мъфини за закуска	3	30 секунди от всяка страна	Затопляне/препичане
	Гофрети	2	10 секунди от всяка страна	Затопляне/препичане
	Пита/ Наан хляб	4	60 секунди от всяка страна	Затопляне/препичане
	Тестени топки	3	3 минути	Затопляне/препичане Обърнете по средата на затоплянето
	Кръмпети	3	1 минута	Затопляне/препичане
	Наденички в бутер тесто	2	2 минути	Затопляне
	Плосък хляб (домашен)	3-4	3 минути	Обърнете по средата на затоплянето
	Кесадила	3-4	2-3 минути	Не обръщайте по време на затоплянето
	Бърза пица с тортила	3	1-2 минути	Не обръщайте по време на затоплянето

Рецепти

Безглутеново тесто за пица

250 г безглутеново брашно за хляб

(За най-добри резултати използвайте безглутеново брашно, произведено от смес от оризово и царевично нишесте и ечемично брашно)

210 г вода

3,5 г инстантна мая

6 г сол

10 г зехтин

10 г захар

- 1 Добавете всички съставки в купата.
- 2 Месете съставките в продължение на 10 минути.
- 3 Прехвърлете в набрашнена купа, покрийте с прозрачно фолио и оставете в хладилника за 30 минути.
- 4 Разточете тестото на топки по 250 г върху набрашнена повърхност.
- 5 Печете основата за пица за 3 минути без гарнитур.
- 6 Печете основата за пица още 3 минути с добавен сос и гарнитур.

Обикновено тесто за пица

500 г брашно за хляб

10 г сол

340 г вода

7 г инстантна мая

30 г зехтин

- 1 Добавете всички съставки в купата.
- 2 Месете съставките в продължение на 10 минути.
- 3 Прехвърлете в купа, поръсена с брашно, покрийте с фолио и оставете да втаса за 1 час.
- 4 Разточете тестото на топки по 300 г върху повърхност, поръсена с брашно.
- 5 Печете основата за пица за 4 минути със сос за пица и гарнитур.

Бърз плосък хляб

225 г обикновено брашно

3 ч.л. бакпулвер

$\frac{3}{4}$ ч.л. сол

225 г натурално кисело мляко

25 г зехтин

- 1 Добавете всички съставки в купата.
- 2 Месете съставките в продължение на 10 минути.
- 3 Прехвърлете в купа, поръсена с брашно, покрийте с фолио и оставете да втаса за 1 час.
- 4 Разточете тестото на топки от по 200 г върху повърхност, поръсена с брашно.
- 5 Печете плоските хлебчета за 3-4 минути на степен 4.

Бърза 3-минутна пица

200 г прясно тесто за пица (домашно или купено от магазина)

45 г сос за пица

90 г настъргана моцарела

- 1 Загрейте фурната за пица на степен 5 за 10 минути.
- 2 На поръсена с брашно повърхност разточете пряското тесто за пица на тънка пица с диаметър 28 см.
- 3 Намажете соса за пица върху основата, като оставите малък ръб за кората.
- 4 Покрийте с настърганото сирене моцарела.
- 5 С помощта на лопатките за пица прехвърлете пицата в предварително загрятата фурна.
- 6 Печете 3 минути на степен 5.
- 7 С помощта на лопатките за пица прехвърлете пицата върху дъска за рязане и нарежете на парчета.

Обслужване и грижа за клиента

- Ако имате проблеми с работата на уреда, преди да потърсите помощ, посетете www.kenwoodworld.com.
- Моля, имайте предвид, че Вашият продукт е покрит от гаранция, която е в съответствие с всички законови разпоредби, отнасящи се до всички съществуващи гаранции и права на потребителите в страната, в която е закупен продуктът.
- Ако Вашият продукт Kenwood се повреди или откриете дефекти, моля, изпратете го или го занесете на оторизиран сервизен център на KENWOOD. За да намерите актуална информация за най-близкия оторизиран KENWOOD сервизен център, посетете www.kenwoodworld.com или уебсайта, предназначен за Вашата страна.
- Проектирано и разработено от Kenwood в Обединеното кралство.
- Произведено в Китай.



ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА ПРАВИЛНОТО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ПРОДУКТА В СЪОТВЕТСТВИЕ С ЕВРОПЕЙСКАТА ДИРЕКТИВА ЗА ОТПАДЪЦИТЕ ОТ ЕЛЕКТРИЧЕСКО И ЕЛЕКТРОННО ОБОРУДВАНЕ (WEEE)

В края на експлоатационния си период продуктът не трябва да се изхвърля като градски отпадък. Трябва да бъде отнесен в специален център за разделно събиране на отпадъци на местните власти или при търговец, който предоставя тази услуга.

- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.
- يرجى الملاحظة بأن جهازك مشمول بضمان، هذا الضمان يتوافق مع كافة الأحكام القانونية المعمول بها والمتعلقة بحقوق الضمان والمستهلك في البلد التي تم شراء المنتج منها.
- في حالة تعطل منتج Kenwood عن العمل أو في حالة وجود أي عيوب، فيرجى إرساله أو إحضاره إلى مركز خدمة معتمد من KENWOOD. للحصول على معلومات محدثة حول أقرب مركز خدمة معتمد من KENWOOD، يرجى زيارة موقع الويب www.kenwoodworld.com، أو موقع الويب المخصص لبلدك.
- تمت الأعمال الهندسية والتصميم من قبل شركة Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



معلومات مهمة تتعلق بالكيفية الصحيحة للتخلص من المنتج وفقاً لتوجيهات الاتحاد الأوروبي المتعلقة بنفايات المعدات الكهربائية والإلكترونية (WEEE)

في نهاية العمر التشغيلي للجهاز، يجب عدم التخلص من الجهاز في نفايات المناطق الحضرية. بل يجب أخذه إلى مركز تجميع خاص بجهة محلية متخصصة في التخلص من هذه النفايات أو إلى تاجر يقدم هذه الخدمة.

خبز مسطح سريع التحضير

٢٢٥ جرام دقيق أبيض

٣ ملاعق صغيرة بيكنج باودر

٣/٤ ملعقة صغيرة ملح

٢٢٥ جرام زبادي طبيعي

٢٥ جرام زيت زيتون

١ أضيفي كل المكونات للسلطانية.

٢ اعجني المكونات لمدة ١٠ دقائق

٣ انقلي العجينة إلى وعاء مغطى بالدقيق، ثم غطيها بالنايلون اللاصق واتركيها لتختمر لمدة ساعة.

٤ شكلي العجينة إلى كرات وزن كل منها ٢٠٠ جم على سطح مرشوش بالدقيق.

٥ اخبزي الخبز المسطح لمدة ٣-٤ دقائق على الإعداد ٤.

بيتزا سريعة - ٣ دقائق

٢٠٠ جرام عجينة بيتزا طازجة (منزلية أو جاهزة من المتجر)

٤٥ جرام صلصة بيتزا

٩٠ جرام جبن موزاريلا مبشور

١ سخني فرن البيتزا مسبقاً على الإعداد ٥ لمدة ١٠ دقائق.

٢ على سطح مرشوش بالدقيق، افردى عجينة البيتزا الطازجة لعمل بيتزا رقيقة قطرها ١١ بوصة.

٣ افردى صلصة البيتزا على القاعدة مع ترك حافة صغيرة للحافة الكرسيت.

٤ أضيفي جبن الموزاريلا المبشور فوق البيتزا.

٥ باستخدام مجارف البيتزا، انقلي البيتزا إلى الفرن المسخن مسبقاً.

٦ اطهي البيتزا لمدة ٣ دقائق على الإعداد ٥.

٧ باستخدام مجارف البيتزا، انقلها إلى لوح التقطيع وقطعها إلى شرائح.

عجينة بيتزا خالية من الجلوتين

- ٢٥٠ جم دقيق خبز خال من الجلوتين
(لأفضل النتائج، استخدممي دقيقاً خالياً من الجلوتين مصنوعاً من مزيج من نشا الأرز ونشا الذرة ودقيق الحنطة السوداء)
٢١٠ جم ماء
٣,٥ جم خميرة فورية
٦ جرام ملح
١٠ جرام زيت الزيتون
١٠ جرام سكر

١ أضيفي كل المكونات للسلطانية.

٢ اعجني المكونات لمدة ١٠ دقائق

٣ انقلي العجينة إلى وعاء مُغطى بالدقيق، ثم غطيه بالنايلون اللاصق وضعه في الثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة.

٤ شكلي العجينة إلى كرات وزن كل منها ٢٥٠ جم على سطح مرشوش بالدقيق.

٥ اخبزي قاعدة البيتزا لمدة ٣ دقائق دون أي إضافات.

٦ اخبزي قاعدة البيتزا لمدة ٣ دقائق إضافية بعد إضافة الصلصة والإضافات.

عجينة البيتزا البسيطة

٥٠٠ جرام دقيق الخبز

١٠ جرام ملح

٣٤٠ جرام ماء

٧ جرام خميرة فورية

٣٠ جرام زيت الزيتون

١ أضيفي كل المكونات للسلطانية.

٢ اعجني المكونات لمدة ١٠ دقائق.

٣ انقلي العجينة إلى وعاء مُغطى بالدقيق، ثم غطيها بالنايلون اللاصق واتركيها لتختمر لمدة ساعة.

٤ شكلي العجينة إلى كرات وزن كل منها ٣٠٠ جم على سطح مرشوش بالدقيق.

٥ اخبزي قاعدة البيتزا لمدة ٤ دقائق إضافية مع صلصة البيتزا والإضافات.

①	Ⓛ	🌡️	أنواع البيتزا	
التسخين/التحميص	٦٠ ثانية على كل جانب	٤	خبز البيغل	أطعمة إضافية
للتسخين لا تقومي بطهي المعجنات المجمدة	٣٠ دقيقة	٤	كرواسون/ مخبوزات طازجة جاهزة	
للتسخين/التحميص	٢٠ ثانية	٤	لفائف التورتिला	
للتسخين/التحميص	٢٠ ثانية	٤	كريب محشو	
للتسخين/التحميص	٤-١٠ دقيقة	٤	خبز الثوم (خبز مسطح/خبز بيتزا)	
التسخين/التحميص	٣٠ ثانية على كل جانب	٣	مافن الإفطار	
التسخين/التحميص	١٠ ثانية على كل جانب	٢	الوافل	
التسخين/التحميص	٦٠ ثانية على كل جانب	٤	خبز البيتا/خبز النان	
التسخين/التحميص اقلبي في منتصف عملية التسخين.	٣ دقائق	٣	كرات العجين	
التسخين/التحميص	١ دقيقة	٣	خبز الكرامبت	
التسخين	٢ دقيقة	٢	لفائف السجق	
اقلبي في منتصف عملية التسخين.	٣ دقائق	٣-٤	خبز مسطح (منزلي الصنع)	
لا تقلمي أثناء التسخين.	٢-٣ دقائق	٣-٤	كويساديللا	
لا تقلمي أثناء التسخين.	١-٢ دقيقة	٣	بيتزا تورتिला سريعة التحضير	

مخطط الاستخدام الموصى به

①	Ⓛ	🌡️	أنواع البيتزا	
استخدمي السيمولينا تحت قاعدة البيتزا لضمان عدم التصاق البيتزا.	٤	٥	بيتزا عادية بسيطة	نابوليتانا
	٥-٣	٥	بيتزا رقيقة وهشة	
	٣	٥	بيتزا سريعة التحضير (٢٠٠ جم عجينة بيتزا + ٤٥ جم صلصة بيتزا + ٩٠ جم جبن مبشور)	
	٥	٤	بيتزا	
استخدمي صينية بيتزا (مقاس ٧ بوصات / ١٧ سم). رُشي السيمولينا على قاعدة الصينية لضمان عدم التصاق البيتزا.	إجمالي الوقت: ٦ دقائق ٣ دقائق لخبز القاعدة فقط + ٣ دقائق بعد إضافة الصلصة والإضافات.	٢	بيتزا نابوليتانا	
اخبري قاعدة البيتزا بدون صلصة أو إضافات لمدة دقيقة، ثم ارفعيها من حجر البيتزا وأضيفي الصلصة والإضافات.	إجمالي الوقت: ٦ دقائق ٣ دقائق لخبز القاعدة فقط + ٣ دقائق بعد إضافة الصلصة والإضافات.	٣	خالية من الجلوتين	
دعي البيتزا تذوب لمدة ١٥ دقيقة لتقليل وقت الطهي. رُشي السيمولينا على قاعدة الصينية لضمان عدم التصاق البيتزا.	٦-٤	٥	بيتزا مُجمّدة جاهزة من المتجر	
-	٥-٢	٥	بيتزا ظازجة جاهزة من المتجر	
اقلبي في منتصف عملية الطهي.	٦	٥	كالزون (مُحضّر في المنزل)	

مفتاح الرموز

- ① زر التشغيل وقرص ضبط الحرارة
- ② مؤشر منظم الحرارة
- ③ قرص المؤقت
- ④ نافذة العرض
- ⑤ الحامل
- ⑥ المقابض
- ⑦ منافذ التهوية
- ⑧ عنصر التسخين
- ⑨ صفيحة الخبز الحجرية
- ⑩ مقابض حجر البيتزا
- ⑪ مجارف البيتزا

لاستخدام فرن البيتزا

مهم

- المؤقت لإ يقوم بتشغيل أو إيقاف تشغيل الفرن! ولذلك من المهم التحقق من الجهاز بعد انتهاء الوقت المحدد. لإيقاف تشغيل الجهاز، اضبطي قرص ضبط الحرارة على «0» ثم افصليه من مصدر الكهرباء.
- للحصول على أفضل نتائج في خبز البيتزا، يُوصى بتسخين الفرن مسبقاً على أعلى درجة حرارة لمدة تقارب ١٠ دقائق.
- عند طهي عجينة طازجة، رُشي قليلاً من الدقيق على الحجر قبل وضع العجين مباشرة عليه. إذا كانت العجينة لزجة، أضيفي المزيد من الدقيق إليها لأنها ستلتصق بالحجر.
- يبلغ أقصى قطر للبيتزا الممكن خبزها في فرن البيتزا ١١ بوصة (٢٨ سم).

- ١ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربائي.
- ٢ شغلي فرن البيتزا واضبطي مستوى الحرارة المطلوب وفق احتياجاتك باستخدام القرص رقم ①. يضئ الضوء رقم ②، مما يدل على بداية مرحلة التسخين المسبق.
- ٣ بعد بضع دقائق، ينطفئ الضوء ويصبح الجهاز جاهزاً للاستخدام.
- ٤ ارفعي بعد ذلك الجزء العلوي من الجهاز باستخدام كلتا يديك عبر المقابض رقم ⑥، وضعي البيتزا أو أي طعام آخر مطلوب خبزه على صفيحة الخبز الحجرية رقم ⑨ باستخدام مجارف البيتزا المرفقة أو قفازات الفرن.
- ٥ أغلقي الجزء العلوي من الجهاز.
- ٦ اضبطي وقت الخبز عن طريق تدوير قرص المؤقت رقم ③.
- ٧ يُصدر «المؤقت» إشارة بعد كل دورة خبز. حرّكي قرص ضبط الحرارة **E** إلى وضع «0» وافصلي القابض من المقبس.
- ٨ أزيل الطعم من صفيحة الخبز الحجرية.

التنظيف والصيانة

تحذير:

قومي بتنظيف الفرن فقط بعد أن تتأكدي من أنه غير متصل بمأخذ التيار وعندما يكون قد برد تماماً.

- أزيل بقايا الطهي باستخدام ملعقة بلاستيكية مقاومة للحرارة.
- تجنب استخدام المنتجات الكاشطة أو أي منظفات قوية أخرى.
- من الطبيعي أن يتحول لون صفيحة الخبز الحجرية إلى درجة أغمق، مع ظهور بقع وتشققات صغيرة. لا يؤثر هذا على عمل الفرن أو جودة الطهي.
- نظفي الجزء الخارجي من الجهاز باستخدام قطعة قماش منداة. يمكن أيضاً تنظيف الصفيحة نظفي للحرارة بقطعة قماش مبللة.

استهلاك الطاقة

- مع جعل مفتاح التحكم في درجة الحرارة على الوضع «O»
 - التحول التلقائي إلى وضع إيقاف التشغيل: غير منطبق.
 - طاقة وضع Off (إيقاف التشغيل): $\leq 0,3$ وات.

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي

- تأكدي من تماثل مواصفات مصدر التيار الكهربائي لديك مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- تحذير: يجب توصيل هذا الجهاز بطرف أرضي.
- يتوافق هذا الجهاز مع تنظيمات الاتحاد الأوروبي 2004/1935 المتعلقة بالمواد والأجسام المتلامسة مع الأطعمة.

قبل الاستخدام

- 1 أزيل مواد التغليف وتأكدي من وجود جميع الأجزاء. يحظر استخدام الجهاز إذا كان **تالفاً**.
- 2 تأكدي من أن صفيحة الخبز نظيفة وخالية من أي آثار غبار. إذا لزم الأمر، نظفي باستخدام قطعة قماش مبللة.
- 3 يُوصى بتنظيف القاعدة قبل بدء التسخين والشروع في الطهي، لإزالة أي بقايا غبار صغيرة قد تكونت خلال مرحلة تبريد الجهاز وراحته. نظفي جميع الأجزاء المتلامسة للطعام قبل الاستخدام الأول.
- 4 عند استخدام الجهاز للمرة الأولى، قد تخرج كمية صغيرة جداً من الدخان. وهذا ناجم فقط عن تسخين بعض أجزاء الجهاز.
- 5 تأكدي من أن السلك مفكوك بالكامل قبل استخدام الجهاز.

- استخدامي الفرن فقط لطهي أو لتسخين الأطعمة.
- لا تضعي أي مفارش أو أطباق فوق الجهاز.
- لا تستخدم الفرن داخل وحدات المطبخ أو مدمجاً في الأثاث.
- لا تستخدم الجهاز بالقرب من الجدران والستائر.
- بعد الاستخدام، أطفئي الجهاز واتركه يبرد قبل نقله أو تنظيفه.
- قد تصبح الأسطح الخارجية للجهاز ساخنة للغاية أثناء تشغيله.
- تحذير - ضعي الفرن على سطح عمل قادر على تحمل درجات حرارة لا تقل عن ٩٠ درجة مئوية، مع التأكد من عدم وجود أي شيء عليه قد يعيق مرور الهواء.
- تحذير - خطر الإصابة بحروق. لا تلمسي الأسطح الساخنة أثناء استخدام المنتج.
- لا تلمسي الأسطح الخارجية أو الداخلية أثناء تشغيل الجهاز، فهذه الأجزاء تكون شديدة السخونة. استخدم قفازات الفرن عند الطهي باستخدام الجهاز.
- هذا المنتج غير مخصص للتشغيل بواسطة مؤقت خارجي أو نظام تحكم عن بُعد منفصل.
- يحظر استخدام الجهاز إذا كان سلك الكهرباء أو القابس تالفاً، أو إذا كان الجهاز نفسه معيباً؛ وفي هذه الحالة، يجب أخذه إلى أقرب مركز صيانة معتمد.
- لتفادي أي مخاطر، يجب استبدال سلك الكهرباء إذا كان تالفاً من قبل الشركة المصنعة أو خدمة المساعدة الفنية التابعة لها أو شخص يتمتع بنفس الكفاءة.
- هذا الجهاز مُصمَّم للاستخدام المنزلي فقط. وهو غير مخصص للاستخدام في: مطابخ الموظفين في المتاجر والمكاتب وغيرها من بيئات العمل، أو في المزارع والفنادق والموتيلات وغيرها من البيئات السكنية المشابهة، أو في أماكن الإقامة من نوع "مبيت وإفطار".
- هذا الجهاز يطابق التوجيهات الأوروبية 2014/35/EU EMC، وكذلك يطابق اللوائح (EC) رقم 1935/2004 الصادرة بتاريخ ٢٧ / ١٠ / ٢٠٠٤ الخاصة بالمواد المتلامسة مع الأطعمة.
- أي تعديلات في هذا المنتج، بما في ذلك التعديلات في ضبط الترموستات، يمكن أن تؤثر على عمل المنتج وقد تؤدي إلى سقوط ضمان المستخدم.
- في حالة قررت التخلص من الجهاز، ننصح أولاً بجعله غير قادر على العمل من خلال نزع السلك الكهربائي، ثانياً ننصح بكف الأجزاء التي يمكن أن تشكل خطراً على الأطفال الذين من الممكن ان يستعملوا الجهاز او إحدى مكوناته للعب و اللهو.
- من الممكن ان تشكل مواد التغليف خطراً على الاطفال اذا ما تم تركها بمتناولهم.
- يجب مراقبة هذا الجهاز أثناء عمله. في حالة وجود عطل بالجهاز، أوقف تشغيله وافصلي قابس التيار الكهربائي.
- لا تستخدم وصلات تمديد ولكن قومي دائماً بتوصيل الجهاز مباشرة بمأخذ التيار.
-  للتحقق من المنتج بطريقة صحيحة طبقاً للوائح الأوروبية 2012/19/EU، نرجو قراءة النشرة الخاصة الملحقة بالمنتج.
- تحذير: الجهاز مصمم للتشغيل فقط مع إغلاق الغطاء بإحكام.
- الغطاء العلوي مصمم خصيصاً ليعمل كحاجز كواقٍ من الرذاذ لمنع تطاير الشحوم أو السوائل الساخنة أثناء عملية الطهي.
-  تحذير: سطح ساخن. قد تصبح الأسطح ساخنة أثناء الاستخدام.
- هذا الجهاز غير مخصص ولا مُصمَّم للاستخدام في الأماكن المفتوحة. استخدمه داخل الأماكن المغلقة فقط.
- لا تسمحي بسقوط الجزء العلوي بشكل غير مُتحكَّم فيه، فقد يتسبب ذلك في تلف صفحة الحَبْر الحجرية أو في سحق اليدين أو الأصابع. احرصي دائماً على تشغيل الجزء العلوي برفق باستخدام المقابض عند الفتح والإغلاق.

معلومات مهمة للسلامة

اقرأ هذه التعليمات قبل الاستخدام

- يجب اتخاذ الاحتياطات اللازمة عند استخدام الأجهزة الكهربائية، وتشمل ما يلي:
- تأكد من تطابق الجهد الكهربائي المدون على لوحة الجهاز مع جهد الكهرباء الرئيسي.
- يحظر ترك الجهاز من دون مراقبة وهو لا يزال متصل بالتيار الكهربائي بل يجب فصله عن التيار بعد كل استعمال.
- يحظر وضع الجهاز فوق أو بالقرب من مصادر الحرارة.
- ضعي الجهاز دائماً فوق سطح مستو ومسطح أثناء الاستعمال.
- لا تعرضي الجهاز لظروف جوية ضارة مثل المطر، والرطوبة، والصقيع، وما إلى ذلك. يُحفظ المنتج في أماكن جافة.
- تجنبني تلامس السلك الكهربائي بسطحيات ساخنة.
- من الممكن أن يستخدم الجهاز الأطفال الذين يبلغ أعمارهم (٨) سنوات على الأقل، إلى جانب الأشخاص ذوي الاحتياجات البدنية أو الحسية أو العقلية، أو ذوي الخبرة والمعرفة المحدودة شريطة أن يتم الإشراف عليهم أو تلقيهم التعليمات المتعلقة باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وفهم المخاطر الناجمة عن ذلك. يجب ألا يلعب الأطفال بالجهاز. يجب ألا يقوم الأطفال بتنظيف الجهاز وصيانته إلا إذا كانت أعمارهم تتجاوز (٨) سنوات وتحت الإشراف.
- يُحفظ الجهاز وسلك الكهرباء الخاص به بعيداً عن متناول الأطفال الذين تقل أعمارهم عن (٨) سنوات.
- يحظر غمر جسم المنتج و القابس وسلك الكهرباء في الماء أو في أي سائل أخرى.
- استخدمي فقط قطعة من القماش المبلل لتنظيفهم.
- يجب دائماً فصل سلك الكهرباء عن مصدر التيار قبل تركيب أو إزالة أي ملحقات فردية أو قبل تنظيف الجهاز.
- يتم إيقاف تشغيل الجهاز فقط عند فصل القابس من مقبس الطاقة.
- احرصي دائماً على أن تكون يداك جافتين تماماً قبل استخدام مفاتيح الجهاز أو ضبطها، أو قبل لمس قابس الكهرباء أو توصيلات الطاقة.
- لا تتعاملي مع الجهاز أو تلمسيه ويديك مبللتان أو وأنت حافية القدمين.
- لفصل الجهاز من الكهرباء، أمسكي بالقابس واسحبيه مباشرة من المقبس. لا تقومي أبداً بشد سلك الكهرباء لفصل الجهاز.
- لدواعي الأمان والسلامة، يجب عليك توصيل جهازك في مأخذ تيار أرضي مطابق للوائح السارية المتعلقة بالتوصيلات الكهربائية. تجنبني أي تركيب كهربائي غير مطابق.
- لا تحركي الجهاز أثناء عمله.
- يجب عدم ترك كابل التغذية يتدلى من حافة المنضدة أو من سطح الارتكاز. يجب عدم ملامسة الكابل للأسطح الساخنة.
- لا تلمسي سطح الطهي أثناء عمل الفرن، وكذلك بعد أن تلمسي، إلى أن يعود إلى درجة حرارة الغرفة.
- أثناء دورات التشغيل الأولى سوف ينبعث من الفرن دخان. يُعد هذا شيئاً طبيعياً للغاية وسوف ينتهي بعد استخدامه لفترة من الوقت. ملاحظة: ينتج عن الطهي دائماً كمية معينة من الدخان أو البخار، وهذا أمر طبيعي.
- لا تضعي الجهاز فوق أو بالقرب من مصادر الحرارة والعناصر الكهربائية. لا تضعي الجهاز فوق أجهزة أخرى.
- لا تغطي الجدران الداخلية للفرن بأوراق الألومنيوم.
- لا تستخدم ورق الخبز مع الجهاز لتجنب خطر نشوب حريق.

عربي

- ٢٣٥-٢٣٤ معلومات مهمة للسلامة
- ٢٣٦ التنظيف والصيانة
- ٢٣٦ قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربائي
- ٢٣٦ قبل الاستخدام
- ٢٣٧ مفتاح الرموز
- ٢٣٧ لاستخدام فرن البيتزا
- ٢٣٩-٢٣٨ مخطط الاستخدام الموصى به
- ٢٤١-٢٤٠ الوصفات
- ٢٤٢ الصيانة ورعاية العملاء

Kenwood Ltd

New Lane
Havant
Hampshire
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2026 Kenwood Limited. All rights reserved



5711812994/1