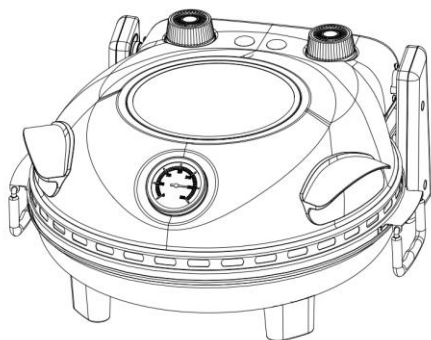




## MANUAL DE INSTRUCCIONES

### HORNO DE PIZZA

**Modelo: XI-PIZZAE4**



Antes de usar el horno para pizza por primera vez, lea cuidadosamente el manual de instrucciones y guárdelo.

#### PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al usar un aparato eléctrico, siempre se deben seguir precauciones básicas, incluyendo las siguientes;

#### LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE HORNO PARA PIZZA

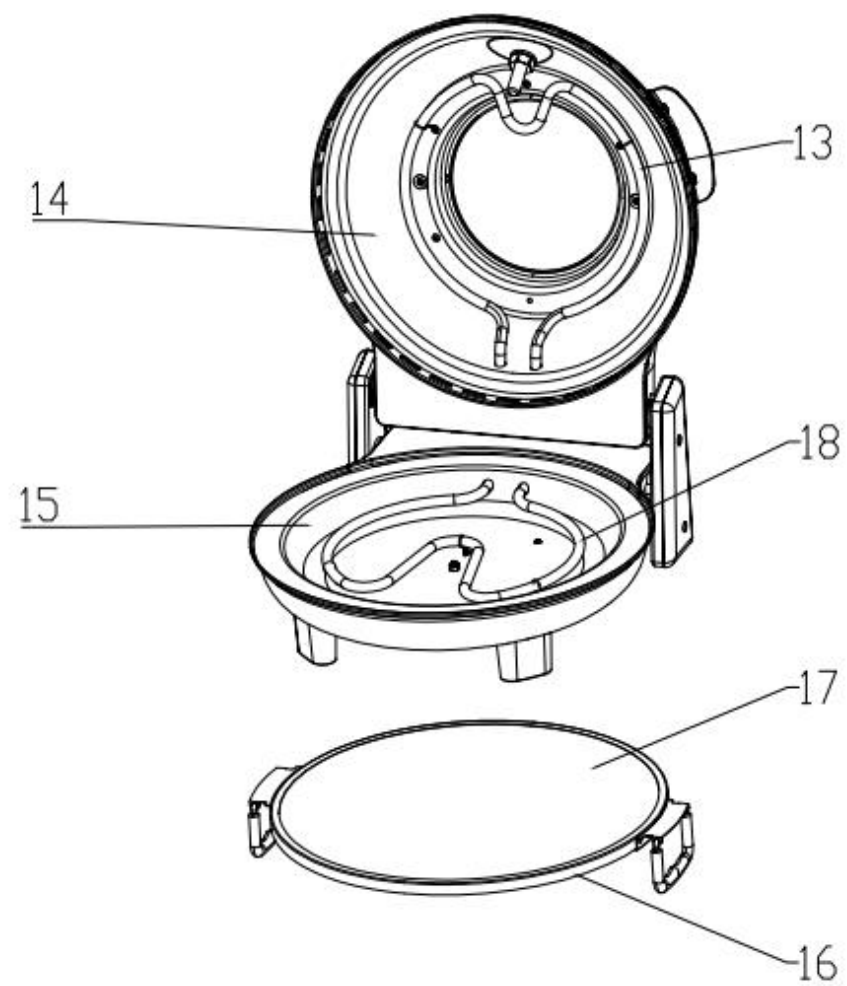
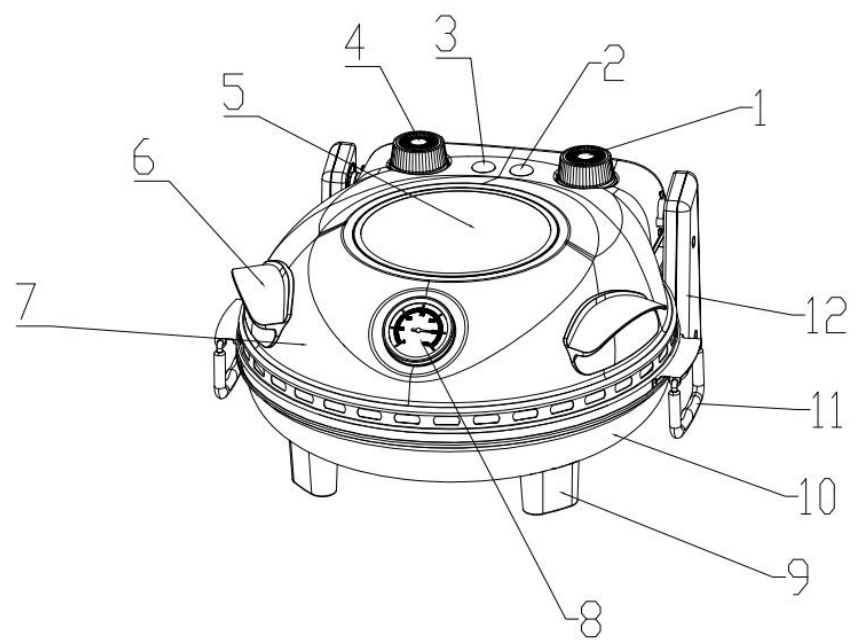
1. No toque superficies calientes. Use asas y perillas.
2. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja la pizzera, el cable ni el enchufe en agua u otro líquido.
3. Se requiere supervisión cercana cuando el aparato sea usado por niños o esté cerca de ellos.
4. Retire el enchufe del tomacorriente cuando la pizzera no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de manipularla.
5. Desenchufe de la fuente de alimentación cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Permita que se enfríe antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarla.
6. No opere la pizzera con un cable o enchufe dañado ni después de que el aparato funcione incorrectamente, se caiga o se dañe de cualquier manera. Devuelva la pizzera al centro de servicio autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8. No usar al aire libre.
9. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador, ni que toque superficies calientes.

10. No coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente ni en un horno caliente.
11. Se debe tener extrema precaución al mover la máquina de pizza que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Al utilizar el aparato, siempre conecte el enchufe al aparato y verifique que el control esté en OFF antes de enchufar el cable a la toma de corriente. Para desconectar, gire el control a OFF y luego retire el enchufe de la toma de corriente.
13. No use el aparato para fines distintos a los previstos.
14. Se debe usar un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredos o tropiezos con un cable largo.
15. Están disponibles cables de extensión más largos y pueden usarse si se tiene cuidado al utilizarlos.

Si se utiliza un cable de extensión más largo:

- 1) La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser al menos igual a la clasificación eléctrica del aparato;
- 2) El cable debe disponerse de manera que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan jalarlo o alguien pueda tropezar con él sin querer.
- 3) Limpie la placa de cocina con precaución: si se utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar derrames en una zona de cocción caliente, tenga cuidado de evitar quemaduras por vapor; algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.

- 1. Perilla del termostato del calentador inferior 1**
- 2. Perilla del termostato del calefactor inferior 1**
- 3. Indicador de funcionamiento del calefactor superior luz 2**
- 4. Perilla del termostato del calentador superior 2**
- 5. Ventana de visualización**
- 6. Manija 1 de la cubierta superior**
- 7. Cubierta superior**
- 8. Termómetro mecánico**
- 9. Pie delantero**
- 10. Cubierta inferior**
- 11. Manija 2 de terrina de piedra**
- 12. Pie derecho**
- 13. Elemento calefactor superior**
- 14. Placa reflectante superior**
- 15. Placa reflectante inferior**
- 16. Anillo fijo de terrina de piedra**
- 17. Terrina de piedra**
- 18. Elemento calefactor inferior**



## SOLO PARA USO DOMÉSTICO

### Información técnica

Voltaje/frecuencia: 220V~ 50/60Hz

Consumo de energía : 1200W

### CONFIGURACIÓN DE TEMPERATURA:

Configuración 1: Baja

Configuración 2: Media

Configuración 3: Media-Alta1

Configuración 4: Media-Alta2

Configuración 5: Alta

### OPERANDO

- 1) Conecte el enchufe a la toma de corriente.
- 2) La piedra para terrina se puede retirar para limpiarla. Abra la tapa superior de la pizzera y coloque la piedra para terrina en la pizzera.
- 3) Gire la perilla del termostato hasta la configuración deseada.

DUAL: Opera tanto el mando del termostato 1 como el del termostato

2, controlando los elementos calefactores inferior y superior.

Enciende el horno de pizza usando el botón del termostato, ajustándolo al nivel 5.

- 4) Precalienta la máquina para pizzas durante unos 15-20 minutos para alcanzar la temperatura de cocción óptima para pizzas u otros platos de pan plano.
- 5) Antes de colocar cualquier alimento sobre la superficie de la piedra, asegúrese de que se haya precalentado durante al menos 10 minutos.

6) Solo inserte comida en la pizza una vez que las luces piloto indiquen que ambos elementos calefactores están funcionando, asegurando temperaturas de cocción constantes. Si las luces se apagan, abra la pizza durante 2 minutos hasta que se vuelvan a encender.

**ADVERTENCIA:** Durante la cocción, las luces de encendido pueden apagarse. Esto es normal y no afecta la cocción.

7) Use las espátulas o palas para trasladar las pizzas a la superficie de piedra, espolvoreándolas con harina antes de usarlas.

8) Recuerda retirar las espátulas después de colocar la pizza sobre la piedra.

9) Cierre la cubierta superior y verifique que los controles del termostato aún estén ajustados en el nivel 5.

Cada 4-5 minutos, el pizzero cocinará pizzas fragantes y deliciosas, comparables a las de las pizzerías profesionales.

10) Después de cada pizza, deje la tapa abierta durante 2 minutos antes de introducir la siguiente pizza, de manera que las luces indicadoras de funcionamiento estén siempre encendidas cuando se introduzca la siguiente pizza, lo que asegura que los elementos calefactores también estén encendidos durante la cocción. Mantenga las pizzas congeladas ya preparadas a temperatura ambiente durante unos 10/15 minutos antes de cocinarlas.

### AVISOS IMPORTANTES

1. No permita que los ingredientes de la pizza (aceite, tomate, queso) caigan sobre la superficie de la piedra, ya que esto puede dañarla al absorber los líquidos. Prepare los ingredientes de manera que se mantengan en la pizza y no se desborden sobre la piedra.

2. La piedra para hornear es la característica más importante del fabricante de pizza. La superficie de la piedra está hecha de componentes especiales, por lo que la piedra retiene el calor de manera uniforme y lo distribuye de manera constante, absorbiendo la humedad de la masa. Absorbe el calor de manera uniforme y ayuda a cocinar las pizzas en 4-5 minutos mientras conserva los nutrientes.
3. Las pizzerías también están diseñadas para cocinar otros alimentos (pescado, verduras, pollo, etc.). En este caso, están disponibles bandejas de papel de aluminio en cualquier supermercado. Esto permitirá una cocción auténtica que conserva todas las características de los alimentos frescos.
4. Después de cocinar, gire el botón de temperatura a la posición "0" para apagar la energía y desenchufe el cable de alimentación.
5. Después de asegurarse de que la pizza se haya enfriado, abra la tapa superior y retire la superficie de piedra para limpiarla.

## **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

1. Siempre desenchufe el aparato después de usarlo y antes de limpiarlo.
2. No limpie el aparato mientras todavía esté conectado al enchufe de la corriente.
3. Permita que el fabricante de pizza y la superficie de piedra se enfríen completamente antes de limpiarlos.
4. Nunca sumerja el aparato ni su cable en agua.
5. Limpie la piedra después de cada uso para mantener su estado.
6. No permita que el agua u otros líquidos entren en contacto con la

piedra caliente, ya que esto podría hacer que se agriete.

7. Evite usar agentes de limpieza corrosivos. Use una espátula para retirar los restos de comida y limpie la piedra con un paño húmedo una vez que se haya enfriado.
8. Raspe cualquier resto de comida con una espátula o similar.
9. Limpie la piedra con un paño húmedo cuando la piedra esté completamente fría.
10. Espere hasta que la carcasa esté fría antes de limpiarla con un paño húmedo.

## **NO SE REQUIERE OTRO MANTENIMIENTO**

Es normal que la piedra refractaria se oscurezca con el uso. Esta es una característica típica de la piedra natural.

Asegúrese de que el aparato esté desenchufado del tomacorriente antes de limpiarlo.

1. No utilice detergentes para limpiar la base de cocción y no vierta agua fría sobre la piedra mientras todavía esté caliente, ya que el choque térmico podría hacer que se agriete.
2. Asegúrese de que el aparato esté desconectado de la toma de corriente antes de limpiarlo.
3. No utilice detergentes para limpiar la base de cocción y no vierta agua sobre la piedra cuando todavía esté caliente; el choque térmico podría agrietarla.
4. Nunca sumerja el aparato en agua, ya que las partes eléctricas podrían dañarse.
5. Nunca toque la piedra de cocción mientras el aparato esté encendido o después de apagarlo, mientras la piedra siga caliente.
6. ¡Importante! Al encender el aparato, asegúrese de que las bandejas estén sobre la base de cocción.