

НОРЕРТ

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Умная печь для пиццы

Модель: PRO DL-901



1. Технические характеристики

Модель	PRO DL-901
Параметры сети	220-240 В ~ 50-60 Гц
Мощность	1.7 кВт
Температурный режим	От 150 до 450 °С
Размер подового камня	225x225x10 мм
Максимальный диаметр пиццы	200 мм
Вместимость пицц	1
Время разогрева до максимальной температуры	20 минут
Время приготовления пиццы	2 минуты
Таймер	От 1 до 60 минут
Панель управления	Светодиодный дисплей и сенсорные кнопки
Комплектация	Камень для пиццы (кордиерит) - 1 шт. Решетка для выпечки - 1 шт. Боковые держатели (левый и правый) - 2 шт.
Размеры камеры	243x252x154 мм
Габаритные размеры	345x375x285 мм
Вес	9.7 кг

Производитель оставляет за собой право изменять внешний вид и конструкцию аппарата для улучшения его эксплуатационных характеристик, оставляя без изменения технические характеристики.

2. Сведения о гарантии

Внимание! Гарантия не распространяется на неисправности, возникшие в результате использования не в соответствии с инструкцией по эксплуатации, несчастных случаев, использования не по назначению, изменения конструкции, использования несовместимых аксессуаров, потери деталей в случае самостоятельного ремонта или воздействия на устройство любого напряжения, кроме указанного.

Данная модель печи для пиццы предназначена как для домашнего, так и коммерческого использования. Важно! Гарантия не распространяется, в случае если прибор подвергается любому напряжению и форме волны, отличной от указанной на этикетке с характеристиками (например, 250 В~).

Срок гарантии следует уточнять у Продавца, но не менее 12 месяцев с момента его продажи по товарной накладной при условии соблюдения пользователем правил эксплуатации, ухода и технического обслуживания, предусмотренных настоящей инструкцией.

Условия предоставления гарантии устанавливаются Договором купли-продажи между Продавцом и Покупателем, а также действующими нормативными актами той страны, где используется данный аппарат.

При обнаружении производственных дефектов прибора следует обратиться в компанию, осуществившую продажу прибора.

Гарантия не распространяется:

- на самостоятельный ремонт или замену запасных частей;
- на любые изменения с целью усовершенствования и расширения обычной сферы применения аппарата, указанной в настоящей инструкции;
- на неисправности, вызванные неправильной эксплуатацией, использованием аппарата не по назначению или не в соответствии с инструкцией по эксплуатации;
- на неисправности, связанные с несвоевременной или неправильной чисткой аппарата;
- на неисправности, связанные с механическими повреждениями при неправильной транспортировке, попаданием внутрь изделия или в механизмы посторонних предметов, жидкости, дыма или пара, несчастным случаем, стихийным бедствием, воздействием животных, грызунов, насекомых, колебаниями напряжения и частоты в электрической сети, неправильным подключением устройств электрозащиты аппарата;
- на неисправности, вызванные вмешательством или ремонтом лицами, не имеющими достаточной квалификации;
- на неисправности, вызванные использованием нестандартных или некачественных расходных материалов и запчастей;
- на неисправности, связанные с эксплуатацией прибора в области температур, влажности, вентиляции и вибрации, не рекомендованные для данного прибора.



Обратите внимание! Прямая заводская гарантия на оборудование составляет 12 месяцев с даты покупки.

Сообщения о неисправности оборудования принимаются по адресу: service@hopert.ru. К сообщению о неисправности оборудования необходимо приложить документ, подтверждающий покупку.

3. Установка и техника безопасности

Внимание! Позаботьтесь о Вашей безопасности! Допуск к работе на данном оборудовании возможен только после ознакомления с настоящим руководством по эксплуатации. Температура в печи может достигать 450°C, поэтому просим Вас проявлять максимальную осторожность при использовании электроприбора и соблюдать следующие меры предосторожности.

- Перед первым использованием печи для пиццы снимите все упаковочные материалы, пленки и рекламные этикетки.
- **НЕ используйте** прибор на открытом воздухе. Не используйте его в любых типах движущихся транспортных средств и не храните его на открытом воздухе. Неправильное использование может привести к получению травм и поломке прибора.
- **НЕ прикасайтесь** к горячим поверхностям. Используйте ручки и защиту для рук.

- Обеспечьте тщательный надзор, когда прибор используется рядом с детьми: исключите риск удушья для маленьких детей, сняв и безопасно утилизировав защитную крышку, установленную на вилке питания.
- **НЕ эксплуатируйте** печь с поврежденным шнуром питания или вилкой, а также при неисправности прибора после его повреждения каким-либо образом. Обратитесь к специалисту для осмотра, ремонта или настройки прибора.
- **НЕ ставьте** прибор на горячую газовую/электрическую плиту и рядом с ними, или в разогретую духовку.
- **НЕ оставляйте** шнур свисать с края стола или стойки и **НЕ допускайте** касания шнура любых горячих поверхностей.
- **НЕ ставьте** прибор на край столешницы или стола.
- Убедитесь, что поверхность, на которой установлен прибор, устойчивая, ровная, термостойкая и чистая.
- Убедитесь, что вокруг прибора достаточно места. Минимальное пространство от краев прибора составляет 10 см.
- Избегайте использования или размещения печи на покрытой тканью поверхности, рядом со шторами или другими легковоспламеняющимися материалами. Пожар может возникнуть, если печь для пиццы соприкасается или накрывается легковоспламеняющимися материалами, такими как шторы, драпировки, обои, скатерти или пластик во время работы.
- **НЕ используйте** прибор не по назначению.
- **НЕ кладите** картон, пластик, бумагу или другие легковоспламеняющиеся материалы в камеру печи.
- Камера печи и камень для пиццы сохраняют тепло долгое время после использования. Не пытайтесь брать руками горячий камень (под). Не пытайтесь перемещать печь, пока она полностью не остынет. Дождитесь полного остывания печи!
- Чтобы избежать ожогов, используйте только подходящую лопатку для загрузки и извлечения пиццы из камеры. При выпекании пиццы на противне используйте прихватки и ставьте противень на жаропрочный материал.
- Внешняя поверхность печи может сильно нагреваться. Не кладите предметы сверху и не прислоняйте их к бокам или дверце.
- Избыток муки и пригоревшая еда на камне могут воспламениться при высоких температурах. Если это произойдет - просто держите дверцу закрытой, и пламя погаснет само. Если пламя не погаснет в течение 15 секунд – немедленно отключите устройство от сети.
- Если пицца слишком долго находится при высокой температуре, она может воспламениться. Если это произойдет, держите дверцу закрытой, и пламя погаснет само. Выключите прибор и не вынимайте пиццу, пока камера печи полностью не остынет.
- При приготовлении пиццы при высокой температуре (более 400°C), настоятельно рекомендуем Вам следить за приготовлением и оставаться возле работающей печи, чтобы пицца не подгорела и в конечном итоге не воспламенилась.
- **НЕ накрывайте** никакую часть печи металлической фольгой, так как это может вызвать перегрев и создать риск повреждения электричеством и пожара.
- Не оставляйте дверцу открытой на длительное время.
- Чтобы отключить прибор, нажмите кнопку питания, затем выньте вилку из розетки после того, как вентилятор полностью остановится (после выключения прибора, вентилятор продолжает работать еще в течение 15 минут для остывания камеры).
- Дайте печи отдохнуть в течение двух часов после того, как она работала не менее 1 часа.

- Использование аксессуаров и насадок, не рекомендованных или не поставляемых совместно с печью для пиццы, может привести к травмам.
- Будьте предельно осторожны при извлечении входящего в комплект противня или камня для пиццы, так как они могут быть очень горячими. Не ставьте кухонные принадлежности, противни для жарки или посуду на стеклянную дверцу.
- Используйте специальную сковороду для пиццы. Разрешено использовать: чугунные, углеродистые стальные сковороды.
- **НЕ используйте** в печи сковороды с антипригарным или с другим покрытием.
- Соблюдайте осторожность при использовании кастрюль из нержавеющей стали, так как они могут обесцветиться при высоких температурах.
- **НЕ используйте** крышки любого типа в печи для пиццы или поверх любой посуды в камере.
- Не помещайте в печь для пиццы слишком большие продукты или металлические приборы, так как они могут вызвать пожар или риск поражения электрическим током.
- Всегда используйте подходящую лопатку для пиццы, если только Вы не готовите пиццу в форме, чтобы предотвратить прямой контакт с печью.
- Придерживайтесь всех мер предосторожности при чистке камеры и корпуса печи.
- Отключайте прибор от сети, когда он не используется и перед чисткой. Дайте печи остыть перед установкой или снятием деталей, а также перед чисткой.
- **НЕ чистите** печь металлическими мочалками и скребками, так как металлические волокна могут отломиться и коснуться электрических частей, создавая риск поражения электрическим током.
- Держите шнур питания печи и близлежащих приборов подальше от корпуса печи.
- Прибор оснащен шнуром питания с заземляющим проводом и заземляющей вилкой. Прибор должен быть заземлен с помощью правильно заземленной розетки с тремя отверстиями. В случае короткого замыкания заземление снижает риск поражения электрическим током.
- Никогда не обрезайте и не удаляйте третий (заземляющий) штырь шнура питания и не используйте адаптер ни при каких обстоятельствах.
- Длинные съемные шнуры питания или удлинители можно использовать, если соблюдать осторожность при их использовании.
- Во избежание поражения электрическим током никогда не погружайте шнур, вилку или изделие в воду или любые другие жидкости.
- Не тяните и не дергайте за шнур или прибор.
- Не используйте прибор, если шнур питания имеет признаки истирания или чрезмерного износа.
- Не обматывайте шнур вокруг прибора слишком туго, это может привести к его изнашиванию и разрыву.

Эксплуатация запрещена:

- при некорректной работе прибора;
- при повреждении или падении;
- при повреждении питающего кабеля или вилки.



Рекомендации по работе с коротким шнуром:


Печь оснащена коротким шнуром питания, чтобы свести к минимуму риски получения травм или повреждения Вашего имущества, вызванных вытягиванием, спотыканием или запутыванием в длинном шнуре. Если необходимо использовать удлинитель, следуйте следующим рекомендациям:

- Убедитесь, что указанная электрическая мощность комплекта шнура или удлинителя равна или превышает электрическую мощность прибора.
- Если прибор заземленного типа, удлинитель должен быть трехжильным шнуром с заземлением;
- Расположите шнур так, чтобы он не свисал со стола или столешницы, чтобы дети не могли за него потянуть или случайно споткнуться и опрокинуть печь.

4. Действия перед первым использованием. Порядок работы.

Внимание! Чтобы удалить все защитные вещества с нагревательных элементов, запустите печь пустой на 25 минут. Обеспечьте надлежащую вентиляцию в помещении, так как печь для пиццы может выделять пары. Эти пары безопасны и не окажут отрицательного влияния на работу печи.

- Удалите все упаковочные материалы и защиту для транспортировки, такие как пластик, картон и вставки из вспененного полиэтилена (EPE). Держите упаковку подальше от детей – риск удушья! Утилизируйте упаковочные материалы согласно местным правилам.
- Прочтите и удалите все наклейки с прибора, за исключением маркировочной этикетки, которая должна оставаться на устройстве.
- Протрите внешнюю поверхность печи и камень для пиццы влажной тканью и дайте им полностью высохнуть.
- Внимание: моющие средства могут повредить камень. Не промывайте камень водой и не замачивайте его, так как это может сократить срок службы.
- Поставьте камень для пиццы в печь, убедившись, что он плотно прижат к задней стенке камеры.
- Вилка может быть защищена крышкой. Снимите крышку и сразу утилизируйте ее. При проглатывании существует риск удушья, особенно для детей и животных.
- Проверьте прибор на наличие повреждений. Если есть видимые повреждения, не используйте прибор; обратитесь в службу поддержки.
- Перед первым использованием пустую печь необходимо прогреть 20 минут, чтобы удалить остатки производства. Обеспечьте хорошую вентиляцию помещения в это время.
- Вставьте вилку в розетку.
- Раздастся короткий сигнал, загорится панель управления и затем погаснет. Кнопка питания  продолжает светиться белым. Нажмите кнопку питания на 3 секунды, чтобы включить устройство.
- Панель управления загорится, по умолчанию установлен режим NEAPOLITAN. На дисплее отображается температура «450°C» и время «2:00».
- Нажмите еще раз на кнопку запуска .
- Индикатор температуры начнет мигать, время остается неизменным. Печь разогревается, начинается процесс выпекания, включается вентилятор. Этот процесс занимает примерно 20 минут.

- Когда процесс завершится, прозвучит три сигнала. Индикатор температуры перестанет мигать.
- Теперь нажмите кнопку питания  на 3 секунды, чтобы выключить прибор, и дайте ему остыть.
- Вентиляторы охлаждения будут работать еще некоторое время.
- Прибор готов к использованию.

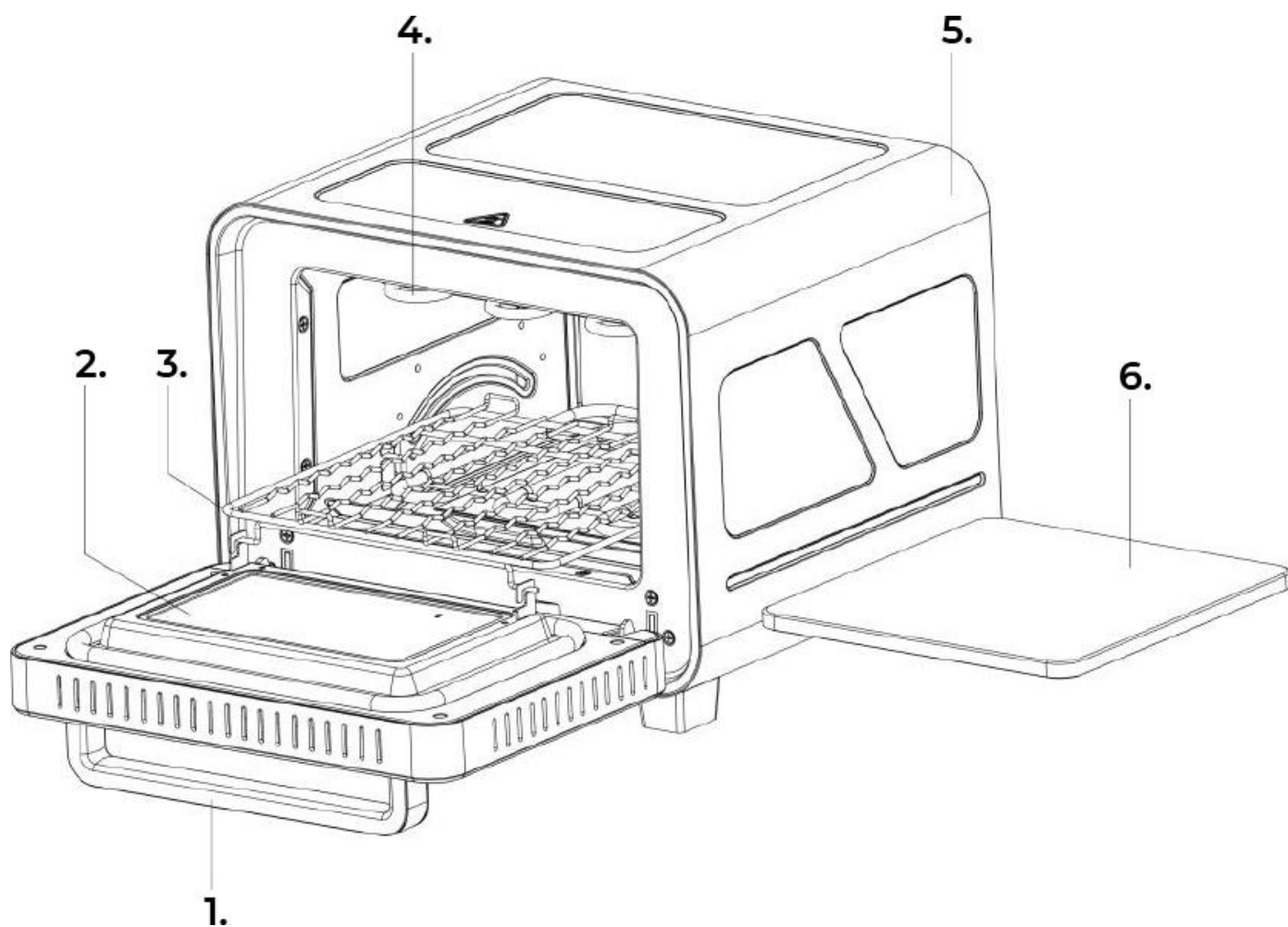


Прибор и камень для пиццы очень горячие во время и после работы! Избегайте контакта с горячими поверхностями прибора!



Держите детей подальше от прибора! Не вынимайте камень для пиццы из печи, пока он полностью не остынет!

4.1. Описание



1. Ручка двери

2. Стекло двери

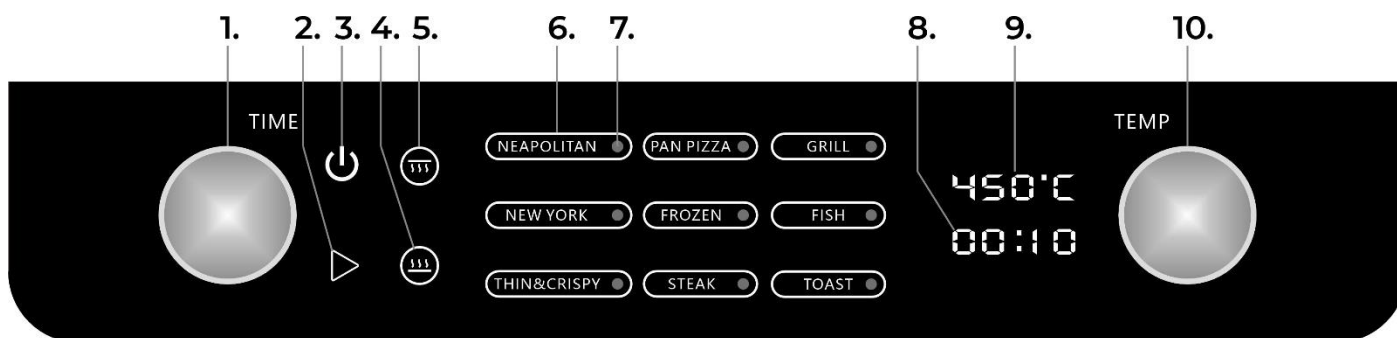
3. Проволочная решетка

4. Верхний нагревательный элемент

5. Корпус

6. Камень для пиццы

4.2. Панель управления




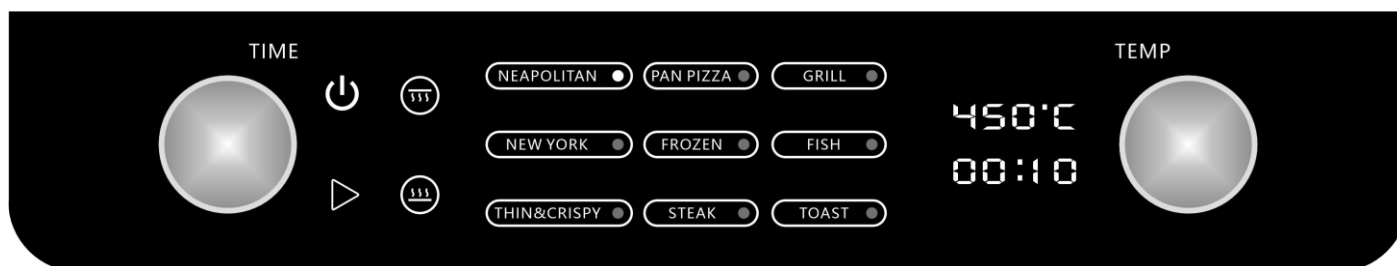
1. Ручка регулировки таймера
2. Кнопка запуска
3. Кнопка питания «Вкл./Выкл.»
4. Кнопка нижнего нагревательного элемента
5. Кнопка верхнего нагревательного элемента
6. Список меню (программ)
7. Индикатор выбранной функции
8. Дисплей времени таймера
9. Дисплей температуры
10. Ручка регулировки температуры

4.3. Порядок работы



Шаг 1. Вставьте камень для пиццы в камеру печи.

Шаг 2. Подключите пицца-печь к поддерживаемой розетке с защитой от утечки тока (GFCI). После подключения прозвучит короткий сигнал, панель управления загорится и затем погаснет. Кнопка питания продолжает светиться белым цветом.


Шаг 3. Нажмите кнопку питания  на 3 секунды, после чего панель управления загорится, установив по умолчанию функцию Neapolitan.



Шаг 4. Выбор функции. Нажмите кнопку нужной программы и удерживайте ее, пока не загорится ее индикатор.

Шаг 5. Регулировка температуры. Нажмите кнопку верхнего нагрева  или нижнего нагрева , затем вращайте ручку регулировки температуры №10 на схеме панели управления, чтобы отрегулировать температуру соответствующего нагревательного элемента.

Шаг 6. Регулировка времени. Чтобы изменить предустановленное время таймера при необходимости, вращайте ручку установки времени №1 на схеме панели управления, чтобы настроить время приготовления.

Шаг 7. Предварительный разогрев. Нажмите кнопку запуска , чтобы начать процесс предварительного разогрева камеры печи. Индикатор температуры мигает, что означает, что камера разогревается.

Печь разогреется до максимальной температуры 450°C примерно за 20 минут с установленным камнем для пиццы.


Шаг 8. Когда процесс завершится, прозвучит три сигнала. Индикатор температуры перестанет мигать.

Шаг 9. Теперь можно запускать приготовление первой пиццы. Используйте лопатку, чтобы поместить пиццу непосредственно на камень. Не используйте лопатку при работе с противнем для пиццы. Закройте дверцу печи.

Шаг 10. Нажмите правую ручку, чтобы запустить таймер обратного отсчета. Цифры времени начнут уменьшаться и идти в обратном отсчете. Рекомендуемое приблизительное время загорится в зависимости от выбранного стиля пиццы, но его можно отрегулировать перед приготовлением по своему вкусу.

Примечание. Таймер не контролирует нагрев или мощность печи. Рекомендуемое время зависит от теста, соусов и начинок и служит лишь ориентиром. Никогда не оставляйте пицца-печь без присмотра.

Шаг 11. По завершении цикла приготовления печь подаст звуковой сигнал в течение трех секунд, а таймер обратного отсчета сбросится. Достаньте пиццу и наслаждайтесь.

Шаг 12. Выключение печи. Нажмите кнопку питания  на 3 секунды, чтобы выключить печь. Вентиляторы охлаждения продолжают работать еще около 15 минут.



Примечания:

Из-за чрезвычайно высоких температур установите печь в хорошо проветриваемом помещении, так как при готовке она будет выделять дым.

Если вы включили прибор, но не внесли настройки в течение более чем 2 минут, панель управления выключится. В этом случае необходимо снова включить прибор, чтобы задать настройки.

- Убедитесь, что печь предварительно разогрета, прежде чем помещать пиццу в камеру. Если вы готовите несколько пицц подряд, подождите 3–4 минуты после приготовления последней.

- Готовьте пиццу в зависимости от индивидуальных предпочтений, учитывая такие факторы, как толщина, размер и тип. Указанная температура и время выпекания в таблице далее могут служить в качестве ориентира.
- Если панель управления не используется более 2 минут, панель управления выключится, когда панель управления горит, но печь не работает.
- Если панель управления не используется более 2 часов, печь выключится, когда она работает.
- После выключения печи охлаждающие вентиляторы продолжают работать в течение 15 минут.



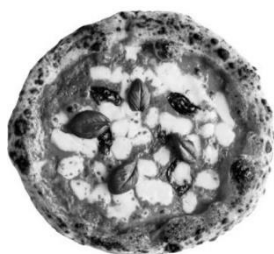
ВНИМАНИЕ!

- Избыток муки и пригоревшая еда на камне могут воспламениться при высоких температурах. Если это произойдет, держите дверцу закрытой, и пламя погаснет само собой.
- Если пламя не погаснет в течение 15 секунд, отключите прибор от сети.
- Если пицца слишком долго находится при высокой температуре, она может воспламениться. Если это произойдет, держите дверцу закрытой, и пламя погаснет само собой. Выключите прибор, не вынимайте пиццу, пока печь полностью не остынет.
- Для функций приготовления при высокой температуре (более 400°C) рекомендуется следить и оставаться возле работающей печи, так как пицца может быстро пережариться и в конечном итоге воспламениться.
- После приготовления, чтобы защитить внутренние электрические компоненты, не вынимайте вилку из розетки сразу. Дайте печи полностью остыть, а лишь затем отключите ее от сети.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия на верхней панели.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия на нижней и боковой панели.
- Не вынимайте камень для пиццы из печи, пока он полностью не остынет.

4.4. Программы приготовления

Ниже приведены предустановленные настройки температуры и времени, а также регулируемые временные интервалы для каждой программы приготовления:

Программа	Верхний нагрев	Нижний нагрев	Диапазон температуры	Время программы	Установка времени
NEAPOLITIAN (Неаполитанская)	450°C	450°C	150-450°C	2 мин	1-10 мин
THIN & CRISPY (Тонкая и хрустящая)	270°C	300°C	150-450°C	6 мин	1-20 мин
NEW YORK (Нью-Йорк)	245°C	270°C	150-450°C	8 мин	1-10 мин
PAN PIZZA (Пан-пицца)	220°C	315°C	150-450°C	12 мин	1-20 мин
FROZEN (Замороженная)	245°C	205°C	150-450°C	16 мин	1-30 мин
STEAK (Стейк)	300°C	300°C	150-300°C	2 мин 30 сек	1-10 мин
GRILL (Гриль)	200°C	200°C	150-250°C	5 мин	1-20 мин
FISH (Рыба)	200°C	200°C	150-250°C	22 мин	1-60 мин
TOAST (Тосты)	200°C	200°C	150-250°C	2 мин 40 сек	1-10 мин



NEAPOLITIAN - Неаполитанская пицца «Кирпичная печь»¹
(рекомендуется: 90 секунд - 2 минуты)

Настоящая неаполитанская пицца у Вас дома! Чрезвычайно высокая температура. Быстрое приготовление и аппетитная корочка с отчетливыми пузырями и обугливанием.

¹ «Кирпичная печь» ссылается на удельные тепловые характеристики, которые имитируют свойства дровяной кирпичной печи.



THIN & CRISPY - Тонкая и хрустящая пицца
(рекомендуется: 5-7 минут)

Тесто раскатывается очень тонко, что придает пицце невероятно хрустящую основу и бортики. Начинка должна быть прямо по краю, а соус можно намазать на бортики пиццы.



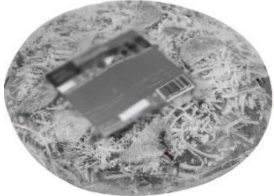
NEW YORK – Пицца Нью-Йорк
(рекомендуется: 7-8 минут)

Режим нагрева был разработан специально для получения культовой пиццы в стиле Нью-Йорк. Начинка и корочка должны равномерно подрумяниться, а пицца должна таять во рту.



PAN PIZZA - Пан-пицца или Пицца на сковороде
(рекомендуется: 12-15 минут)

Удивительная хрустящая основа, воздушное тесто и множество начинок с соусом до краев. Эта настройка требует использования противня или специальной формы для пиццы (сковороды). Для получения более хрустящей корочки Вы можете предварительно выпекать тесто перед нанесением соусов и начинок.



FROZEN - Замороженная (покупная) пицца
(рекомендуется: 15-20 минут)

Отличный результат даже замороженной пиццы. Вы можете отрегулировать температуру в соответствии с тем, что указано на упаковке.

4.5. Советы по приготовлению

- Выбирайте высококачественную муку «00» и свежие ингредиенты для пиццы. Мука «00» — это итальянская мука тонкого помола, которая считается золотым стандартом для теста для пиццы.
- Раскатайте готовое тесто в тонкую основу, оставив пространство шириной в один сантиметр по краю, чтобы сформировать борта, которые будут вздыматься при воздействии высокой температуры.
- Если Вы готовите при более низких температурах и более длительном времени следите за пиццей (New York, DIY и PAN). При необходимости переверните их в середине выпечки, чтобы обеспечить равномерное выпекание.
- Подождите несколько минут между пиццами, чтобы температура в духовке восстановилась. Так как индикатор температуры будет гореть непрерывно и больше не будет мигать при падении температуры.
- Избегайте использования избыточного количества муки, так как она может пригореть на камне, что приведет к горькому привкусу и изменению цвета на основе пиццы. Избыток муки также увеличивает риск возникновения дыма и потенциального возгорания в духовке после того, как вынете пиццу.

Примечание: Лопатка для пиццы должна оставаться прохладной и чистой, чтобы предотвратить прилипание теста. Не оставляйте лопатку под печью, перед тем как положить на ее поверхность пиццу.

4.6. Советы загрузке пиццы в камеру печи

- Убедитесь, что лопатка, тесто и ингредиенты находятся в пределах досягаемости, прежде чем начинать работу с печью. Холодное тесто слишком упругое; теплое тесто слишком рыхлое. Растяните основу для пиццы при комнатной температуре и используйте прилагаемую лопатку для пиццы, чтобы загрузить ее в печь для пиццы.
- Не забудьте про муку! Ваши руки и рабочая поверхность должны быть щедро посыпаны мукой перед работой с тестом. Посыпание лопатки мукой, манной крупой или кукурузной мукой поможет избежать прилипания основы для пиццы.

- Проверьте основу для пиццы на наличие отверстий или разрывов, прежде чем добавлять начинку. Если соус попадет между тестом и лопаткой, тесто может прилипнуть и не скользить с лопатки.
- Слегка встряхните лопатку, чтобы убедиться, что тесто свободно движется, прежде чем добавлять начинку. Если основа не скользит по лопатке, добавьте немного муки под основу.
- Сделайте начинку легкой. Не добавляйте слишком много соуса или начинки, иначе они утяжелят пиццу и усложнят ее загрузку в духовку.
- Убедитесь, что камера печи полностью разогрета и подготовлена, прежде чем добавлять начинку на пиццу, чтобы уменьшить вероятность того, что она станет липкой.
- Если пицца прилипает, используйте «технику воздушной подушки». Поднимите край теста и осторожно подуйте под основание, чтобы сформировать воздушные карманы и распределить муку по липким местам основы пиццы. Добавление дополнительной муки, манной крупы или кукурузной муки под пиццу может помочь освободить тесто.

5. Обслуживание и уход

- **Внимание!** Обязательно отключите печь от сети и дайте ей полностью остыть перед чисткой.
- При желании протрите внутреннюю и внешнюю части прибора влажной губкой, тканью или нейлоновой мочалкой с мягким моющим средством.
- Не используйте мочалки из стальных волокон, абразивную чистку или не скоблите поверхности камеры и печи металлическими инструментами (скребками), так как все эти методы чистки могут повредить покрытие.
- После того, как камень для пиццы полностью остынет, выньте камень из камеры и аккуратно смахните золу или пригоревшие продукты. Не мочите камень и не погружайте его в воду, это может его повредить. **Камень нельзя мыть в посудомоечной машине!**
- При регулярном использовании печи на поверхности камня образуется естественная патина. Это нормально и никак не повлияет на работу печи.
- Не беспокойтесь о том, что ваша камера печи и камень изменят цвет. Это совершенно нормально.
- Все работы по обслуживанию и чистке выполняются ТОЛЬКО на полностью остывшей и отключенной от сети печи.
- Не допускается использовать для очистки оборудования абразивные материалы, металлические губки и щетки, колющие и режущие предметы, агрессивные и хлорсодержащие чистящие средства, бензин, кислоты, щелочи и растворители.

6. Техническое обслуживание и ремонт

Внимание! Работы по обслуживанию печи и ее ремонту должны проводиться с привлечением квалифицированного технического персонала.

При возникновении технических проблем в работе печи, поломок и других неисправностей, не пытайтесь произвести диагностику и ремонт прибора самостоятельно. Обратитесь в квалифицированный сервисный центр для проведения необходимых технических ремонтных работ.

Самостоятельное какое-либо изменение конструкции аппарата запрещено!

В случае нехарактерной работы аппарата, отличной от нормальной, необходимо выключить и обесточить аппарат нажатия кнопки «Выкл» и отсоединением вилки от розетки.

Работа на заведомо неисправном аппарате категорически запрещена!

С Продавца и Производителя не может быть востребовано возмещение прямого или косвенного ущерба, который мог явиться следствием аварии или при работе на неисправном аппарате.

7. Транспортировка и хранение. Утилизация

- Данный аппарат можно транспортировать любым видом транспорта в соответствии с предупредительными надписями на таре, а также с правилами, действующими на конкретном виде транспорта.
- При погрузке и транспортировании аппарат нельзя подвергать ударам.
- Перемещать транспортную тару по наклонной поверхности, соблюдая требования «ВЕРХ» под углом не более 15%.
- Транспортировка аппарата железнодорожным и автомобильным транспортом должна производиться в крытых транспортных средствах.
- После транспортировки аппарат должен быть работоспособным и не иметь повреждений.
- Аппарат должен храниться в транспортной упаковке в складских помещениях, обеспечивающих защиту от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.
- Не допускайте тряски аппарата.
- Не храните аппарат в перевернутом виде.

После прекращения эксплуатации аппарата, по истечении установленного срока службы, необходимо передать его лицу, ответственному за утилизацию.

Утилизацию аппарата производить по общим правилам переработки вторичного сырья в соответствии с нормативными актами страны, где аппарат проходит утилизацию.

8. Работа с неисправностями

8.1. Перечень возможных неисправностей и способы их устранения:

1. Духовка не включается

- Убедитесь, что вилка питания надежно вставлена в розетку.
- Подключите шнур питания к другой розетке.
- При необходимости сбросьте автоматический выключатель.

2. Индикатор температуры мигает

- Это означает, что температура в камере еще не достигла нужного уровня для приготовления.
- Дождитесь окончания процесса предварительного нагрева, прежде чем загружать пиццу в камеру.

3. Из дверцы камеры выходит пар

- Это нормально. Дверца камеры вентилируется для выпуска пара, образующегося из продуктов с высоким содержанием влаги.
 - Если на столешнице вокруг основания печи обнаружена влага, просто протрите ее насухо.
4. Из духовки после выключения раздается шум
- Во время приготовления включаются охлаждающие вентиляторы, чтобы защитить чувствительные электронные компоненты от перегрева.
 - Эти вентиляторы остаются включенными после приготовления, пока температура не станет достаточно низкой.
 - Не отключайте печь от электросети, пока вентиляторы не выключатся.
5. Из камеры идет дым
- Это нормально во время приготовления из-за чрезвычайно высокой температуры.
 - Чтобы уменьшить образование дыма, постарайтесь ограничить количество используемой муки или манной крупы.
 - Рекомендуется использовать печь в хорошо проветриваемом помещении.
6. Огонь в камере
- Закройте дверцу, если она все еще открыта.
 - Если огонь не погаснет сам по себе в течение 15 секунд, отключите прибор от сети и держите дверцу закрытой, пока огонь не погаснет.
7. Видимые микротрещины на камне для пиццы
- Микротрещины на поверхности камня могут появиться во время выпекания в камере печи при высоких температурах.
 - Это не вредно и не повлияет на качество продукта.
 - Микротрещины не являются структурным повреждением продукта.

8.2. Устранение проблем при выпечке

- Наиболее важными факторами, влияющими на качество готовой пиццы, являются температура и время приготовления. Следите за данными параметрами. Используйте программы приготовления для лучшего результата.
- Если вы хотите быстро приготовить тонкую пиццу, установите более высокую температуру и сократите время приготовления.
- Готовьте более толстую пиццу и другие блюда на основе хлеба при более низкой температуре и немного дольше.