



Peppo

PIZZAOFEN

Bedienungsanleitung

Instruction manual

Istruzioni per l'uso

Mode d'emploi

Manual de instrucciones

IMPRESSUM

Bedienungsanleitung Pizaofen Peppo

Art.-Nr.: 940263 (Rot)

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Copyright ©

Springlane GmbH

Reisholzer Werftstr. 25a

40589 Düsseldorf

Telefon: +49 (0)211 749 55 10

Telefax: +49 (0)211 749 55 11 0

E-Mail: info@springlane.de

Internet: www.springlane.de

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zum Gebrauch des Gerätes wende dich bitte an unseren Kundendienst.

Rufnummer Deutschland: +49 (0)800 270 70 27

(innerhalb Deutschlands kostenlos)

Rufnummer Österreich: +49 (0)800 886 673 53

(innerhalb Österreichs kostenlos)

Rufnummer Schweiz: +49 (0)800 740 198

(innerhalb der Schweiz kostenlos)

E-Mail: service@springlane.de

INHALT

Pizzaofen Peppo

Bedienungsanleitung

Technische Daten	7
Sicherheitshinweise	9
Vor der ersten Inbetriebnahme	12
Pizzaofen Peppo nutzen	12
Reinigung und Pflege	14
Kundenservice	15
Entsorgung/Umweltschutz	15
Konformitätserklärung	16

Pizza oven Peppo

Instruction manual

Technical data	17
Safety information	19
Before first use	22
Using your pizza oven Peppo	22
Cleaning and care	24
Customer service	24
Disposal/Recycling	25
Declaration of conformity	25

Forno pizza Peppo

Istruzioni per l'uso

Dati tecnici	27
Indicazioni di sicurezza	29
Prima dell'uso	32

Utilizzo del forno pizza Peppo	32
Pulizia e manutenzione	34
Servizio clienti	35
Smaltimento/Tutela dell'ambiente	35
Dichiarazione di conformità	36

Four à pizza Peppo

Mode d'emploi

Caractéristiques techniques	37
Consignes de sécurité	39
Avant la première utilisation	42
Utiliser four à pizza Peppo	42
Nettoyage et entretien	44
Service clientèle	45
Traitement des déchets/Protection de l'environnement	45
Déclaration de conformité	46

Horno de pizzas Peppo

Manual de instrucciones

Datos técnicos	47
Indicaciones de seguridad	49
Antes del primer uso	52
Usando el horno de pizzas Peppo	52
Limpieza y cuidado	54
Atención al cliente	54
Eliminación de residuos/ Protección del medio ambiente	55
Declaración de conformidad	55

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	1200 W, 230 V, 50 Hz
Maße (B/T/H):	33 x 37 x 17 cm
Gewicht:	ca. 4,5 kg
Material:	Beschichteter Stahl (Pizzaofen), Keramik (Pizzastein), Emaille (Pfanne), Edelstahl (Pizzaheber)
Lieferumfang:	Pizzaofen, Pizzastein, Pfanne, 2 Pizzaheber
Kabellänge:	90 cm

Änderungen und Irrtümer in **Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design** vorbehalten.

SYMBOLERKLÄRUNG



Dieses Symbol warnt vor **Gefahren**, die zu **Schäden am Gerät** führen oder **Verletzungen** nach sich ziehen können.



Dieses Symbol warnt vor **heißen Oberflächen** des **Gerätes**, die bei **Kontakt** **Verbrennungen** oder **Schäden an hitzeempfindlichen Objekten** nach sich ziehen können.



1. Gehäuse
2. Deckelgriff
3. Sichtfenster
4. Bedienelemente
5. Temperaturregler (Min. Stufe 1 – Max. Stufe 3)
6. Signallampe
7. Drehregler zum Einschalten/Einstellen des Timers
8. Oberes Heizelement
9. Unteres Heizelement
10. Pizzastein
11. Pizzastein-Griffe

SICHERHEITSHINWEISE

VERWENDUNGSZWECK

Der Pizzaofen ist zur Zubereitung von Pizza, Calzone, Flammkuchen und ähnlichen Speisen gedacht. Das Gerät lässt sich auf über 350 °C vorheizen und sorgt in kürzester Zeit für knusprige Ergebnisse. Er dient ausschließlich zur Verarbeitung von Nahrungsmitteln. Eine Be- oder Verarbeitung anderer Stoffe als Lebensmittel, z.B. Baustoffen, Farben oder chemischen Stoffen, ist unzulässig.

Bitte lies dir die Gebrauchsanweisung vor Inbetriebnahme sorgfältig durch und bewahre diese für den weiteren Gebrauch auf. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

1. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen.
2. Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur von einem autorisierten Fachmann durchgeführt werden. Dafür muss der Pizzaofen vom Leitungsnetz getrennt werden. Kontaktiere im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail.
3. Bei Funktionsstörungen, die nicht durch Maßnahmen/Hinweise dieser Bedienungsanleitung zu beheben sind, muss das Gerät sofort vom Stromnetz getrennt und an einen autorisierten Fachmann übergeben werden.
4. Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
5. Lege den Pizzaofen niemals in einen Behälter (z.B. Waschbecken), welcher mit Wasser volllaufen kann. Reinige den Pizzaofen niemals in der Spülmaschine.
6. Das Gerät darf nicht über eine Fernbedienung oder einen externen Timer gesteuert werden.
7. Personen, die das Gerät bedienen, müssen im Vollbesitz ihrer geistigen und physischen Kräfte sein.
8. Personen, die die Sprache der Bedienungsanleitung nicht verstehen bzw. nicht lesen können, müssen über den Inhalt dieser Bedienungsanleitung in Kenntnis gesetzt bzw. am Gerät gemäß der Bedienungsanleitung geschult werden.
9. Kinder sind sowohl während der Inbetriebnahme als auch im

- Nicht-Betrieb vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
10. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Lasse das Gerät nicht unbeaufsichtigt.
 11. Halte Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
 12. Überprüfe das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutze das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Bitte wende dich in diesem Fall an unseren Kundendienst um Gefährdungen zu vermeiden.
 13. Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
 - in landwirtschaftlichen Betrieben
 - Von Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften
 - in Frühstückspensionen
 14. Verwende das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Springlane übernimmt keinerlei Haftung:
 - bei Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung
 - bei unsachgemäßem Gebrauch des Gerätes
 - bei selbst oder durch nicht autorisiertes Personal ausgeführte Arbeiten bzw. Reparaturen
 - bei Gebrauch von nicht originalen oder nicht speziell für das Maschinenmodell geeigneter Ersatzteile.
 15. Überprüfe vor Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen können. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. Nimm in diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb.
 16. Weder das Gehäuse, noch die Anschlussleitung dürfen einer heißen Kochplatte oder offenem Feuer zu nahekommen.
 17. Verwende das Gerät nicht im Freien.
 18. Verwende das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie beispielsweise Vorhängen.
 19. Decke den Ofen niemals mit einer Decke oder anderen brennbaren Gegenständen ab.
 20. Lege und lagere keine brennbaren Materialien auf dem Ofen oder in unmittelbarer Umgebung (mind. 60 cm Abstand).
 21. Verwende das Gerät nur auf hitzebeständigen Untergründen, die Temperaturen von mindestens

90 °C Stand halten.

22. Stelle sicher, dass die Lüftungsschlitze des Geräts zu keiner Zeit durch Gegenstände blockiert werden.
23. Führe nie Finger oder metallische Gegenstände durch die Lüftungsschlitze ein, es besteht Verletzungsgefahr.
24. Verwende keine Alufolie im Pizzaofen.
25. Lasse das Gerät immer auf Raumtemperatur abkühlen, bevor du es transportierst oder reinigst, damit Verletzungen durch das Berühren von heißen Geräteteilen vermieden werden.
26. Achte darauf, dass das Netzkabel nie lose über die Kante von Tisch oder Arbeitsfläche und in Reichweite von Kindern hängt.
27. Verbinde den Netzstecker nur mit geerdeten Steckdosen.
28. Ziehe den Netzstecker:
 - bei Störungen während des Betriebes
 - nach jedem Gebrauch
 - vor jeder Reinigung
29. Ziehe den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose, sondern fasse am Netzstecker an.



Lasse den Ofen niemals unbeaufsichtigt in Betrieb, insbesondere, wenn sich Backwaren darin befinden. Bestandteile des Pizzaofens wie der Pizzastein, Heizelemente und das Gehäuse werden während des Betriebs sehr heiß. Verwende Wärmeschutzhandschuhe und geeignete Küchenutensilien. Lass das Gerät vollständig auskühlen bevor du es reinigst oder bewegst.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Entferne alle Schutzfolien und Verpackungsmaterialien.
2. Säubere Zubehörteile entsprechend der Hinweise zur Reinigung und Pflege in der vorliegenden Anleitung.
3. Bei der ersten Inbetriebnahme kann das Gerät Rauch entwickeln. Dies ist völlig normal. Der Rauch verfliegt nach kurzer Zeit.


PIZZAOFEN PEPPO NUTZEN

ALLGEMEINE HINWEISE ZUR BEDIENUNG

1. Verwende den Pizzaofen ausschließlich auf hitzebeständigen, glatten und stabilen Untergründen.
2. Positioniere das Gerät so, dass es vor Überhitzung geschützt ist.
3. Stecke den Netzstecker in eine Steckdose.
4. Stelle die gewünschte Hitzestufe mit Hilfe des Temperaturreglers ein.
5. Stelle die gewünschte Backzeit über den Timer ein.
6. Die Signallampe leuchtet auf, während der Pizzaofen vorheizt und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
7. Der Pizzateig sollte keine Risse oder Löcher aufweisen, um ein Durchsickern von Pizzasauce zu vermeiden. Starke Ablagerungen lassen sich nicht vom Pizzastein entfernen.

Für beste Backergebnisse empfiehlt es sich, den Ofen zusammen mit dem Pizzastein ca. 10 Minuten auf höchster Stufe vorzuheizen.

PIZZAOFEN NUTZEN

1. Öffne den Deckel am Deckelgriff.
2. Lege die Zutaten auf den Pizzastein und schließe den Deckel.
3. Achte darauf, dass Zutaten weder mit den oberen noch den unteren Heizstäben in Kontakt kommen.
4. Halte den Deckel während der Backzeit geschlossen.
5. Den Gargrad der Pizza kannst du über das Sichtfenster im Deckel kontrollieren.
6. Der Timer signalisiert dir das Ende der eingestellten Backzeit über einen akustischen Alarm.
7.  **Öffne den Deckel am Deckelgriff. Achte darauf, dich beim Entnehmen der Speisen nicht zu verbrennen.**

Tiefkühl-Pizzen benötigen in der Regel eine Backzeit von 5-7 Minuten. Es empfiehlt sich, TK-Pizzen vor dem Backen im Pizzaofen 20-30 Minuten bei Zimmertemperatur aufzuwärmen. Frische, selbstgemachte Pizzen benötigen in der Regel eine Backzeit von 6-8 Minuten.


Orientiere dich im Zweifelsfall an den Angaben auf der Packungsanleitung oder im Rezept.

PIZZAOFEN MIT PFANNE NUTZEN

Du kannst die Pfanne deines Pizzaofens wie eine herkömmliche Bratpfanne (mit Deckel) nutzen. In der Pfanne kannst du zum Beispiel Eier und Speck anbraten, Omeletts und Frittata zubereiten oder Backwaren aufwärmen.

1. Öffne den Deckel am Deckelgriff.
2. Nimm den Pizzastein aus dem Ofen.
3. Setze die Pfanne ein.
4. Je nach Bedarf kannst du die Speisen bei geöffnetem oder geschlossenem Deckel zubereiten. Der Deckel darf bei Verwendung der Pfanne maximal 5 Minuten geschlossen bleiben, da die Beschichtung der Pfanne sonst Schaden nehmen kann. Halte den Deckel während der restlichen Zubereitungszeit geöffnet. Achte darauf, dass die Griffe der Pfanne nach außen geklappt sind, wenn der Deckel geschlossen ist. Beachte, dass der Deckel nicht komplett schließt, wenn du die Pfanne

verwendest – dies ist normal und beeinträchtigt die Funktion des Ofens nicht.

5. Achte darauf, dass Zutaten weder mit den oberen noch den unteren Heizstäben in Kontakt kommen.
6. Der Timer signalisiert dir das Ende der eingestellten Backzeit über einen akustischen Alarm.
7.  **Pfanne und Pfannengriffe werden sehr heiß. Achte darauf, dich beim Entnehmen der Speisen nicht zu verbrennen.**

NACH GEBRAUCH

1. Drehe den Temperaturregler auf „0“ und ziehe den Netzstecker aus der Steckdose.
2. Lass das Gerät vollständig auskühlen, bevor du es reinigst.
3. Beachte bei Reinigung und Pflege die Hinweise der vorliegenden Anleitung.

REINIGUNG UND PFLEGE

Der Pizzaofen sollte nach jeder Nutzung wie folgt gereinigt und getrocknet werden. Mangelnde oder unsachgemäße Pflege des Geräts kann die Funktionstüchtigkeit des Pizzaofens beeinträchtigen.

1. Ziehe vor jeder Reinigung den Netzstecker.
2. Lass das Gerät vor der Reinigung vollständig auskühlen.
3. Wische das Gehäuse stets mit einem leicht angefeuchteten, weichen Tuch ab.
4. Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht in Flüssigkeiten eingetaucht werden.
5. Verwende einen Küchenspachtel, um Rückstände auf dem Pizzastein zu entfernen. Der Pizzastein darf nicht in Flüssigkeiten getaucht werden.
6. Verzichte auf scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel und Reinigungsutensilien.
7. Die Pizzaheber lassen sich in der Spülmaschine reinigen. Für die Pfanne empfehlen wir die Reinigung per Hand.
8. Regelmäßiger Gebrauch des Gerätes kann zu einer natürlichen Verfärbung des Pizzasteins führen. Sie beeinträchtigt weder die Backleistung noch

Funktionstüchtigkeit des Gerätes.

KUNDENSERVICE

Grundsätzlich unterliegen unsere Produkte der gesetzlichen Gewährleistungspflicht von 2 Jahren. Ansprüche darüber hinaus können nur in Verbindung mit dem Kaufbeleg bearbeitet werden. Verschleißteile schließen bei der üblichen Abnutzung einen Gewährleistungsanspruch aus. Die Lebensdauer hängt von der jeweiligen Behandlung und Nutzung der Produkte ab und ist daher variabel.

Wende dich für Fragen zur Bedienung oder Funktion unserer Artikel an unseren Kundenservice:

Rufnummer Deutschland: +49 (0)800 270 70 27

(innerhalb Deutschlands kostenlos)

Rufnummer Österreich: +49 (0)800 886 673 53

(innerhalb Österreichs kostenlos)

Rufnummer Schweiz: +49 (0)800 740 198 (innerhalb der Schweiz kostenlos)

E-Mail: service@springlane.de

ENTSORGUNG/UMWELTSCHUTZ



Unsere Produkte werden mit hohem Qualitätsanspruch hergestellt und sind für eine lange Lebensdauer ausgelegt. Regelmäßige Wartung und Pflege tragen dazu bei, die Nutzungsdauer zu verlängern. Ist das Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren, darf es nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden.

Du musst das Gerät bei einer ausgewiesenen Entsorgungsstelle zum Recycling elektrischer oder elektronischer Geräte abgeben. Durch die fachgerechte Entsorgung und das Recycling leistest du einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.

Dieses Gerät entspricht der WEEE Richtlinie 2002/96/EG über die Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Dieses Gerät ist in Konformität mit:

- Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU)
- Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EU)
- RoHS Richtlinie (2011/65/EU RoHS)



Dieses Gerät ist in Konformität mit: LFGB 2005, §30+31

TECHNICAL DATA

Power:	1200 W, 230 V, 50 Hz
Dimensions:	33 x 37 x 17 cm
Weight:	ca. 4.5 kg
Material:	coated steel (pizza oven), ceramic (pizza stone), enamel (pan), stainless steel (pizza shovels)
Equipment:	Pizzaoven, pizzastone, pan, 2 pizza shovels
Cable length:	90 cm

Changes and errors in specifications, attributes, colour, and design reserved.

SYMBOL EXPLANATION



The WARNING sign warns of a serious injury hazard.



This symbol warns of hot surfaces on the appliance that may cause burnings or damage to heat-sensitive objects.



1. Appliance body
2. Lid handles
3. Sight glass
4. Commands
5. Temperature adjusting dial (Min temperature pos. 1 - Max temperature pos. 5)
6. Indicator light
7. Power on and timer dial
8. Upper heating element
9. Lower heating element
10. Baking stone plate
11. Plate handles

SAFETY INFORMATION

INTENDED USE

Pizza oven Peppo is suitable for baking pizza, calzone, flatbread and similar dishes. The device can be preheated to over 350 °C and obtains crispy results in a short amount of time. Only use the device to process food products. Not suitable to process substances other than food products, such as building materials, paints, or chemicals.

Please read the following instructions carefully before use. Keep the instructions close to the appliance for any future reference. The device may only be used by persons who are familiar with the safety instructions.

1. Before connecting the appliance, make sure the line voltage is correct. The tag is located on the bottom of the appliance body.
2. If the appliance or/and electrical cord of this appliance is damaged, it must be replaced by an authorized customer service centre since specialized tools are needed. The pizza oven must be disconnected from the power supply. Please get in touch with our customer service via phone or send an e-mail.
3. Please disconnect the appliance from the power supply and hand over the appliance to an authorised technician in case of malfunctions that cannot be fixed using the measures/information provided in this manual.
4. Never place the appliance or its parts in water.
5. Never place the pizza oven in a container (e.g., sink) that can fill up with water. Never clean the pizza oven in the dishwasher!
6. This appliance is not intended to be operated by an external timer switch or remote control system.
7. All operators of this appliance must be in full possession of their mental and physical faculties.
8. Operators who don't understand the language of this manual or cannot read it must be informed about its content or trained in the operation of this appliance according to this manual.
9. The appliance and the connection cable must be kept out of reach of children, during operation and at all other times.

10. Children are not allowed to play with the device. They must be kept away from the device or/and electrical cord.
11. The packing materials (plastic bags, expanded polystyrene, nails, etc.) should be kept away from children since they are potential sources of danger.
12. Inspect the power cord for damages regularly. Do not use the appliance if the power cord is damaged. Should this be the case get in contact with our customer service instead.
13. This appliance is intended for household use or similar, as
 - Kitchen areas in shops
 - Offices and other working places
 - Farmhouses
 - Bed and breakfasts and similar structures
 - Hotels, motels and other residential environments (for customer's use only)
14. Use the appliance for its intended use. Springlane assumes no liability whatsoever in the following cases:
 - failure to observe the instructions for proper operation
 - improper use of the appliance
 - works or repairs executed by yourself or unauthorised personnel
 - use of non-original spare parts or parts not intended for this model
15. This appliance was designed to grill food and must be used for this purpose only. Any other use would be improper and therefore dangerous. The manufacturer cannot be held responsible for any damage deriving from improper, incorrect or unreasonable uses.
16. After removing the packaging, and before using the appliance, make sure the appliance and all the attachments are working well. The power cable and its plug should not be cracked or in any way damaged or broken. If the conditions described above occur, immediately unplug the appliance from mains outlet and take it to an authorized after-sales service centre for necessary checking.
17. Do not put the appliance and/or electrical cord close to/on hot surfaces as heaters, cooking hob, flames and similar.
18. Do not use the device outdoors.
19. Never cover the oven with a blanket or other flammable objects.
20. Do not use the appliance near or underneath inflammable materials (curtains, etc.).
21. Place the appliance on a work surface that bears a temperature of at least 90°C
22. Make sure there are no objects

above that may impede the air passage.

- 23.** Never insert metallic objects or fingers through the air vents.
- 24.** Do not cover the inner sides of the oven with aluminium foils.
- 25.** Allow the appliance to cool down to room temperature before moving or cleaning it, to avoid injuries caused by touching hot device parts.
- 26.** Do not put the wire close to sharp edges, do not fix it and do not leave it hang. Keep it away from

children.

- 27.** Connect the appliance to the power mains through an earthed socket.
- 28.** Do not leave the appliance connected when not in use. Remove the plug from the mains outlet when the appliance is not used, before cleaning and in case of technical troubles during the operation.
- 29.** Avoid unplugging the appliance by pulling the power cord.



Never operate the oven unsupervised, in particular while baking goods. The appliance gets very hot during use. To prevent burn hazard, use with care to avoid touching appliance accessible parts at high temperature (such as the baking stone plate, the heating element, the appliance body). Allow the appliance to cool before touching it, moving it or carrying out maintenance operations. During the removal of food use heat-protective gloves or attachments (not supplied).

BEFORE FIRST USE

1. Remove all protective films and packaging materials.
2. Before first use, all detachable parts must be cleaned according to the manufacturer's instructions.
3. During the first operating cycles, the oven might emit smoke. This is normal and will disappear with the use.


USING YOUR PIZZA OVEN PEPPO

GENERAL INFORMATION

1. Put the appliance on a heat-resistant, stable and even surface.
2. Put the appliance so that it is protected against overheating.
3. Plug the power cord into the power socket.
4. Set the required temperature level, according to your needs, using the dial.
5. Set the baking time by rotating power on and timer dial.
6. The indicator light is on during pre-heating and goes out once the appliance is ready for use.
7. The pizza dough should not have any cracks or holes in order to prevent leaking of pizza sauce. Persistent residues can not be removed from the pizza stone.

For the best pizza baking results, it is recommended to pre-heat the oven along with the pizza stone at the highest temperature for about 10 minutes.

USING PIZZA OVEN PEPPO

1. Use the handles to raise the lid of the appliance.
2. Place the pizza or any other food to be baked on the baking stone and close the appliance lid.
3. Make sure the ingredients do not get in touch with the upper or lower heating element.
4. Keep the lid closed during the baking phase.
5. You can check the baking progress through the sight glass situated on the lid.
6. At the end of baking, the timer dial emits a sound to signal the end of baking cycle.
7.  **Always use the handles to open the lid of the appliance. The oven surface gets very hot during operation.**

Frozen pizza bake for 5-7 minutes. It is recommended to take pizza out of freezer 20-30 minutes before putting it in the oven. Hand-made pizza bake for 6-8 minutes.

Anyhow, follow times indicated on the package or recipe.

USING PIZZA OVEN PEPPO WITH THE PAN

You can use the pan of your pizza oven as a conventional frying pan (with a lid) e.g. to fry eggs and bacon, cook omelettes and frittata or to reheat baked goods.

1. Use the handles to raise the lid of the appliance.
2. Remove the baking stone.
3. Put the pan into the device.
4. Depending on your requirements, you can prepare your dishes with the lid open or closed. Make sure to open it after 5 minutes at most, otherwise the pan-coating could be damaged. Keep the upper part open during the remaining cooking time. Make sure that the handles of the pan are turned outside of the appliance when the lid is closed. Be aware that the lid cannot be closed completely when using the pan – this is normal and doesn't impair the oven's function.
5. Make sure that the ingredients do not get in touch with the upper or lower heating elements.
6. At the end of baking, the timer dial emits a sound to signal the end of baking cycle.

7.  **Pan and handles reach high temperatures during operation. Be careful when removing dishes from the device.**

AFTER USAGE

1. Rotate the temperature dial to “0” and disconnect the plug from the socket.
2. Wait for the appliance to cool completely.
3. Please note the manufacturer’s instruction concerning cleaning and maintaining the device.

CLEANING AND CARE

The appliance must be cleaned according to the manufacturer’s instructions. Incorrect maintenance could cause damage to person, animals and things, for which the manufacturer cannot be held responsible.

1. Before cleaning, always disconnect the plug from the electrical socket.
2. Wait for the appliance to cool completely.
3. Clean the casing with a slightly damp and soft cloth.
4. Never immerse the baking stone plate in water or other liquids. Remove any baking residue on the baking stone plate with a spatula.
5. Avoid the use of abrasive products or any other cleaning agent.
6. Avoid using abrasive detergents.
7. The pizza shovels are dishwasher-safe. We recommend to wash the pan by hand.
8. Owing use, the baking stone plate tends naturally to brown and show spots. This does not jeopardize the oven operation or baking results.

CUSTOMER SERVICE

In principle, our products have a legal warranty duty of 2 years. Further claims can only be processed in conjunction with a proof of purchase. Wearing parts exclude any warranty claims, when usual abrasion has occurred. The durability is determined by the respective handling and use of the products and is thus variable.

For questions concerning handling and functionality of our products, please contact

our customer-service:

Telephone number: +49 (0)800 270 70 27

E-Mail: service@springlane.de

DISPOSAL/RECYCLING



Our products are manufactured with the highest degree of care and are designed for a long durability. Regular maintenance and cleaning help to prolong durability. If the device is defective and cannot be repaired, it must not be disposed at home.

You must dispose the device at a respective place for recycling of electronic devices. With correct disposal and recycling you contribute to preserving the environment.

This appliance complies with the WEEE-Directive 2002/96/EC on the disposal of electrical and electronical equipment (WEEE).

DECLARATION OF CONFORMITY



This appliance complies with:

- European Directives for electromagnetic compatibility (EMC) 2014/30/EU
- Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EU
- RoHS 2011/65/EU



This appliance complies with: LFGB 2005, §30+31

DATI TECNICI

Potenza:	1200 W, 230 V, 50 Hz
Dimensioni:	33 x 37 x 17 cm
Peso:	ca. 4,5 kg
Materiale:	acciaio rivestito (fornetto), ceramica (pietra), smalto (padella), acciaio inox (paletta per pizza).
Contenuto:	forno per pizza, pietra, padella, 2 palette per pizza.
Lunghezza cavo:	90 cm

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche, tecnica, colori e design.

SPIEGAZIONE SIMBOLI



Questo simbolo avverte dei pericoli che possono danneggiare l'apparecchio o causare lesioni.



Questo simbolo avverte delle superfici calde dell'apparecchio che, in caso di contatto, possono causare bruciature o danneggiare oggetti sensibili al calore.



1. Corpo apparecchio
2. Finestrella
3. Comandi
4. Maniglia coperchio
5. Pietra refrattaria
6. Maniglie pietra refrattaria
7. Resistenza superiore
8. Resistenza inferiore
9. Regolatore temperatura (min pos.1 - max pos. 5)
10. Spia cottura
11. Manopola di accensione e timer

INDICAZIONI DI SICUREZZA

USO

Il fornello per pizza è ideale per la preparazione di pizza, calzone, torte flambé e simili. Il fornello può essere preriscaldato a una temperatura superiore ai 350 °C e garantisce un risultato croccante in pochissimo tempo. L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per la lavorazione di prodotti alimentari. Non è ammessa la trasformazione o la lavorazione di altri materiali che non siano prodotti alimentari; per esempio materiali da costruzione, tinte o sostanze chimiche.

Si raccomanda di leggere con attenzione le istruzioni d'uso e di conservarle per future consultazioni. Il dispositivo può essere utilizzato solo da persone che hanno dimestichezza con le istruzioni di sicurezza,

1. La tensione di rete deve essere corrispondente alla tensione indicata sull'apparecchio.
2. Per evitare rischi e astenersi alle indicazioni di sicurezza, le riparazioni dell'apparecchio e del cavo devono essere eseguite soltanto da personale specializzato. Perciò il forno per pizza deve essere staccato dalla rete elettrica. Per eventuali riparazioni contattare il nostro servizio client telefonicamente o tramite mail.
3. In caso di anomalie durante funzionamento e qualora non si riesca a risolvere il problema dopo aver letto queste indicazioni e istruzioni, l'apparecchio deve essere immediatamente staccato dalla rete elettrica e deve essere consegnato a personale specializzato e autorizzato.
4. Per motivi di sicurezza elettronica, non immergere mai l'apparecchio o parti di esso in acqua.
5. Non mettere mai il forno per pizza in un recipiente (per esempio un lavandino), che si possa riempire d'acqua. Non lavare mai il forno per pizza in lavastoviglie.
6. Questo apparecchio non deve essere utilizzato con un telecomando o un timer esterno.
7. L'apparecchio deve essere usato da persone in pieno possesso delle loro capacità fisiche e mentali.
8. Le persone che non comprendono o non sanno leggere la lingua di queste istruzioni, devono essere messe a conoscenza del contenuto di queste istruzioni o devono essere addestrate all'uso dell'apparecchio

secondo tali istruzioni.

9. I bambini devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione, sia quando l'apparecchio è in funzione che quando è spento.
10. Ai bambini non è consentito giocare con il dispositivo. Non lasciare l'unità incustodita.
11. Tenere lontano il materiale d'imballaggio lontano dai bambini. Rischio di soffocamento!
12. Controllare regolarmente che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. Non utilizzare questo apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato. In questo caso rivolgersi a un centro assistenza tecnica autorizzato per evitare pericoli.
13. Questo apparecchio è inteso per uso domestico o simile, come ad esempio:
 - aree cucina in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi
 - cascine
 - bed and breakfast e strutture simili
 - hotel, motel e altri ambienti residenziali (solo dai clienti).
14. Utilizzare quest'apparecchio solo per lo scopo previsto. Springlane non si assume alcuna responsabilità per:
 - conseguenze derivanti dalla mancata osservanza delle istruzioni d'uso
 - un uso improprio o non conforme dell'apparecchio
 - interventi o lavori di riparazione eseguiti da soli o da parte di personale non autorizzato
 - utilizzo di ricambi non originali o non adatti a questo modello di apparecchio.
15. Prima dell'utilizzo assicurarsi che l'apparecchio, inclusi il cavo ed eventuali accessori non presentino difetti o siano danneggiati, in quanto potrebbero diminuire le prestazioni dell'apparecchio. Nel caso l'apparecchio fosse ad es. Caduto per terra o il cavo di alimentazione è stato tirato, potrebbero esserci danneggiamenti non visibili all'esterno. In questo caso non utilizzare l'apparecchio.
16. Non posizionare l'apparecchio e il cavo di alimentazione vicino a piani cottura caldi o fiamme vive.
17. Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
18. Non utilizzare l'apparecchio vicino a materiali che possono bruciare, come ad esempio tende.
19. Non coprire mai il forno con una coperta o altri oggetti infiammabili.
20. Non mettere o conservare materiali infiammabili sul forno o nelle sue immediate vicinanze (mantenere almeno 60 cm di distanza).

- 21.** Utilizzare l'apparecchio su superfici resistenti al calore, che sopportano una temperatura di almeno 90°C.
- 22.** Assicurarsi che le aperture di aerazione non vengano mai bloccati da oggetti.
- 23.** Non inserire mai oggetti metallici o le dita attraverso le aperture di aerazione. Pericolo di lesioni.
- 24.** Non utilizzare mai la carta stagnola all'interno del fornello.
- 25.** Lasciare raffreddare sempre l'apparecchio a temperatura ambiente prima di spostarlo o pulirlo, in modo da evitare lesioni per un eventuale contatto con le superfici calde dell'apparecchio.
- 26.** Assicurarsi che il cavo non penda mai dal bordo del tavolo o della superficie di lavoro o si trovi nelle vicinanze di bambini.
- 27.** L'apparecchio deve essere collegato solo a prese a terra.
- 28.** Staccare la spina:
 - in caso di anomalie durante il funzionamento
 - dopo ogni utilizzo
 - prima di ogni pulizia
- 29.** Evitare di scollegare l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione, ma dalla spi



Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento, soprattutto quando all'interno si trovano prodotti di panetteria. Alcuni elementi del fornello come la pietra, le resistenze e il corpo durante il funzionamento diventano molto calde. Utilizzare guanti da forno e utensili da cucina adatti. Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo o spostarlo.

PRIMA DELL'USO

1. Eliminare la pellicola protettiva e i materiali di imballaggio.
2. Pulire gli accessori secondo le indicazioni "Pulizia e manutenzione" che si trova nelle seguenti istruzioni.
3. Al primo uso l'apparecchio potrebbe emettere del fumo. Questo è assolutamente normale e scomparirà dopo poco tempo.


UTILIZZO DEL FORNO PIZZA PEPPO

INFORMAZIONI E CONSIGLI GENERALI

1. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente su una superficie resistente al calore, liscia e stabile.
2. Collocare l'apparecchio in modo che sia protetto da surriscaldamento.
3. Inserire la spina nella presa di corrente.
4. Impostare il grado di temperatura desiderato mediante il regolatore.
5. Impostare il timer per il tempo di cottura desiderato.
6. La spia si illumina quando il fornello si preriscalda e si spegne quando raggiunge la temperatura impostata.
7. L'impasto per pizza non deve presentare strappi o buchi, per evitare che il sugo coli sulla pietra per pizza. Le rimanenze ostinate non si lasciano togliere dalla pietra.

Per una cottura ottimale della pizza si consiglia di preriscaldare il forno al massimo livello di temperatura per 10 minuti circa.

UTILIZZO DEL FORNO PIZZA PEPPO

1. Aprire il coperchio per mezzo della maniglia.
2. Mettere gli ingredienti sulla pietra refrattaria e chiudere il coperchio.
3. Assicurarsi che il cibo all'interno non venga a contatto con la resistenza superiore o inferiore.
4. Tenere il coperchio chiuso durante la fase di cottura.
5. Il grado di cottura può essere controllato dalla finestrella del coperchio.
6. Il timer, tramite un segnale acustico, segna la fine del tempo di cottura impostato.
7.  **Aprire il coperchio dal manico. Attenzione a non bruciarvi quando si prendono gli alimenti.**


Pizze surgelate solitamente necessitano un tempo di cottura di 5-7 minuti. Si consiglia di estrarre la pizza dal congelatore 20-30 minuti prima di infornarla. Pizze preparate in casa solitamente necessitano un tempo di cottura di 6-8 minuti.

In caso di dubbio attenersi ai tempi indicati sulla confezione o alle indicazioni della ricetta.

UTILIZZARE IL FORNETTO PER PIZZA CON LA RELATIVA PADELLA

È possibile utilizzare la padella presente nel fornetto come una normale padella (con coperchio). È ideale per la cottura di uova fritte e bacon, omelettes, frittate o per riscaldare prodotti di panetteria.

1. Aprire il coperchio dal manico.
2. Estrarre la pietra dal forno.
3. Posizionare la padella.
4. A seconda dell'esigenza, è possibile preparare pietanze con il coperchio aperto o chiuso. Il coperchio si può lasciare chiuso per un massimo di 5 minuti durante l'utilizzo, altrimenti il rivestimento della padella potrebbe danneggiarsi. Per il rimanente tempo di cottura tenere il coperchio aperto. Assicurarsi che i manici della padella siano piegati verso l'esterno quando il coperchio è chiuso. Tenere in considerazione che il coperchio non chiude completamente quando si utilizza la padella – questo è normale e non compromette la funzionalità del fornetto.

5. Fare attenzione che gli ingredienti non vengano a contatto con gli elementi riscaldanti superiori e inferiori.
6. Il timer, tramite un segnale acustico, indica il termine del tempo di cottura impostato.
7.  **La padella e i manici raggiungono temperature molto alte. Fare attenzione a non bruciarvi quando si prendono gli alimenti.**

DOPO L'USO

1. Ruotare la manopola della temperatura su "0" e staccare la spina dalla presa di corrente.
2. Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo.
3. Per la pulizia e la manutenzione, fare riferimento alle indicazioni nel presente manuale d'uso.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Il fornello per pizza dovrebbe essere pulito e asciugato dopo ogni utilizzo nel modo seguente. La manutenzione difettosa o impropria può compromettere la funzionalità del forno.

1. Prima di ogni pulizia, disinserire sempre la spina.
2. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio, prima di pulirlo.
3. Pulire ogni volta la superficie esterna dell'apparecchio con un panno morbido leggermente inumidito.
4. Per la sicurezza elettrica, non immergere mai l'apparecchio in liquidi.
5. Per eliminare eventuali residui di cottura sulla pietra utilizzare una spatola. La pietra refrattaria non deve mai essere immersa in liquidi.
6. Evitare l'utilizzo di prodotti abrasivi o di qualsiasi altro detersivo.
7. Le palette per pizza si possono lavare in lavastoviglie. Per la padella si consiglia il lavaggio a mano.
8. La pietra refrattaria con l'uso tende naturalmente a scurirsi e a mostrare macchie. ciò non compromette il funzionamento del forno né la qualità di cottura.

SERVIZIO CLIENTI

I nostri prodotti sono soggetti alla garanzia legale di 2 anni. Reclami ulteriori possono essere accettati soltanto se accompagnati dalla ricevuta di acquisto. Tra le parti soggette ad usura vi è anche il sigillo di garanzia. La durata dipende dall'utilizzo e dalla manutenzione del prodotto ed è pertanto variabile.

Per domande sul funzionamento dei nostri prodotti rivolgersi al nostro servizio clienti:

Numero di telefono: +49 (0)800 270 70 27

E-Mail: service@springlane.de

SMALTIMENTO/TUTELA DELL'AMBIENTE



I nostri prodotti sono realizzati con elevati standard qualitativi e vengono progettati per avere una lunga durata. Una regolare manutenzione e cura contribuisce a prolungare la durata dell'utensile. Se il dispositivo dovesse essere difettoso e non potesse essere riparato, esso non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici.

Si prega di consegnare il dispositivo ad un'agenzia di smaltimento rifiuti designata per riciclare apparecchiature elettriche o elettroniche.

Attraverso l'adeguato smaltimento e riciclo infatti contribuisce notevolmente alla tutela dell'ambiente.

Questo prodotto è in conformità: WEEE-Directive 2002/96/EC.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ



Questo prodotto è in conformità:

- Direttiva di compatibilità elettromagnetica EMC 2014/30/EU
- Direttiva di bassa tensione 2014/35/EU
- RoHS 2011/65/EU



Questo prodotto è in conformità: LFGB 2005, §30+31

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension:	1200 W, 230 V, 50 Hz
Dimensions:	33 x 37 x 17 cm
Poids:	ca. 4,5 kg
Matériel:	acier revêtu (four à pizza), céramique (pierre à pizza), émail (poêle), acier inoxydable (pelle à pizza)
Volume de livraison:	four à pizza, pierre à pizza, casserole, pelle à pizza
Encablure:	90 cm

Sauf changements et erreurs concernant les caractéristiques d'équipement, la technique, les couleurs et le design.

EXPLICATION DE SYMBOLE



Ce symbole prévient des dangers qui causent des dommages à l'appareil ou entraînent des blessures.



La température superficielle de la zone d'installation peut atteindre des valeurs dangereuses et il faut donc, pour cette raison, éviter le contact direct avec la peau et avec les tissus/matériaux sensibles à la chaleur.



1. Corps de l'appareil
2. Poignées couvercle
3. Vitre d'inspection visuelle
4. Commandes
5. Poignée de température (min. pos. 1 – max. pos. 3)
6. Voyant de cuisson
7. Poignée de mise en marche et temporisateur
8. Résistance supérieure
9. Résistance inférieure
10. Plat en pierre réfractaire
11. Poignées plat

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

USAGE

Le four à pizza Peppo se prête à la cuisson des pizzas, des calzones, des quiches et des plats similaires. Le dispositif peut être préchauffé à environ 350 ° C, et tu auras un résultat croustillant en un rien de temps. Sert uniquement au traitement des produits alimentaires. Tout traitement ou toute transformation d'autres matières que des aliments, notamment des matériaux de construction, peintures et autres substances chimiques, sont interdits.

Lire attentivement les conseils contenus dans les instructions suivantes, car elles renferment d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien. Conserver soigneusement ce livret pour chaque consultation ultérieure.

1. Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données indiquées sur la plaque signalétique correspondent à celles du réseau d'alimentation électrique. La plaque est apposée sur le corps de l'appareil.
2. Si l'appareil est endommagé, il doit être remplacé exclusivement par un centre technique agréé par le constructeur. Le four à pizza doit pour cela être déconnecté du réseau des canalisations. En cas de réclamation, contactez notre service clientèle par téléphone ou par e-mail.
3. En cas de dysfonctionnement ne pouvant être solutionné à l'aide des mesures/indications présentées dans la présente notice d'utilisation, l'appareil doit immédiatement être déconnecté du réseau électrique et il convient de consulter un professionnel agréé.
4. Ne jamais plonger l'appareil ou les parties qui le composent sous l'eau.
5. Ne jamais placer le four à pizza dans une cuve (par exemple l'évier) pouvant se remplir d'eau. Ne jamais nettoyer le four à pizza au lave-vaisselle.
6. N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur externe ou avec un système télécommandé.
7. Les personnes utilisant l'appareil doivent être en pleine possession de leurs capacités intellectuelles et physiques.
8. Les personnes ne comprenant pas la langue de la notice d'utilisation ou ne sachant pas lire doivent prendre connaissance du contenu de la

présente notice d'utilisation et être formées à l'utilisation de l'appareil conformément à la notice.

9. Maintenir l'appareil et les câbles d'alimentation hors de portée des enfants, que l'appareil soit en service ou non.
10. Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance.
11. Les éléments d'emballage (sachet plastique, polystyrène expansé, agrafe etc...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants afin d'éviter tout danger.
12. Vérifiez le cordon d'alimentation régulièrement pour les dommages. Si le fil d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé exclusivement par un centre technique agréé par le constructeur ainsi que les pièces spéciales et nécessaires au bon fonctionnement de l'appareil.
13. Cet appareil est conçu pour un usage domestique ou similaire, comme par exemple:
 - les zones destinées à la cuisine dans les magasins, les bureaux et autres lieux professionnels;
 - habitations rurales;
 - chambres d'hôtes et structures similaires;
 - hôtel, motel et autres lieux résidentiels (seulement pour clients).
14. Utiliser l'appareil uniquement aux fins auxquelles il est prévu. Springlane décline toute responsabilité :
 - en cas de non-respect des consignes pour une utilisation appropriée
 - en cas d'utilisation non conforme de l'appareil
 - en cas de travaux ou de réparations réalisés sur l'appareil par vous-même ou du personnel non autorisé
 - en cas d'utilisation de pièces de rechange non certifiées d'origine ou non agréées pour ce modèle de machine
15. Après avoir enlevé l'emballage et avant l'utilisation de ce appareil, assurez-vous de son intégrité mécanique et de tous ses accessoires. La gaine et la fiche du câble d'alimentation ne doivent pas présenter de ruptures ou fissures. Si le cas ci-dessus se présente, ne pas utiliser l'appareil, débrancher immédiatement la prise de courant et déposer votre article dans un centre d'assistance technique Autorisé pour les vérifications nécessaires.
16. Placez l'appareil sur une surface plane, régulière et stable. Ne le positionnez pas près de surfaces chaudes comme les radiateurs, Les plans de cuisson, les flammes et similaires, ni au contact d'objets facilement infl

- ammables comme les rideaux, les chiffons ou le papier.
17. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
 18. N'utilisez pas l'appareil sur ou à proximité de matériaux inflammables tels que des rideaux.
 19. Ne jamais recouvrir le four d'une couverture ni de tout autre objet inflammable.
 20. Ne pas placer ni entreposer tout matériau inflammable sur le four, ni à sa proximité immédiate (distance minimale de 60 cm).
 21. Placez le four sur un plan de travail qui supporte une température d'au moins 90°C, en veillant à ce qu'il n'y ait pas d'objets dessus qui empêchent le passage de l'air.
 22. Veillez à ce que les fentes d'aération de l'appareil ne soient jamais obstruées par des objets.
 23. N'introduisez pas d'objets métalliques ou vos doigts à travers les ouvertures d'aération.
 24. Ne couvrez pas les parois internes du four avec des feuilles d'aluminium.
 25. Laissez toujours refroidir l'appareil à température ambiante avant de le transporter ou de le nettoyer afin d'éviter toute blessure potentielle due à un contact avec des parties très chaudes de l'appareil.
 26. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre librement au-dessus du bord de la table ou de la surface de travail et à la portée des enfants.
 27. L'appareil doit être rigoureusement branché au réseau électrique au moyen d'une prise de terre.
 28. Ne pas laisser l'appareil inutilement sous tension. Débrancher la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Contrôlez que la fiche soit débranchée de la prise de courant avant de procéder aux opérations de nettoyage.
 29. Éviter de débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation électrique.



Ne jamais laisser le four sans surveillance au cours de son fonctionnement, notamment lorsque des aliments cuisent à l'intérieur. Les parois du four (plaques ou couvercles) sont très chaudes, durant l'extraction des aliments, utilisez les gants thermiques ou les accessoires de protection (non fournis en dotation avec l'appareil). Faites refroidir l'appareil avant de le toucher, de la déplacer ou d'effectuer les opérations d'entretien.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirer tous les films de protection et matériaux de conditionnement.
2. Nettoie des pièces accessoires en suivant les instructions de nettoyage et d'entretien dans ce manuel.
3. Durant les premiers cycles de fonctionnement, le four pourrait emettre de la fumee. ce phenomene est absolument normal et il disparaitra avec l'utilisation du four.


UTILISER FOUR À PIZZA PEPPO

CONSEILS POUR UNE UTILISATION CORRECTE

1. Placez l'appareil sur une surface parfaitement horizontale, stable et résistante aux hautes températures.
2. Placez l'appareil de façon à ce qu'il soit protégé des risques de surchauffe.
3. Brancher la prise au secteur.
4. A l'aide de la poignée, en fonction de vos exigences personnelles, programmez le degré de température désiré.
5. Programmez le temps de cuisson, en tournant la poignée de marche/ arrêt et temporisateur.
6. Le voyant s'allume pour indiquer le démarrage de la phase de préchauffage. après quelques minutes, le voyant s'éteint pour indiquer que l'appareil est prêt pour l'emploi.
7. Pour eviter que la sauce de pizza pénètre, le plâte à pizza ne dois pas presenter des fissurées ou trouees. Des dépôt épais ne peut pas retirer de pierre à pizza.

Pour une cuisson optimale de la pizza, il est conseillé de préchauffer le four au niveau maximum de température pendant environ 10 minutes.

UTILISER FOUR A PIZZA

1. Soulevez alors la partie supérieure de l'appareil à l'aide des poignées et mettez la pizza ou les aliments à cuire sur le plat en pierre.
2. Vérifiez que les aliments à l'intérieur n'entrent pas en contact avec la résistance supérieure ou inférieure.
3. Vérifiez que l'appareil soit parfaitement fermé durant la phase de cuisson.
4. Nous conseillons par contre de contrôler la cuisson à travers la vitre d'inspection située sur le couvercle.
5. À la fin de la cuisson, la poignée du temporisateur émet un signal sonore qui indique la fin du cycle de cuisson.
6.  **Ouvre le couvercle avec la poignée du couvercle. Veille à ce que tu ne te brûles pas lorsque tu retires les plats.**

Faites cuire la pizza surgelées pendant 5-7 minutes. Il est conseillé d'extraire la pizza du congélateur 20-30 minutes avant de la mettre dans le four. Pizzas faites à la main faites cuire la pizza pendant 6-8 minutes.


Respectez dans tous les cas, les temps indiqués sur l'emballage du produit ou suivez les indications de la recette.

UTILISER LE FOUR À PIZZA PEPPO AVEC LA POÊLE

Tu peux utiliser la poêle de ton four à pizza Peppo comme une poêle classique (avec le couvercle). À la poêle par exemple, tu pourrais cuire des œufs et du bacon ou des omelettes et des frittata ou réchauffer de la pâtisserie.

1. Ouvre le couvercle avec la poignée du couvercle.
2. Enlève la pierre à pizza du four.
3. Place la poêle dans le four.
4. Selon tes besoins, tu pourrais préparer ton repas avec le couvercle ouvert ou fermé. Le couvercle doit rester fermé pour 5 minutes ou moins quand tu utilises

la poêle, car le revêtement de la poêle peut être endommagé. Tiens le couvercle ouvert pendant le temps de cuisson restant. Assure-toi que les poignées de la poêle sont pliées vers l'extérieur lorsque le couvercle soit fermé. Note que le couvercle ne ferme pas complètement, si tu utilises la poêle - ce qui est normal et ne porte pas atteinte à la fonction du four.

5. Assure-toi que les ingrédients ne touchent ni la partie supérieure ni les éléments de chauffage du four.
6. Assure-toi que les ingrédients ne touchent ni la partie supérieure ni les éléments de chauffage du four.
7. A la fin de la cuisson, la poignée du temporisateur émet un signal sonore qui indique la fin du cycle de cuisson.
8.  **La poêle et ses poignées sont très chauds. Veille à ce que tu ne te brûles pas lorsque tu retires les plats.**

APRÈS UTILISATION

1. Tourner la poignée de la température sur "0" et débrancher la fiche de la prise de courant.
2. Avant d'effectuer les opérations de nettoyage, attendez le refroidissement complet de l'appareil.
3. Note des instructions de nettoyage et d'entretien dans ce manuel.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le nettoyage doit être effectuée conformément aux indications du constructeur. Une erreur d'entretien peut causer des dommages sur autre, cela n'engageant en aucun cas la responsabilité du constructeur.

1. Avant d'effectuer les opérations de nettoyage, débranchez toujours le cordon électrique du secteur.
2. Attendez le refroidissement complet de l'appareil.
3. Toujours essuyer le boîtier à l'aide d'un chiffon doux légèrement humide.
4. Ne jamais plonger l'appareil sous l'eau ou autres liquides.
5. Éliminez à l'aide d'une spatule les éventuels résidus de cuisson sur le plat

réfractaire.

6. Evitez d'utiliser des accessoires ou des produits détergents abrasifs.
7. Le pelle à pizza peut être nettoyé au lave-vaisselle. Quant à la poêle, nous recommandons le nettoyage à la main.
8. Le plat en pierre réfractaire a tendance, avec l'usage, à noircir naturellement et à produire des taches. cela ne compromet en aucun cas le fonctionnement du four, ni la qualité de cuisson. Ne plongez jamais le plat en pierre réfractaire dans l'eau ou dans d'autres liquides.

SERVICE CLIENTÈLE

En principe, nos produits sont soumis à la garantie légale de 2 ans. Passée cette période, les réclamations ne peuvent se faire qu'en relation avec la preuve d'achat. Les pièces endommagées doivent être compatibles à l'usure normale de garantie. La durée de vie dépend du traitement et de l'utilisation des produits et est donc variable.

Pour des questions concernant l'utilisation ou le fonctionnement de nos articles, vous pouvez nous joindre par téléphone:

Numéro de téléphone: +49 (0)800 270 70 27

E-Mail: service@springlane.de

TRAITEMENT DES DÉCHETS/ PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos produits sont de haute qualité et ont une longue durée de vie. La maintenance régulière et l'entretien contribuent à prolonger cette durée de vie. Lorsque l'appareil est défectueux et qu'il n'est pas possible de le réparer, ne le mélangez pas aux ordures ménagères.

Rendez-vous dans un point de collecte désigné pour le recyclage d'appareils électroniques ou électriques. Grâce à cela, vous participez grandement à la protection de notre environnement.

Ce produit est conforme à WEEE-Directive 2002/96/EC.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



Ce produit est conforme à:

- Directive CEM 2014/30/EU
- Directive de Basse Tension 2014/35/EU
- RoHS 2011/65/EU



Ce produit est conforme à: LFGB 2005, §30+31

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	1200 W, 230 V, 50 Hz
Dimensiones:	33 x 37 x 17 cm
Peso:	4,5 kg aprox.
Materiales:	acero revestido (horno), cerámica (plato de piedra), esmalte (sartén), acero inoxidable (espátula)
Contenido:	horno de pizzas, plato de piedra, sartén, 2 espátulas
Longitud del cable:	90 cm

Puede producirse algún cambio o error en las especificaciones, atributos, colores y diseño.

ACLARACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Este símbolo advierte de los peligros que pueden causar lesiones personales o daños al aparato.



Este símbolo advierte de las posibles quemaduras o daños a objetos sensibles al calor causadas por el contacto con algunas superficies calientes del aparato.



1. Cuerpo del aparato
2. Asas de la tapa
3. Cristal para ver el interior
4. Controles
5. Regulador de temperatura (Mín. 1 – Máx. 5)
6. Indicador de encendido
7. Control de encendido/Temporizador
8. Resistencia superior
9. Resistencia inferior
10. Plato de piedra para pizza
11. Asas del plato

INDICACIONES DE SEGURIDAD

UTILIZACIÓN

El horno de pizzas está concebido para cocinar pizzas, calzones, flammkuchens y platos similares. El aparato puede calentarse hasta 350 °C y permite obtener resultados crujientes en muy poco tiempo. Este aparato está previsto para el procesamiento de alimentos. La elaboración o procesamiento de otros productos que no sean alimentos, p. ej., material de construcción, pinturas o productos químicos está prohibida.

Lea detenidamente las siguientes instrucciones antes de utilizarlo. Guarde las instrucciones cerca del aparato para futuras consultas. El aparato solo puede ser utilizado por personas que hayan leído las indicaciones de seguridad.

1. Antes de enchufar el aparato, asegúrese de que la tensión de la red coincide con la indicada en la etiqueta de características.
2. Para evitar peligros y cumplir con las normas de seguridad, las reparaciones del dispositivo y del cable de conexión sólo pueden ser realizadas por un especialista autorizado. Para ello, el horno de pizza debe estar desconectado de la red eléctrica. En caso de reparación, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente por teléfono o correo electrónico.
3. En el caso de darse anomalías en el funcionamiento que no pudieran ser solucionadas siguiendo las medidas/indicaciones facilitadas en este manual de instrucciones, el aparato deberá ser desconectado inmediatamente de la red eléctrica y llevado a un servicio técnico autorizado.
4. No sumerja nunca el aparato ni ninguna de sus partes en agua u otros líquidos.
5. No dejes nunca el horno para pizza en un recipiente (p. ej. fregadero) que pueda llenarse con agua. No laves nunca el horno para pizza en el lavavajillas.
6. No utilice un temporizador externo o un control remoto con este aparato.
7. Las personas que usen el aparato deben estar en plena posesión de sus facultades mentales y físicas.
8. Las personas que no entiendan la lengua en la que está escrito el manual de instrucciones o no puedan leerlas, deben ser informadas sobre el contenido del manual de inst-

rucciones o se las debe enseñar a usar el aparato según el manual de instrucciones.

9. Se debe mantener a los niños alejados del aparato y del cable de conexión tanto durante su puesta en funcionamiento como cuando no se esté haciendo uso del aparato.
10. No se permite que los niños jueguen con el dispositivo. No deje la unidad desatendida.
11. Mantenga el embalaje lejos del alcance de los niños para evitar riesgo de asfixia.
12. Compruebe el estado del cable de alimentación con frecuencia. No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado. En este caso, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente para evitar otros daños.
13. El aparato está concebido para su uso doméstico y en otros lugares tales como:
 - en áreas destinadas a la cocina en tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo
 - en casas rurales
 - en hoteles, moteles y otros lugares residenciales, por parte de los clientes
 - en establecimientos bed & breakfast
14. Utiliza el aparato únicamente para el fin previsto. Springlane no asume ninguna responsabilidad:
 - en caso de no seguir las indicaciones para un uso correcto
 - en caso de un uso incorrecto del aparato
 - en caso de realizar trabajos o reparaciones uno mismo o por personal no autorizado
 - en caso de usar piezas de recambio no originales o no aptas específicamente para el modelo del aparato
15. Tras desembalar el producto y antes de ponerlo en funcionamiento, asegúrese de que el aparato, el cable de alimentación y todos los accesorios están en buen estado y no presentan grietas o fisuras. En este caso, no utilice el aparato, desenchúfelo inmediatamente y llévelo a un centro posventa autorizado para su inspección.
16. No coloque el aparato o el cable de alimentación sobre superficies calientes como radiadores o placas de cocción.
17. No utilice el aparato al aire libre.
18. No utilice el aparato cerca o debajo de materiales inflamables como cortinas.
19. No tapes nunca el horno con una cubierta o con otro tipo de objeto inflamable.
20. No dejes ni almacenes ningún tipo de material inflamable sobre el hor-

no o en su entorno más inmediato (mín. 60 cm de distancia).

21. Coloque el dispositivo en una superficie de trabajo que pueda superar temperaturas de al menos 90°C.
22. Asegúrese de que no hay ningún objeto que obstruya las salidas de aire de la unidad.
23. No inserte nunca objetos metálicos ni dedos en las salidas de aire.
24. No ponga papel de aluminio en el interior del horno de pizzas.
25. Deje que el aparato se enfríe siempre a temperatura ambiente antes de transportarlo o limpiarlo, para evitar lesiones al tocar piezas del aparato que estén calientes.
26. Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue sobre el borde una mesa o superficie de trabajo y de que se encuentre lejos del alcance de los niños.
27. Conecte el cable de alimentación a un enchufe con toma de tierra.
28. Desenchufe el cable de alimentación en los siguientes casos:
 - Si se produce un problema durante el funcionamiento
 - Después de cada uso
 - Antes de limpiar el aparato
29. Evite desconectar el aparato desenchufando directamente el cable de alimentación.



No dejes nunca el horno en funcionamiento y sin vigilancia, especialmente cuando haya dentro productos para hornear. Los componentes del horno para pizzas como el plato de piedra, las resistencias o la carcasa se calientan mucho durante su funcionamiento. Utilice guantes térmicos y utensilios de cocina adecuados. Deje que se enfríe por completo antes de limpiarlo o moverlo.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retira todas las láminas de protección y los materiales de embalaje.
2. Limpie todas las partes que forman el aparato siguiendo las instrucciones del fabricante.
3. Durante los primeros usos, el horno puede emitir algo de humo. Se trata de algo normal que desaparecerá después de varios usos.

USANDO EL HORNO DE PIZZAS PEPPO

INFORMACIÓN GENERAL DE FUNCIONAMIENTO

1. Utilice el horno en una superficie estable, nivelada y resistente al calor.
2. Coloque el aparato de forma que se encuentre protegido contra el sobrecalentamiento.
3. Enchufe el cable de alimentación en una toma eléctrica.
4. Seleccione la temperatura deseada con el botón regulador.
5. Seleccione el tiempo de horneado con el botón de encendido y temporizador.
6. El LED indicador estará encendido durante el precalentamiento y se apagará una vez el aparato esté listo para su uso.
7. La masa de la pizza no debe tener grietas o agujeros que hagan que se filtre la salsa. Los residuos duraderos no se pueden quitar del plato de piedra.

Para una cocción óptima de la pizza, se recomienda calentar el horno a la máxima temperatura durante aproximadamente 10 minutos.

USANDO EL HORNO DE PIZZAS

1. Utilice las asas para abrir la tapa del horno.
2. Coloque la pizza en el plato de piedra y cierre la tapa.
3. Asegúrese de que ninguno de los ingredientes está en contacto con las resistencias superior o inferior.
4. Mantenga la tapa cerrada durante el proceso de horneado.
5. Puede comprobar el estado de cocción de la pizza mediante el cristal en la tapa.
6. Al final del proceso de horneado, el temporizador emitirá un sonido como aviso.


7.  **Utilice siempre las asas para abrir la tapa del horno. Tenga cuidado de no quemarse al retirar el plato.**

Las pizzas congeladas requieren un tiempo de horneado de 5 a 7 minutos. Se recomienda tener la pizza a temperatura ambiente de 20 a 30 minutos antes de ponerla en el horno. Las pizzas caseras requieren, por lo general, de 6 a 8 minutos.

En caso de duda, consulte los tiempos indicados en las instrucciones del paquete o la receta.

USANDO EL HORNO DE PIZZAS CON LA SARTÉN

Puedes usar la sartén del horno de pizzas como si fuera una sartén normal (con una tapa). En la sartén se pueden freír huevos y bacon, hacer tortillas y frittatas o recalentar otros alimentos.

1. Utilice las asas para abrir la tapa del horno.
2. Quite el plato de piedra.
3. Coloque la sartén en el aparato.
4. En función de sus necesidades, puede preparar la comida con la tapa abierta o cerrada. Asegúrese de abrirla tras 5 minutos como máximo para no dañar el recubrimiento de la sartén. Mantén la tapa abierta durante el resto de la cocción. Asegúrate de que las asas de la sartén están fuera del aparato cuando la tapa está cerrada. Ten en cuenta que la tapa no puede cerrarse por completo al usar la sartén; esto es algo normal y no afecta al funcionamiento normal del horno.
5. Asegúrese de que ninguno de los ingredientes está en contacto con las resistencias superior o inferior.
6. Al final el proceso de cocción, el temporizador emitirá un sonido como aviso.
7.  **La sartén y las asas alcanzan altas temperaturas durante su funcionamiento. Tenga cuidado de no quemarse al retirar el plato.**

DESPUÉS DE SU USO

1. Gire el control de temperatura hasta el "0" y desenchufa el cable.
2. Espere a que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo.

3. Siga las instrucciones del fabricante respecto a la limpieza y el mantenimiento del aparato.

LIMPIEZA Y CUIDADO

La limpieza y secado del horno debe efectuarse después de cada uso según las instrucciones del fabricante. Un mantenimiento incorrecto o la falta de él puede afectar al funcionamiento del aparato.

1. Antes de limpiarlo, desenchufe el cable.
2. Espere a que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo.
3. Limpia la carcasa con un paño suave ligeramente humedecido.
4. Por razones de seguridad, nunca sumerja el aparato en agua u otro líquido.
5. Utilice una espátula para eliminar los residuos del plato de piedra. No lo sumerja en líquido.
6. Evite el uso de productos abrasivos y otros productos de limpieza.
7. Las espátulas para pizza se pueden lavar en el lavavajillas. Se recomienda lavar la sartén a mano.
8. El uso prolongado del horno puede provocar que la piedra adquiera una ligera coloración natural. Esto no afecta al rendimiento del horno ni al funcionamiento normal del aparato.

ATENCIÓN AL CLIENTE

En principio, nuestros productos tienen una garantía legal de 2 años.

Reclamaciones adicionales sólo serán procesadas junto con una prueba de compra.

Las piezas de desgaste excluyen cualquier reclamación de garantía cuando se ha producido un desgaste natural. La durabilidad está determinada por el manejo respectivo y uso del producto, y, por lo tanto, es variable.

Si tiene preguntas sobre el manejo y la funcionalidad de nuestros productos, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente:

Número telefónico: +49 (0)800 270 70 27

ELIMINACIÓN DE RESIDUOS/ PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE



Nuestros productos son fabricados con el mayor grado de cuidado y están diseñados para una larga durabilidad. El mantenimiento regular y la limpieza ayudan a prolongar la durabilidad. Si el dispositivo está defectuoso y no puede repararse, no debe desecharse en casa.

Debes depositar el aparato en un punto de eliminación reconocido para el reciclaje de dispositivos eléctricos o electrónicos. Con una eliminación correcta y el reciclaje contribuyes a proteger nuestro medioambiente.

Este aparato cumple con la Directiva 2002/96/CE sobre eliminación de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este dispositivo cumple con:



- Directivas europeas de compatibilidad electromagnética (EMC) 2014/30 / UE
- Directiva de Baja Tensión (LVD) 2014/35 / EU
- RoHS 2011/65 / EU



Este aparato cumple con: LFGB 2005, § 30 + 31

