



Peppo

PIZZAOFEN

Bedienungsanleitung

Instruction manual

Istruzione per l'uso

Mode d'emploi

IMPRESSUM

Bedienungsanleitung Pizaofen Peppo

Art.-Nr.: 940263 (Rot)

Stand: September 2016

Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Copyright ©

Springlane GmbH

Erkrather Straße 228d

40233 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

DE

Pizzaofen Peppo

Technische Daten	5
Sicherheitshinweise	7
Vor der ersten Inbetriebnahme	9
Pizzaofen Peppo nutzen	9
Reinigung und Pflege	11
Kundenservice	12
Entsorgung/Umweltschutz	12
Konformitätserklärung	13

EN

Pizza Oven Peppo

Technical Data	15
Safety Information	17
Before First Use	19
Using Your Pizzaoven Peppo	19
Cleaning And Care	21
Customer Service	22
Disposal/ Recycling	22
Declaration of Conformity	23

IT

Forno Pizza Peppo

Dati tecnici	25
Indicazioni di sicurezza	27
Prima dell'uso	29
Utilizzo del forno pizza Peppo	29
Pulizia e manutenzione	31
Servizio clienti	32
Smaltimento/Tutela dell'ambiente	32
Dichiarazione di conformità	33

FR

Four à Pizza Peppo

Caractéristiques techniques	35
Consignes de sécurité	37
Avant la première utilisation	39
Utiliser four à pizza Peppo	39
Nettoyage et entretien	41
Service clientèle	42
Traitement des déchets/Protection de l'environnement	42
Déclaration de conformité	43

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.

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 Fachmann durchgeführt werden. Kontaktiere im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail.
3. Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
4. Das Gerät darf nicht über eine Fernbedienung oder einen externen Timer gesteuert werden.
5. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
6. Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
7. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Lasse das Gerät während der Inbetriebnahme nicht unbeaufsichtigt. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
8. Halte Kinder von Verpackungsmaterial fern. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
9. 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.

- 10.** 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
- 11.** Verwende das Gerät nur für den vorgesehenen Zweck. Bei Nichtbeachten der Anweisungen für die richtige Anwendung oder unsachgemäßer Benutzung übernimmt Springlane keinerlei Haftung.
- 12.** 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.
- 13.** Weder das Gehäuse, noch die Anschlussleitung dürfen einer heißen Kochplatte oder offenem Feuer zu nahe kommen.
- 14.** Verwende das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien wie beispielsweise Vorhängen.
- 15.** Verwende das Gerät nur auf hitzebeständigen Untergründen, die Temperaturen von mindestens 90 °C standhalten.
- 16.** Stelle sicher, dass die Lüftungsschlitze des Geräts zu keiner Zeit durch Gegenstände blockiert werden.
- 17.** Führe nie Finger oder metallische Gegenstände durch die Lüftungsschlitze ein, es besteht Verletzungsgefahr.
- 18.** Verwende keine Alufolie im Pizzaofen.
- 19.** Achte darauf, dass das Netzkabel nie lose über die Kante von Tisch oder Arbeitsfläche und in Reichweite von Kindern hängt.
- 20.** Verbinde den Netzstecker nur mit geerdeten Steckdosen.
- 21.** Ziehe den Netzstecker:
 - Bei Störungen während des Betriebes
 - Nach jedem Gebrauch
 - Vor jeder Reinigung
- 22.** Ziehe den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose, sondern fasse am Netzstecker an.



Bestandteile des Pizzaofens wie der Pizzastein, Heizelemente und das Gehäuse werden während des Betriebs sehr heiß. Verwende Ofenhandschuhe und geeignete Küchenutensilien. Lass das Gerät vollständig auskühlen bevor du es reinigst oder bewegst.

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

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

PIZZAOFEN PEPPONUTZEN


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 bei Bedarf 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 (pizzaoven), ceramic (pizzastone), 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. 3)
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.

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. Please get in touch with our customer service via phone or send an e-mail.
3. Never place the appliance or its parts in water or other liquids.
4. This appliance is not intended to be operated by an external timer switch or remote control system.
5. This appliance is not intended for use by persons (including children of at least 8 years of age) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
6. Children under the age of 8 must be kept away from the device or/and electrical cord.
7. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Do not leave the appliance unattended while operating. Any cleaning or servicing of the appliance should only be undertaken by children if they are under strict supervision.
8. The packing materials (plastic bags, expanded polystyrene, nails, etc.) should be kept away from children since they are potential sources of danger.
9. 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.

- 10.** 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)
- 11.** 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.
- 12.** 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.
- 13.** Do not put the appliance and/or electrical cord close to/on hot surfaces as heaters, cooking hob, flames and similar.
- 14.** Do not use the appliance near or underneath inflammable materials (curtains, etc.).
- 15.** Place the appliance on a work surface that bears a temperature of at least 90°C.
- 16.** Make sure there are no objects above that may impede the air passage.
- 17.** Never insert metallic objects or fingers through the air vents.
- 18.** Do not cover the inner sides of the oven with aluminium foils.
- 19.** Do not put the wire close to sharp edges, do not fix it and do not leave it hang. Keep it away from children.
- 20.** Connect the appliance to the power mains through an earthed socket.
- 21.** 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.
- 22.** Avoid unplugging the appliance by pulling the power cord.



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 apposite gloves or attachments (not supplied).

BEFORE FIRST USE

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


USING YOUR PIZZAOVEN PEPPO

GENERAL INFORMATIONS

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. Use a damp cloth to clean the outer parts of the appliance.
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 DIE 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. Maniglia coperchio
3. Finestrella
4. Comandi
5. Regolatore temperatura (min pos.1 - max pos. 3)
6. Spia cottura
7. Manopola di accensione e timer
8. Resistenza superiore
9. Resistenza inferiore
10. Pietra refrattaria
11. Maniglie piatt

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.

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. Per eventuali riparazioni contattare il nostro servizio client telefonicamente o tramite mail.
3. Per motivi di sicurezza elettronica, non immergere mai l'apparecchio o parti di esso in acqua.
4. Questo apparecchio non deve essere utilizzato con un telecomando o un timer esterno
5. L'apparecchio può essere usato da bambini di età superiore agli anni 8 e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone senza esperienza né conoscenza, solo sotto supervisione o dopo che le stesse siano state istruite adeguatamente riguardo sull'utilizzo in sicurezza e abbiano compreso i rischi correlati al prodotto stesso.
6. Tenere l'apparecchio e il cavo lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
7. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Non lasciare incustodito l'apparecchio durante il funzionamento. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguiti da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
8. Tenere lontano il materiale d'imballaggio lontano dai bambini. Rischio di soffocamento!
9. 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.

10. uso domestico o similare, 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).
11. Utilizzare questo apparecchio solo per lo scopo per cui è stato concepito. Springlane GmbH non si assume alcuna responsabilità per conseguenze derivanti da un uso improprio o non conforme.
12. 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.
13. Non posizionare l'apparecchio e il cavo di alimentazione vicino a piani cottura caldi o fiamme vive.
14. Non utilizzare l'apparecchio vicino a materiali che possono bruciare, come ad esempio tende.
15. Utilizzare l'apparecchio su superfici resistenti al calore, che sopportano una temperatura di almeno 90°C.
16. Assicurarsi che le aperture di aerazione non vengano mai bloccati da oggetti.
17. Non inserire mai oggetti metallici o le dita attraverso le aperture di aerazione. Pericolo di lesioni.
18. Non utilizzare mai la carta stagnola all'interno del fornello.
19. Assicurarsi che il cavo non penda mai dal bordo del tavolo o della superficie di lavoro o si trovi nelle vicinanze di bambini.
20. L'apparecchio deve essere collegato solo a prese a terra.
21. Staccare la spina:
 - in caso di anomalie durante il funzionamento
 - dopo ogni utilizzo
 - prima di ogni pulizia
22. Evitare di scollegare l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione, ma dalla spina.



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. Pulire gli accessori secondo le indicazioni "Pulizia e manutenzione" che si trova nelle seguenti istruzioni.
2. 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 PEPO

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, omelette, 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 fornello.

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. Per la pulizia esterna dell'apparecchio utilizzare un panno umido.
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.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

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



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.

SIGNIFICACION DE SIMBOLE



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.

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. En cas de réclamation, contactez notre service clientèle par téléphone ou par e-mail.
3. Ne jamais plonger l'appareil ou les parties qui le composent sous l'eau.
4. N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur externe ou avec un système télécommandé.
5. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (inclus les enfants de 8 ans au moins) à capacité physique, sensorielle et mentale réduites ou sans expérience et instruction à moins qu'ils soient surveillés ou préparés à l'utilisation par une personne responsable de leur sécurité.
6. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil et du câble de connexion.
7. Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Ne jamais laisser l'appareil allumé sans surveillance.
8. 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.
9. 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.

10. 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).
11. Cet appareil a été conçu pour la cuisson des aliments et il doit être destiné exclusivement à cet usage. Toute autre utilisation est considérée comme impropre et donc périlleuse. Le fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage dérivant d'emplois non appropriés, erronés ou irraisonnables.
12. 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.
13. 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 inflammables comme les rideaux, les chiffons ou le papier.
14. 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.
15. N'introduisez pas d'objets métalliques ou vos doigts à travers les ouvertures d'aération.
16. Ne couvrez pas les parois internes du four avec des feuilles d'aluminium.
17. Évitez que le cordon électrique pende librement. Placez le cordon électrique de façon à ce qu'il ne puisse pas être endommagé et que personne ne puisse y trébucher.
18. L'appareil doit être rigoureusement branché au réseau électrique au moyen d'une prise de terre.
19. 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.

20. Eviter de débrancher l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation électrique.



Les parois du four (plaques ou couvercles) sont très chaudes, durant l'extraction des aliments, utilisez les gants 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. Nettoie des pièces accessoires en suivant les instructions de nettoyage et d'entretien dans ce manuel.
2. Durant les premiers cycles de fonctionnement, le four pourrait emettre de la fumee. ce phenomene est absolument normal et il disparaîtra 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 éviter que la sauce de pizza pénètre, le plâtre à pizza ne doit pas présenter 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.

UTILISE LE FOUR À PIZZA PEPPA 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. A la fin de la cuisson, la poignée du temporisateur émet un signal sonore qui indique la fin du cycle de cuisson.
7.  **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. Pour le nettoyage externe de l'appareil, utilisez un chiffon 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. Évitez 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

 springlane
KITCHEN