

# COOK & BAKER

BY IMERCO

## PIZZAMASKINE

### BRUGSANVISNING

Læs denne manual omhyggeligt,  
før du tager apparatet i brug,  
og gem den til senere brug.

Model: 100429073



---

COOK & BAKER

# PIZZAMASKINE

## BRUGSANVISNING

### EGENSKABER

#### SPECIFIKATIONER

- Modelnummer: 100429073
- Spænding: 220-240 V~50 Hz
- Strømforbrug: 1200 W

### BESKRIVELSE

- Bager frossen pizza på få minutter.
- Beregnet til at bage pizzaer af frisk kvalitetsdej på få minutter.
- Dual M-varmeelementer bager pizzaen mere jævnt, så den bliver mere sej og sprød i krummen.
- Vendbar pizzabagesten kan tages af for nem rengøring.
- Bager en sprød pizza på 5 minutter.
- Varmes op til over 380-400 °C.
- Pizzaovn – stenbagt.

### SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

**FORSIGTIG:** Varm overflade.

Overfladerne kan blive meget varme under brug.

## VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

Ved brug af elektriske apparater skal de grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger altid følges. Læs venligst nedenstående sikkerhedsforanstaltninger, før du tager produktet i brug.

1. Læs alle instruktioner.
2. Rør ikke ved varme overflader. Knapper og håndtag bliver varme, når ovnen opvarmes. Brug ovenhandsker eller grydelapper, når du åbner pizzamaskinens låg.
3. Du skal være ekstremt forsigtig, når du åbner pizzamaskinen, da der kan slippe damp ud meget hurtigt. For din egen sikkerheds skyld anbefales det at bruge ovenhandsker eller grydelapper, når du åbner pizzaovnen.
4. For at undgå elektrisk stød må hverken ledning, stik eller apparatet nedsænkes i vand eller anden væske.
5. Der skal være nøje opsyn, når apparatet bruges af eller i nærheden af børn.
6. Tag stikket ud, når apparatet ikke er i brug, og inden det rengøres. Lad apparatet køle af, før det sættes på plads.
7. Brug ikke apparatet med en beskadiget ledning eller et beskadiget stik, efter en fejl i apparatet, eller hvis det på anden måde er blevet beskadiget. Returner apparatet til det nærmeste autoriserede servicested med henblik på undersøgelse, reparation eller justering.
8. Brug af ekstra tilbehør anbefales ikke af producenten af apparatet, da det kan medføre personskaade.
9. Ledningen må ikke hænge ud over kanten af bordet eller bordpladen eller berøre varme overflader.
10. Anbring ikke på eller i nærheden af et gasblus eller en kogeplade eller i en varmeovn.
11. Der skal udvises ekstrem forsigtighed, når et apparat med varm olie eller andre varme væsker flyttes.
12. Sæt altid stikket i apparatet først, og sæt derefter ledningen i stikkontakten.  
Apparatet afbrydes ved at sætte alle betjeningsselementer på "off". Tag derefter stikket ud af stikkontakten.
13. Brug ikke apparatet til andre formål end det tilsigtede.
14. Gem denne brugsanvisning.

Apparatet er ikke beregnet til brug af mindre børn eller svagelige personer uden opsyn. Mindre børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

# PIZZAMASKINE

## BRUGSANVISNING

## SÅDAN BRUGER DU DIN PIZZAMASKINE

### FØRSTE GANG

- Før du skal bage, skal ovnen forvarme i 10 minutter med låget lukket på indstilling 4 for at varme pizzastenen op til 320 °C. Det brænder eventuelle smøremidler af ovnens varmelementer og er også med til at præparere din pizzasten.
- Når du bager med stenen, skal de rå madvarer (pizzaen) lægges direkte på stenen.
- Pizzamaskinen er beregnet til at bage lækre pizzaer af frisk dej samt frosne pizzabunde. Når du vil bage en frossen pizzabund, skal du lade den tø op, før du sætter den i ovnen. Det giver en sprød pizza. Når du bager frisk dej, skal du drysse lidt mel på stenen, før du lægger dejen direkte på stenen. Hvis du har en klistret dej, tilsætter du mere mel til dejen, da den ellers vil klistre til stenen.

### BAGNING PÅ STENEN

1. Først skal du sikre dig, at reguleringsknappen er sat på off, og tage et hurtigt kig ind i pizzamaskinen for at se, at der ikke er andet i ovnen end bagestenen.
2. Sæt strømledningen i 230 V stikket. Du tænder for pizzamaskinen ved at dreje temperaturreguleringsknappen. Læg mærke til, at varmeindikatorlampen tænder, hvilket betyder, at pizzamaskinen forvarmer. Du opnår et bedre bageresultat, når du forvarmer ovnen.
3. Indstil timeren til 10 minutters forvarmning, og derefter er pizzamaskinen klar til brug.
4. Læg den bagte eller ubagte pizzadej direkte på pizzaspaderne med dine yndlingstopplings. Du må ikke fylde for meget topping på pizzaen. Du skal undgå at toppingen rammer varmelegemet.
5. Advarsel, pizzastenen og håndtagene er meget varme. Du må ikke røre ved dem, før de er kølet af.
6. Luk låget på pizzamaskinen, drej temperaturreguleringsknappen til indstilling 5 fra indstilling 4, og lad pizzaen bage i 4-5 minutter eller som ønsket. Husk, at alle pizzaer har forskellig dej- eller toppingtykkelse, og at nogle pizzaer bager hurtigere end andre. Det anbefales, at du åbner låget på pizzamaskinen efter 3 minutter for at kontrollere, hvordan pizzaen ser ud, og hvis pizzaen ikke er færdig, lukker du låget og bager videre, indtil pizzaen er som ønsket.
7. Hvis din pizza bager for hurtigt, drejer du temperaturreguleringen mod uret for at sænke bagetemperaturen. Du kan hæve bagetemperaturen ved at dreje knappen med uret for en højere indstilling.
8. Når du vil bage en frossen pizzabund, skal du lade den tø op først. Når den er tøet helt op, skubber du den direkte over på den opvarmede sten.
9. Brug ikke klistret dej på stenen eller pizzaspaderne. Hvis dejen er klistret, anbefaler vi, at du bruger en pizzaplade til at forbage pizzaen og derefter lægge den direkte over på stenen, eller at du drysser mel på stenen og lægger dejen direkte ovenpå.
10. Gentag ovenstående proces, hvis du vil bage mere end én pizza.

## **BEMÆRK**

Brug aldrig madolie direkte på bagestenen, når du bager, krydrer eller rengør. Du skal ikke være bekymret over små ridser, eller at stenens overflade bliver mørkere. Det er et tegn på, at din sten er velpræpareret.

Brug aldrig en kniv eller pizzaskærer på stenen, da det kan beskadige den finkornede bageoverflade.

Du skal være forsigtig, når du åbner pizzamaskinen, da der kan slippe damp ud meget hurtigt. For din egen sikkerheds skyld anbefales det at bruge ovnhandsker, når du åbner pizzaovnen

# PIZZAMASKINE

## BRUGSANVISNING

### FEJLFINDINGSVEJLEDNING

**PROBLEM** Varmeindikatorlampen tænder og slukker.

**ÅRSAG** Det er en automatisk termostatlampe.

**LØSNING** Lampen er tændt, indtil ovnen har nået den ønskede temperatur.

**PROBLEM** Toppen af pizzaen bliver brændt.

**ÅRSAG** Ovnens temperatur er for høj.

**LØSNING** Når du tjekker pizzaen, og det ser ud, som om toppen bliver bagt hurtigere end bunden, skal du sætte ovnen tilbage på 4 og lade pizzaen bage, uden at termostatlampen er tændt. Du kan også lade låget stå åbent et par minutter, så du kan se pizzaen bage færdig.

**PROBLEM** Bunden af pizzaen bliver brændt.

**ÅRSAG** Ovnens temperatur er for høj.

**LØSNING** Sørg for, at ovnen er forvarmet på indstilling 5. Når ovnlampen slukker, skal du lade stenen hvile et par minutter, før du lægger pizzaen på. Når du bager flere pizzaer efter hinanden, er det bedst at lade låget stå åbent i nogle minutter med indstillingen på 4 mellem pizzaerne.

**PROBLEM** Snavset stenbund.

**ÅRSAG** Fugt på bunden.

**LØSNING** Du skal ikke være bekymret over mærker på stenen. Jo flere mærker, jo bedre smag giver den pizzaen. Du skal bare skrabe eventuelle madrester af med en metalspade.

# RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

## RENGØRINGSVEJLEDNING

Din pizzamaskine kan holde i mange år, hvis du passer på den. Når du har brugt din pizzamaskine, skal du tage stikket ud og lade apparatet køle af. Pas på ikke at røre ved eller forsøge at rengøre din pizzamaskine, før alle dele er kølet ned til stuetemperatur.

Brug kun en fugtig klud til at rengøre pizzamaskinen udvendigt. Pizzamaskinen må aldrig dyppes eller nedsænkes i vand eller andre væsker. Det kan give elektrisk stød og/eller beskadige ovnen.

Brug aldrig madolie, vand eller rengøringsmidler til at rengøre stenen. Skrab eventuelle madrester af med en spatel eller en stiv børste, og tør den af med et stykke køkkenrulle eller en ren karklud.

Brug aldrig stenen til andre formål end den tilsigtede anvendelse. Den må ikke bruges som bordskåner. Brug aldrig væske på stenen, uanset om den er varm eller kold. Hvis du følger disse simple anvisninger, vil du få fornøjelse af din pizzamaskine i mange år.

Du skal være ekstremt forsigtig, når du åbner pizzamaskinen, da der kan slippe damp ud meget hurtigt. For din egen sikkerheds skyld anbefales det at bruge ovnhandsker eller grydelapper, når du åbner pizzaovnen.

# PIZZAMASKINE

BRUGSANVISNING

## REKLAMATIONER

Reklamationsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres i den nærmeste Imerco butik.

## OPLYSNINGER OM BORTSKAFFELSE

Elektriske apparater og batterier må ikke smides ud sammen med andet usorteret husholdningsaffald. Det skal afleveres separat.

Kontakt kommunen for oplysninger om lokale indsamlingsmuligheder. Hvis elektriske apparater og batterier smides på en losseplads, kan farlige stoffer sive ned i grundvandet og ende i fødekæden til fare for menneskers helbred.

Når man udskifter gamle apparater med nye, er forhandleren forpligtet til at tage det gamle apparat tilbage uden beregning med henblik på korrekt bortskaffelse.



Produceret af: Imerco A/S, Smedeholm 16, DK-2730 Herlev



**COOK&BAKER**