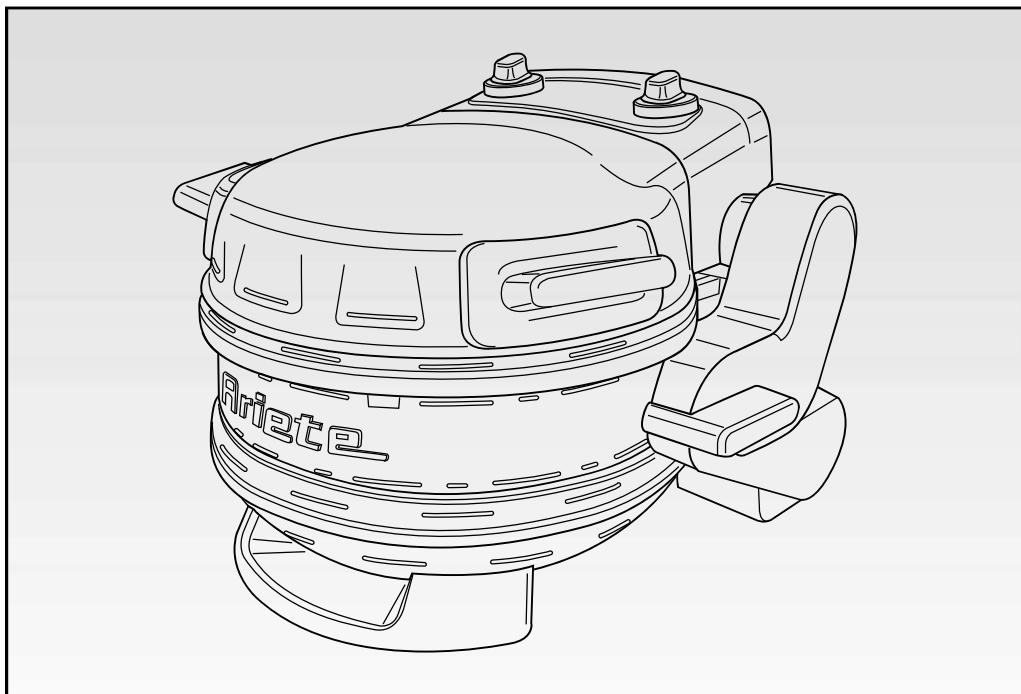


Ariete



Forno per pizza doppio

Dual pizza maker

Four à pizza double

Doppelter Pizzaofen

Horno de pizza doble

Forno de pizza duplo

Dubbele pizzaoven

Dobbelt pizzaovn

Διπλός φούρνος πίτσας

Podwójny piec do pizzy

Двойная печь для пиццы

Двокамерна піч для піци

فرن بيتزا مزدوج

CE EAC

927

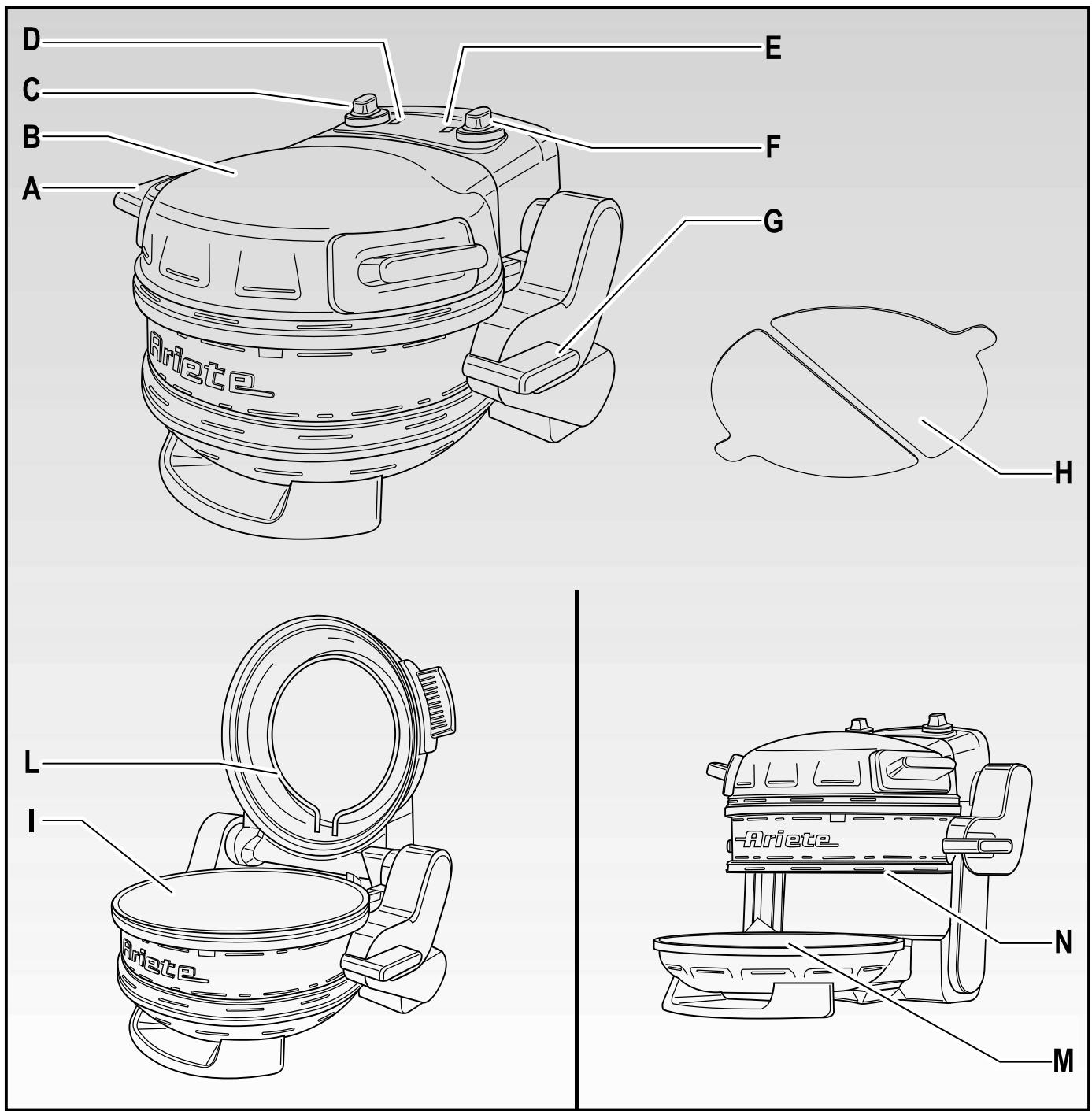


Fig. 1

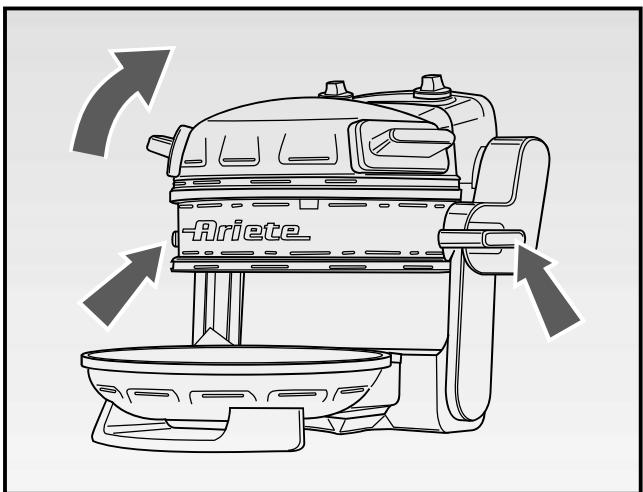


Fig. 2

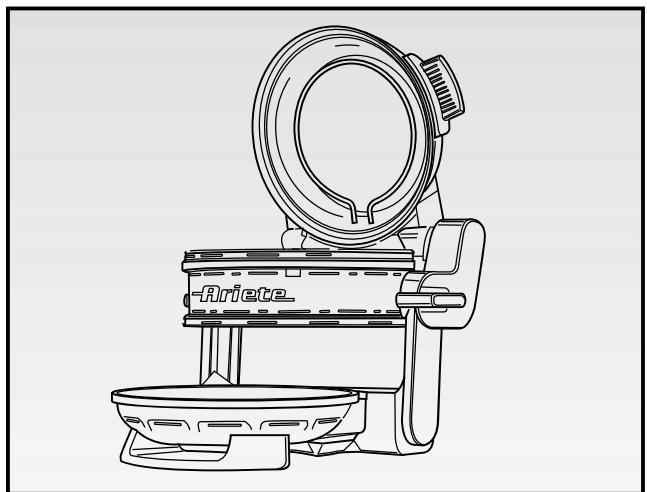


Fig. 3

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

LEER ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DEL EMPLEO.

Cuando se usan aparatos eléctricos es necesario tomar algunas precauciones, entre las cuales:

1. Cerciorarse que el voltaje eléctrico del aparato corresponda al de vuestra red eléctrica.
2. No dejar el aparato sin vigilar cuando esté conectado a la red eléctrica; desconectarlo después de cada empleo.
3. No colocar el aparato sobre o en proximidad de fuentes de calor.
4. Durante el uso situar el aparato sobre una superficie horizontal estable.
5. No exponer el producto a condiciones climáticas dañinas como lluvia, humedad, heladas, etc. Guardarlo en un lugar seco.
6. Controlar que el cable eléctrico no toque superficies calientes.
7. El aparato lo pueden usar niños mayores de 8 años y personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales o sin experiencia o sin el necesario conocimiento, siempre que estén vigilados o después de haber recibido instrucciones relativas al uso seguro del aparato y a la comprensión de los peligros inherentes a él. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no se deben realizar por niños a no ser que tengan más de 8 años y que estén vigilados.
8. Mantenga el producto y su cable de alimentación lejos de los niños de menos de 8 años.
9. NO SUMERGIR NUNCA EL CUERPO DEL PRODUCTO, EL ENCHUFE Y EL CABLE ELÉCTRICO EN EL AGUA O EN OTROS LÍQUIDOS, USAR UN PAÑO HÚMEDO PARA LIMPIARLOS.
10. INCLUSO CUANDO EL APARATO NO ESTÉ EN MARCHA, HAY QUE DESCONECTAR EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE ELÉCTRICA ANTES DE ACOPLAR O QUITAR LAS PARTES INDIVIDUALES O ANTES DE EFECTUAR LA LIMPIEZA.
11. EL APARATO ESTÁ APAGADO SÓLO CUANDO EL ENCHUFE ESTÁ DESCONECTADO DE LA TOMA DE CORRIENTE.
12. Asegurarse de tener siempre las manos bien secas antes de utilizar o de regular los interruptores situados en el aparato o antes de tocar el enchufe y las conexiones de alimentación.
13. No manipular ni tocar el producto con las manos mojadas o descalzo.
14. Para desenchufar, coger directamente el enchufe y desconectarlo de la toma de

- la pared. No desenchufar estirando del cable.
15. Por razones de seguridad, deberá conectar su aparato a una toma de corriente con puesta a tierra correspondiente a las normas eléctricas vigentes. **EVITE UNA INSTALACIÓN ELÉCTRICA NO CONFORME.**
16. No transporte el aparato cuando está en funcionamiento.
17. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o del plano de apoyo. Evite el contacto del cable con superficies calientes.
18. No tocar la placa de cocción cuando el horno esté en marcha, y hasta que el horno vuelva a la temperatura ambiente después de haberlo desconectado.
19. Durante los primeros ciclos de funcionamiento el horno producirá humo. Esto es completamente normal y desaparecerá con el uso.
20. No coloque el aparato encima o cerca de fuentes de calor o elementos eléctricos. No lo ponga encima de otros aparatos.
21. No cubrir las paredes internas del horno con hojas de aluminio.
22. Utilizar el horno solamente para cocinar o calentar alimentos.
23. No poner paños ni platos encima del aparato.
24. En ningún caso el horno se debe utilizar empotrado o introducido en un mueble.
25. No utilice el aparato cerca de paredes o cortinas.
26. Apague el aparato y quite el enchufe de la toma de corriente cuando no se utiliza y antes de las operaciones de limpieza.
- 27. Cuando el aparato está en marcha la temperatura de la superficie externa puede ser elevada.**
- 28. ATENCIÓN- Colocar el horno sobre el tablero de trabajo que soporta una temperatura de por lo menos 90°C, poniendo atención de que encima no haya objetos que impidan el pasaje del aire.**
- 29.  ATENCIÓN – Peligro de quemaduras. No toque las superficies calientes durante el uso del producto.**
- 30. No tocar el panel central entre la placa superior y la inferior cuando el aparato esté encendido ya que esta parte está muy caliente.**
31. El producto no debe alimentarse a través de temporizadores externos o mediante instalaciones separadas controladas a distancia.
32. No usar el aparato si el cable eléctrico o el enchufe estuvieran dañados, o si el mismo aparato fuera defectuoso; en este caso llevarlo al Centro de Asistencia Autorizado más cercano.
33. Si el cable de alimentación está dañado tiene que ser sustituido por el Fabricante o por su servicio asistencia técnica o en todo caso por una persona con califica-

- ción similar, para prevenir cualquier riesgo.
34. El aparato ha sido proyectado SÓLO PARA EMPLEO DOMÉSTICO y no tiene que ser destinado a uso comercial o industrial.
35. Este aparato cumple con la directiva 2014/35/EU y EMC 2014/30/EU, y el reglamento (EC) Nº 1935/2004 del 27/10/2004 sobre materiales en contacto con alimentos.
36. Cualquier cambio en este producto, incluidas las modificaciones en la configuración del termostato, podría afectar al funcionamiento del producto y provocar la anulación de la garantía del usuario.
37. Cuando decida deshacerse de este aparato, aconsejamos inhabilitarlo cortando el cable de alimentación. Se recomienda además hacer inocuas aquellas partes del aparato que pudieran constituir un peligro, especialmente para los niños que podrían utilizar el aparato para sus juegos.
38. Los elementos del embalaje no se tienen que dejar al alcance de los niños ya que constituyen fuentes potenciales de peligro.
39. Este aparato deberá vigilarse durante su funcionamiento. En caso de fallo del aparato, apague y desconecte el enchufe de alimentación.
40. No utilice prolongaciones; conecte siempre el aparato directamente en la toma.
- 
41. ■ Para la correcta eliminación del producto según la Directiva Europea 2012/19/EU, se ruega leer el correspondiente documento anexo al producto.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

DESCRIPCIÓN DEL APARATO (Fig. 1)

- A Asas de apertura del horno superior
- B Cuerpo del aparato
- C Pomo de encendido y regulación de la temperatura de la placa superior
- D Luz indicadora de temperatura lista para la placa superior
- E Luz indicadora de temperatura lista para la placa inferior
- F Pomo de encendido y regulación de la temperatura de la placa inferior
- G Asas de apertura del horno inferior
- H Paletas para introducir/sacar las pizzas
- I Plato de piedra refractaria para placa superior
- L Resistencia superior
- M Plato de piedra refractaria para placa inferior
- N Resistencia inferior

INSTRUCCIONES PARA EL USO

ATENCIÓN:

Antes de usar, retirar del aparato todos los materiales de embalaje y también la pegatina publicitaria colocada en la tapa superior del producto.

Antes de usar, compruebe que el plato de cocción esté limpio y sin restos de polvo. Si es necesario, límpie con un paño húmedo.

Se recomienda limpiar la resistencia y la base antes de iniciar el calentamiento y de proceder a la cocción a fin de eliminar los pequeños residuos de polvo que se hayan podido depositar durante la fase de enfriamiento y de reposo del producto.

Con el primer uso podría producirse humo. Esto es debido solo al calentamiento de algunos componentes.

- Conecte el enchufe en la toma de corriente.
- Mediante el pomo (C), si desea utilizar la placa superior, o el pomo (F), si desea utilizar la placa inferior, encienda el horno y, en función de sus necesidades, configure el grado de temperatura deseado. Se encenderá la correspondiente luz indicadora de la placa superior (D) y de la inferior (E) para indicar el inicio de la fase de precalentamiento.
- Tras unos minutos, la luz indicadora (D o E) se apagará y el aparato estará listo para usar.
- Levante la tapa superior del aparato por las asas (A) con ambas manos, utilizando guantes adecuados para horno, y coloque en el plato de piedra refractaria (I) la pizza o el alimento que desea cocinar.
- Cierre la parte superior del aparato.
- Si también se va a utilizar la parte inferior del aparato, utilice las asas de apertura (G) y desplace la parte superior del aparato hacia arriba (Fig. 2). Coloque la pizza o los alimentos que se van a cocinar en el plato de piedra refractaria (M), utilizando guantes de horno adecuados.

Nota: El aparato puede funcionar abierto contemporáneamente en la parte superior y en la inferior (Fig. 3).

- Cuando finalice la cocción, gire el pomo de temperatura (C o F dependiendo de la placa que esté utilizando) en posición "0" y desconecte el enchufe de la toma de corriente.

ATENCIÓN:

Asegúrese de que el aparato esté totalmente cerrado durante la fase de cocción o de que los alimentos en su interior no entren en contacto con la resistencia superior o inferior.

NO abra la tapa durante la cocción, a fin de evitar la dispersión de calor y, por tanto, provocar un alargamiento de los tiempos de cocción.

Evite que el relleno utilizado para preparar la pizza (aceite, queso, tomate, mozzarella, etc.) caiga sobre la piedra refractaria, para evitar absorciones y emisiones desagradables de humo y de olores. No agregue aceite ni ingredientes directamente en la pizza cuando se esté cociendo.

Se recomienda hornear en el plano superior del aparato las masas de pizza/focaccia que tiendan a aumentar mucho de volumen.

Se aconseja girar la pizza 180 grados sobre la piedra a la mitad de la cocción para obtener un resultado más uniforme y homogéneo.

Si se utiliza pasta fresca para la preparación de la pizza, esparza harina sobre la superficie en la que se prepara la pizza para evitar que se pegue a la piedra refractaria durante la cocción.

Se ha aplicado al plato de piedra refractaria un tratamiento especial para facilitar su limpieza.

Sin embargo, el tratamiento superficial podría oscurecerse con el uso y mostrar manchas y pequeñas grietas/fisuras. Esto no compromete el funcionamiento del horno ni la calidad de cocción.

La banda metálica central está hecha de acero inoxidable. Este material, cuando se somete a altas temperaturas, puede cambiar de color: es normal notar un tono amarillento después de su uso.

PREPARACIÓN Y TIEMPOS DE COCCIÓN

ATENCIÓN:

Para obtener una cocción perfecta de la pizza, se recomienda precalentar el horno al máximo nivel de temperatura por aproximadamente 10/15 minutos.

Utilice las palas (H) para colocar las pizzas sobre la piedra refractaria. Una y enharine las paletas, coloque la masa y condimente la pizza directamente sobre ellas. Luego hornee. Una vez que la pizza esté apoyada sobre la piedra, acuérdese de quitar las paletas. Retire siempre la pizza al final del proceso de cocción utilizando las paletas proporcionadas.

PIZZA CONGELADA

- Cocínela durante 2-3 minutos (de todas formas aténgase a los tiempos indicados en el envoltorio).
- Se aconseja extraer la pizza del congelador 20-30 minutos antes de hornearla (aténgase de todas formas a lo indicado en el envoltorio).

PIZZA EN CAJA (PARA AMASAR)

- Cocínela durante 4-5 minutos.
- Aténgase a las instrucciones de la caja.

PIZZA PREPARADA CON RECETA

- Aténgase a las instrucciones de la receta.

ATENCIÓN:

Se aconseja no superar los 180 / 200 g de masa.

Nuestro horno de pizza está concebido también para cocinar otros alimentos (pescado, verduras, pollo, etc.). En este caso, es absolutamente necesario utilizar recipientes especiales para horno, de papel de aluminio, que encontrará fácilmente en cualquier tienda o supermercado. De esta manera, se logrará una auténtica cocción al horno, que preservará las características de los alimentos frescos.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ATENCIÓN:

Limpiar el horno sólo después de asegurarse de que esté desconectado de la toma de corriente y cuando esté completamente frío.

- Elimine eventuales residuos de cocción con una espátula.
- Evite la utilización de productos abrasivos o de cualquier otro detergente.
- El plato de piedra refractaria tiende a oscurecerse con el uso y a acumular manchas y pequeñas grietas. Esto no compromete el funcionamiento del horno ni la calidad de cocción.
- Limpiar la parte externa del aparato con un paño humedecido. El plato de piedra refractaria (I-M) también se puede limpiar con un paño humedecido.

ATENCIÓN:

El producto no debe limpiarse con líquidos inflamables.

LIMPIEZA DE LA PIEDRA (I-M) CON POLVO DE BICARBONATO

El polvo de bicarbonato es un excelente aliado para la limpieza de la piedra del horno de pizza (I-M); es un remedio natural y eficaz para eliminar las manchas y los residuos difíciles de quitar. Es normal que tras este proceso puedan quedar halos en la piedra.

El procedimiento de limpieza debe llevarse a cabo con la piedra fría, el producto debe estar desenchufado de la toma de corriente.

- Abrir la tapa superior e inferior del producto.
- Retirar los residuos de alimentos de la piedra (I-M) con una espátula.
- Humedecer la piedra (I-M) con una esponja embebida en agua.
- Verter 1 o 2 cucharadas grandes de polvo de bicarbonato en el centro de la piedra (I-M).
- Esparrcir el polvo de bicarbonato sobre la piedra (I-M), especialmente sobre las manchas negras, utilizando una esponja.
- Se formará una pasta de agua y bicarbonato sobre la piedra (I-M).
- Dejar que la mezcla haga efecto durante unos 5 minutos.
- Limpiar y frotar la piedra (I-M) utilizando la esponja.
- Eliminar los residuos y el bicarbonato de la piedra (I-M).
- Dejar secar.