PIZZA OVEN

PIZZAOFEN
FOUR À PIZZA
FORNO PER PIZZA
HORNO PARA PIZZA



Model: QL31W

User Manual

220-240V~ 50/60Hz, 1200W

Please read this manual carefully before use.Keep it properly.

CONTENTS

English..... **4~9**

Deutsch..... **10~15**

Français..... **16~21**

Italiano..... **22~27**

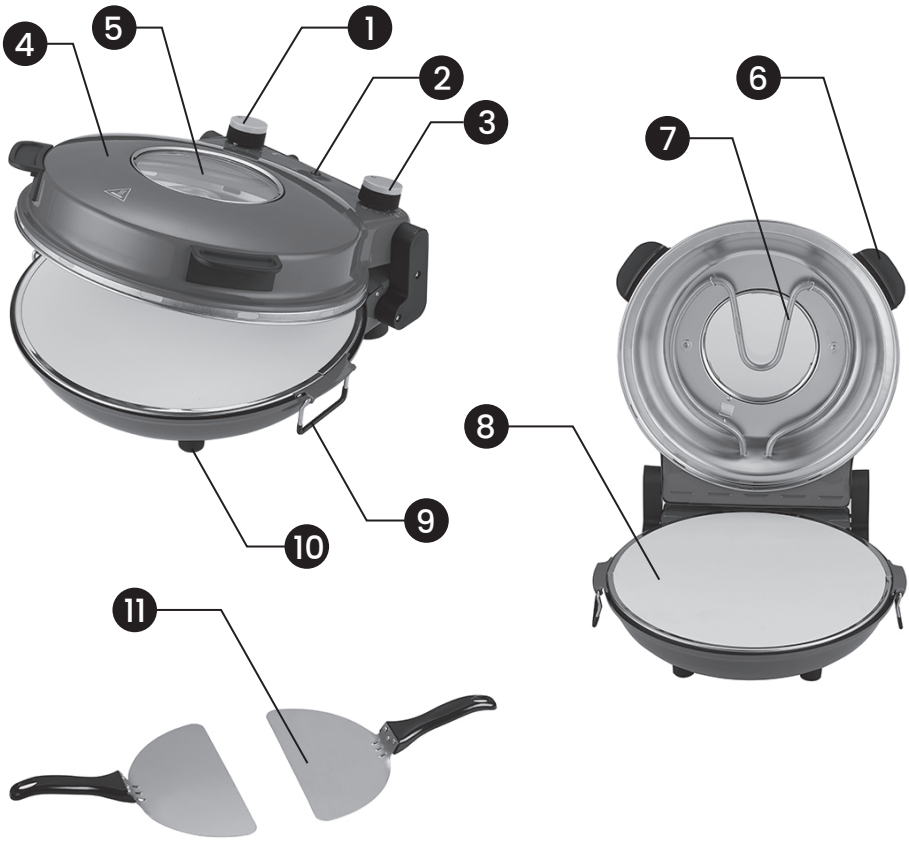
España..... **28~33**

IMPORTANT SAFEGUARDS

To reduce the risk of fire, electric shock, or other injury, follow all instructions and safety guidelines.

1. **Read all instructions before use.**
2. **CAUTION: Hot Surface**
   The temperature of accessible surfaces may be higher if the appliance is in operation. Such surfaces can become hot during use. Do not touch hot surface. This could cause skin burns.
3. Do not immerse the appliance, power cord or plug in water or any other liquid.
4. This appliance is not intended for operation through an external timer switch or a remote control.
5. Before connecting the appliance to the mains socket, make sure that the nominal voltage indicated on the appliance nameplate matches the voltage of the socket to which you want to connect the appliance.
6. Connect the appliance only to a properly earthed socket. We recommend connecting the appliance to an independent electrical circuit. Do not use extension cords.
7. Do not connect the appliance to a mains socket unless it is properly assembled.
8. Do not touch the power cord or plug with wet hands.
9. This product is designed for household use only.
10. Do not use the appliance in an industrial environment or outdoors.
11. The appliance is designed for pizza preparation. Do not use it for any other purposes than those intended.
12. Do not cover the vents while the appliance is in operation.
13. Do not place the appliance on windowsills, sink drain trays or unstable surfaces. Always place the appliance on a stable, flat and dry surface.
14. Do not place the appliance on or near an electric or gas stove, do not place it in the vicinity of naked fire or appliances that are sources of heat.
15. Do not use the appliance near a bathtub, sink, swimming pool or other water source.
16. During operation, sufficient space for air circulation above and on all sides of the appliance should be provided. Do not use the appliance near flammable materials such as curtains, kitchen towels, etc.
17. Only use the supplied pizza peel to insert and take out the pizza. Do not use any wooden or plastic spatulas, spoons, pizza cutters etc. Do not touch the pizza stone with any sharp objects that could scratch the surface. This may lead to irreversible damage.
18. Always switch the appliance off and unplug it from the mains socket when left unattended, after use and before cleaning or moving.
19. Allow the appliance to fully cool down before moving, cleaning or storing.
20. Make sure the power cord does not hang over the edge of a table and that it is not touching a hot surface.
21. When disconnecting the power cord from the socket, always pull the plug, not the cord. Otherwise, damage to the power cord or the socket could occur.
22. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

PARTS



1. Temperature Control Knob
2. Time Control Knob
3. Operation Indicator
4. Lid
5. Window
6. Handles
7. Heating Element
8. Pizza Stone
9. Pizza Stone Handle
10. Feet
11. Pizza Peel(2 Pcs)

BEFORE FIRST USE

Specifications

Model No.	QL31W
Rated Voltage	220-240V~
Rated Frequency	50/60 Hz
Rated Power	1200 W
Size	30 cm

Unpacking & Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Wipe the exterior with a damp cloth. Do not wash the pizza stone.
   Warning: *Do not immerse the pizza oven unit, pizza stone or cable in water or any other liquid. Do not use abrasive cleansers.*
3. Place the pizza oven on a stable, level surface with at least 20 cm (8 inches) of clearance around it.

Initial Preheating (First Use Only)

1. Plug the unit into a earthed **220–240V~ 50Hz** outlet.
2. With the lid closed, then set the temperature knob to **400°C** and set the timer to **10** minutes to preheat.
   Note: *This process helps to burn off any manufacturing residues and prepares the stone for optimal performance. A slight odor or smoke during the first use is normal.*
3. This process is required for first use only.

OPERATION INSTRUCTIONS

Using Your Pizza Oven

1. **Preheat the Oven:** Close the oven lid. Turn the temperature control knobs and time control know to your desired setting. For most pizzas, a high setting (320-400°C) is recommended to achieve a crispy crust. Allow the pizza oven to preheat for 10 minutes until the operation indicator turns off.
2. **Prepare Your Pizza:** Lightly flour your pizza peel to prevent sticking. Place your pizza dough on the peel and add your desired sauce, cheese, and toppings. Keep toppings moderate to ensure even cooking and prevent contact with the heating element. Leave a small border around the edge free of sauce and toppings.
3. **Insert Pizza:** Once the oven is preheated, carefully open the lid. Using the pizza peel, slide the pizza onto the hot ceramic stone. Close the lid immediately.

   Warning: *Pizza stone and handles will be extremely hot, please use heat resistant gloves or oven mitts to close or open the lid. .Do not touch the pizza oven when it is on.*
4. **Monitor Cooking:** Watch your pizza through the viewing window. Cooking times can vary but typically range from 4-6 minutes for a well-done pizza.
5. **Rotate (Optional):** If you notice one side of the pizza browning faster, carefully open the lid and use the pizza peel to rotate the pizza for more even cooking.
6. **Remove Pizza:** When the pizza is cooked to your preference (crust is golden and crispy, cheese is melted and bubbly), carefully open the lid. Use the pizza peel to slide the cooked pizza off the stone and onto a cutting board.
7. **Serve:** Allow the pizza to cool for a minute or two before slicing and serving.
8. **IMPORTANT:** After each use, unplug your pizza oven and let the appliance cool. Be careful not to touch or try to clean your pizza oven until all parts have completely cooled down.

Tips For Use

- Put the pizza directly on the stone. It is unnecessary to use baking paper, grill racks, baking pans etc.
- Only use the supplied pizza peel to insert and take out the pizza. Do not use any wooden or plastic spatulas, spoons, pizza cutters etc. Do not touch the pizza stone with any sharp objects that could scratch the surface. This may lead to irreversible damage.
- If the pizza stone darkens, it means that it was properly preheated. This is a normal occurrence.
- If you are using a frozen pizza, let it thaw before putting it on the pizza stone. The result will be a pizza with crunchy crust. When making pizza from scratch, flour the edges.
- If the dough is sticky, add a bit of flour otherwise it will stick to the stone.
- Every pizza can have different thickness and different toppings so some pizzas can bake faster than others. So pay attention to the baking process.
- Experiment with the top and bottom heat controls to find the ideal balance for your preferred crust and topping doneness.
- Never use cooking oil or water directly on the cooking stone when cooking, seasoning or cleaning.
- You can also reheat the pizza in the pizza oven. Make sure to set the temperature control knobs to a low level. Always start low and slowly increase to avoid burning the pizza.
- **Extreme caution is needed when opening the pizza oven as built up steam may be quickly released. Oven mitts or heat resistant gloves are strongly recommended when opening the pizza oven to ensure safety.**

CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning

Clean the pizza oven after each use. Before cleaning, the pizza oven must be switched off, unplugged and completely cooled down.

1. Cleaning the outer surface: Wipe the outer surface of the pizza oven with a soft sponge slightly moistened in warm water. Wipe dry with a clean cloth.

2. Cleaning the pizza stone: Scrape off the all ingredients residue using a wooden spoon and wipe with a paper towel or kitchen cloth.
Do not use kitchen oil, water or any detergent to clean the pizza stone.

Warning: *To prevent the risk of electric shock, do not immerse the appliance, power cable, or plug into water or any other liquid.*
Warning: *Never use wire cloths, abrasive cleaners, petrol, etc. for cleaning.*

Storage

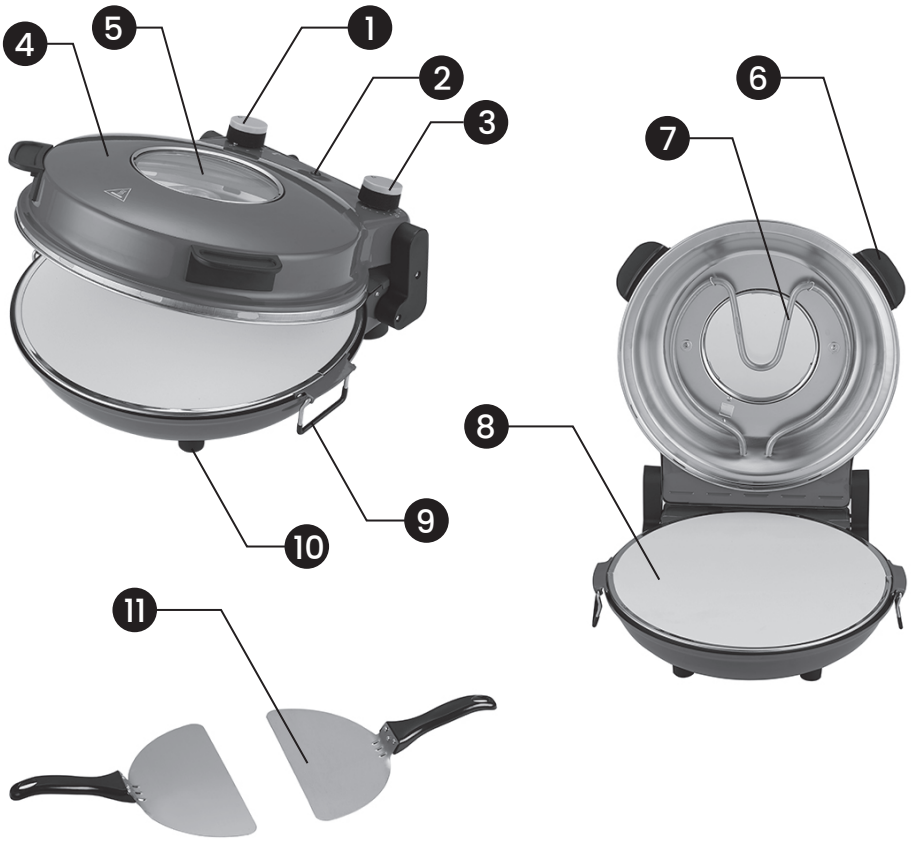
- If the appliance will not be used for an extended period, unplug it from the power socket, let it cool down, and clean it following the instructions provided above.
- Before storing, ensure that the appliance and all accessories are thoroughly clean and dry.
- Store the appliance in a dry, clean, and well-ventilated place away from extreme temperatures and out of the reach of children or pets.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Um das Risiko von Feuer, elektrischem Schlag oder anderen Verletzungen zu reduzieren, befolgen Sie alle Anweisungen und Sicherheitsrichtlinien.

1. **Lesen Sie alle Anweisungen vor Gebrauch.**
2. **ACHTUNG: Heiße Oberfläche**
   Die Temperatur zugänglicher Oberflächen kann während des Betriebs höher sein. Diese Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Dies kann Hautverbrennungen verursachen.
3. Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
4. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb über einen externen Zeitschalter oder eine Fernbedienung vorgesehen.
5. Stellen Sie vor dem Anschließen an die Steckdose sicher, dass die auf dem Typenschild angegebene Netzspannung der Spannung der Steckdose entspricht.
6. Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose an. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel.
7. Schließen Sie das Gerät nicht an eine Steckdose an, wenn es nicht vollständig montiert ist.
8. Berühren Sie das Netzkabel oder den Stecker nicht mit nassen Händen.
9. Dieses Produkt ist nur für den Haushalt bestimmt.
10. Verwenden Sie das Gerät nicht in industrieller Umgebung oder im Freien.
11. Dieses Gerät ist für die Zubereitung von Pizza vorgesehen. Verwenden Sie es nicht für andere Zwecke.
12. Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
13. Stellen Sie das Gerät nicht auf Fensterbänke, Spülbecken, Abtropfflächen oder instabile Oberflächen. Platzieren Sie es immer auf einer ebenen, stabilen und trockenen Fläche.
14. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von offenem Feuer oder Wärmequellen wie Gas- oder Elektroherden.
15. Verwenden Sie das Gerät nicht in der Nähe von Badewannen, Spülen, Schwimmbecken oder anderen Wasserquellen.
16. Sorgen Sie während des Betriebs für ausreichend Luftraum auf allen Seiten des Gerätes. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von brennbaren Materialien wie Vorhängen oder Küchentüchern.
17. Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Pizzaschieber. Verwenden Sie keine Holz- oder Kunststoffspatel, Löffel oder Pizzaschneider. Berühren Sie den Pizzastein nicht mit scharfen Gegenständen.
18. Ziehen Sie stets den Netzstecker, wenn das Gerät unbeaufsichtigt bleibt oder bevor Sie es reinigen oder bewegen.
19. Lassen Sie das Gerät vor dem Bewegen oder Lagern vollständig abkühlen.
20. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante hängt oder eine heiße Oberfläche berührt.
21. Ziehen Sie beim Trennen des Netzkabels von der Steckdose immer am Stecker, nicht am Kabel. Andernfalls könnten das Netzkabel oder die Steckdose beschädigt werden.
22. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Verwendung des Gerätes erhalten haben und die Risiken verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

TEILE



1. Temperaturregler
2. Zeitregler
3. Betriebsanzeige
4. Deckel
5. Fenster
6. Griffe
7. HeizelementElement
8. Pizzastein
9. Pizzastein-Griff
10. Füße
11. Pizzaschaufel (2 Stück)

BEVOR DER ERSTE GEBRAUCH

Technische Daten

Modellnr.	QL31W
Nennspannung	220-240V~
Nennfrequenz	50/60 Hz
Nennleistung	1200 W
Größe	30 cm

Auspacken & Reinigung

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Wischen Sie das Außengehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Reinigen Sie den Pizzastein nicht.
   Warnung: *Tauchen Sie das Pizzabackgerät, den Pizzastein oder das Kabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Keine scheuernden Reinigungsmittel verwenden.*
3. Stellen Sie das Pizzabackgerät auf eine stabile, ebene Oberfläche mit mindestens 20 cm Abstand rundherum.

Erstes Vorheizen (nur vor der ersten Verwendung)

1. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete 220–240V~ 50Hz Steckdose an.
2. Schließen Sie den Deckel, stellen Sie den Temperaturregler auf **400°C** und den Timer auf 10 Minuten zum Vorheizen.
   Hinweis: *Dieser Vorgang dient dazu, eventuelle Produktionsrückstände zu verbrennen und den Stein für eine optimale Leistung vorzubereiten. Ein leichter Geruch oder Rauch während des ersten Gebrauchs ist normal.*
3. Dieser Vorgang ist nur beim ersten Gebrauch erforderlich.

Verwendung Ihres Pizzaofens

1. **Vorheizen des Ofens:** Schließen Sie den Deckel. Stellen Sie die Temperatur- und Zeitschaltknöpfe auf die gewünschte Stufe ein. Für die meisten Pizzen wird eine hohe Einstellung (320-400°C) empfohlen, um eine knusprige Kruste zu erzielen. Lassen Sie den Pizzaofen 10 Minuten vorheizen, bis die Betriebsanzeige erlischt.
2. **Pizza vorbereiten:** Bestäuben Sie die Pizzaschaufel leicht mit Mehl, um ein Anhaften zu verhindern. Legen Sie den Teig auf die Schaufel und fügen Sie Sauce, Käse und Beläge hinzu. Verwenden Sie eine moderate Menge Belag, um eine gleichmäßige Garzeit zu gewährleisten und Kontakt mit dem Heizelement zu vermeiden. Lassen Sie einen kleinen Rand frei von Sauce und Belag.
3. **Pizza einlegen:** Öffnen Sie nach dem Vorheizen vorsichtig den Deckel. Schieben Sie die Pizza mit der Pizzaschaufel auf den heißen Stein und schließen Sie den Deckel sofort.

   Warnung: *Der Pizzastein und die Griffe werden sehr heiß. Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe. Berühren Sie den Ofen während des Betriebs nicht.*
4. **Backvorgang überwachen:** Beobachten Sie die Pizza durch das Sichtfenster. Die Backzeit beträgt je nach Pizza üblicherweise 4–6 Minuten.
5. **Drehen (Optional):** Wenn eine Seite schneller bräunt, öffnen Sie vorsichtig den Deckel und drehen Sie die Pizza für gleichmäßigeres Garen.
6. **Pizza entnehmen:** Öffnen Sie den Deckel und heben Sie die fertig gebackene Pizza (Kruste goldbraun, Käse geschmolzen und sprudelnd) mit der Pizzaschaufel vom Stein und auf ein Schneidebrett.
7. **Servieren:** Lassen Sie die Pizza 1–2 Minuten abkühlen, bevor Sie sie schneiden.
8. **WICHTIG:** Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker und lassen Sie den Ofen vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

TIPPS FÜR DEN GEBRAUCH

- Legen Sie die Pizza direkt auf den Stein. Backpapier, Grillroste oder Backformen sind nicht erforderlich.
- Verwenden Sie ausschließlich die mitgelieferte Pizzaschaufel zum Einlegen und Herausnehmen der Pizza. Verwenden Sie keine Holz- oder Kunststoffspatel, Löffel, Pizzaschneider usw. Berühren Sie den Pizzastein nicht mit harten Gegenständen, da die Oberfläche beschädigt werden kann.
- Wenn der Pizzastein dunkler wird, ist dies ein Zeichen dafür, dass er richtig vorgeheizt wurde – ein normaler Vorgang.
- Bei Tiefkühlpizza die Pizza vor dem Auflegen auf den Stein antauen lassen. Dies sorgt für eine knusprige Kruste. Bei frischem Teig die Ränder leicht bemehlen.
- Ist der Teig zu klebrig, fügen Sie etwas Mehl hinzu, sonst bleibt er am Stein haften.
- Jede Pizza hat unterschiedliche Dicke und Beläge, daher kann die Garzeit variieren. Beobachten Sie den Backprozess.
- Nutzen Sie die obere und untere Heizfunktion, um die ideale Balance zwischen Boden- und Belagbräunung zu finden.
- Verwenden Sie beim Kochen oder Reinigen niemals Öl oder Wasser direkt auf dem heißen Stein.
- Sie können die Pizza im Ofen erneut aufwärmen. Stellen Sie dafür die Temperatur auf eine niedrige Stufe ein und erhöhen Sie sie langsam.
- **Beim Öffnen des Ofens ist Vorsicht geboten – heißer Dampf kann plötzlich austreten. Hitzebeständige Handschuhe werden dringend empfohlen.**

REINIGUNG UND WARTUNG

Reinigung

Reinigen Sie den Pizzaofen nach jedem Gebrauch. Vor der Reinigung muss der Pizzaofen ausgeschaltet, vom Stromnetz getrennt und vollständig abgekühlt sein.

1. **Reinigung der Außenseite:** Wischen Sie die Außenseite des Pizzaofens mit einem weichen Schwamm ab, der leicht mit warmem Wasser angefeuchtet ist. Mit einem sauberen Tuch trocken wischen.
2. **Reinigung des Pizzasteins:** Entfernen Sie Speisereste mit einem Holzlöffel und wischen Sie anschließend mit Küchenpapier oder einem Geschirrtuch nach. Verwenden Sie kein Küchenöl, Wasser oder Reinigungsmittel zur Reinigung des Pizzasteins.

Warnung: *Um das Risiko eines elektrischen Schlags zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel oder den Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.*
Warnung: *Verwenden Sie keine Drahtbürsten, Scheuermittel, Benzin usw. zur Reinigung.*

Lagerung

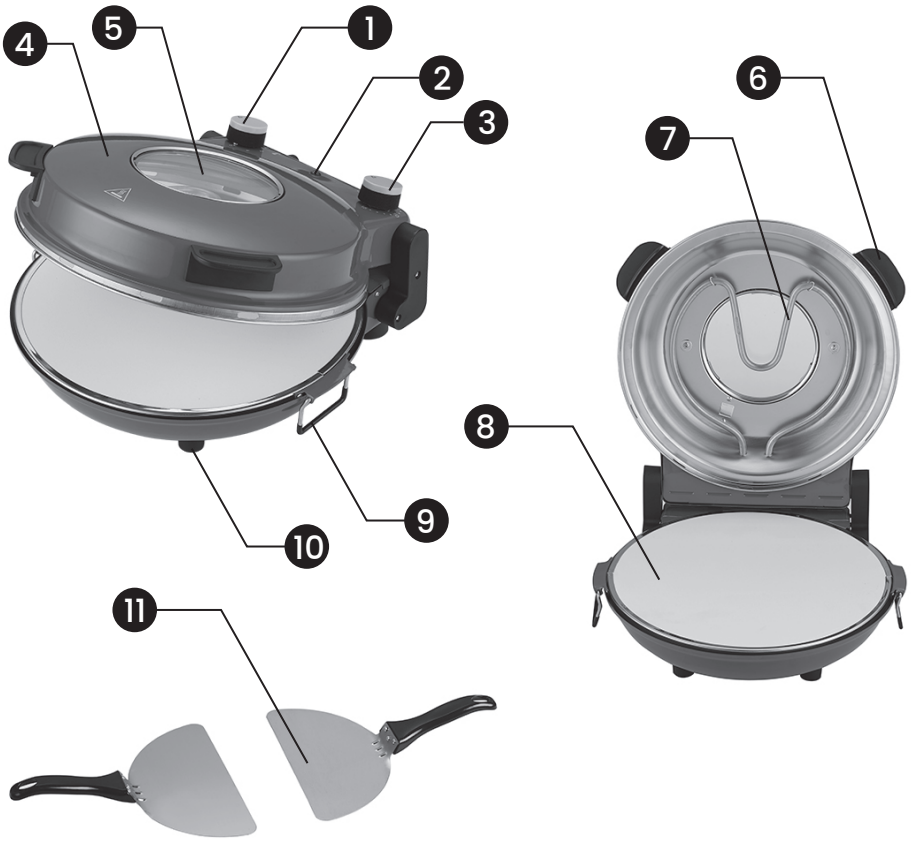
- Wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird, ziehen Sie den Netzstecker, lassen Sie es abkühlen und reinigen Sie es gemäß den oben genannten Anweisungen.
- Stellen Sie vor der Lagerung sicher, dass das Gerät und sämtliches Zubehör vollständig sauber und trocken sind.
- Lagern Sie das Gerät an einem trockenen, sauberen und gut belüfteten Ort, fern von extremen Temperaturen und außerhalb der Reichweite von Kindern und Haustieren.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution ou de blessure, suivez toutes les instructions et consignes de sécurité.

1. **Lire toutes les instructions avant utilisation.**
2. **ATTENTION : Surface chaude**
   La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Ne touchez pas les surfaces chaudes pour éviter les brûlures.
3. Ne plongez jamais l'appareil, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Cet appareil n'est pas destiné à fonctionner avec une minuterie externe ou une télécommande.
5. Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle de la prise.
6. Branchez l'appareil uniquement sur une prise correctement mise à la terre. N'utilisez pas de rallonges.
7. Ne connectez pas l'appareil s'il n'est pas entièrement assemblé.
8. Ne touchez pas le cordon ou la fiche avec les mains mouillées.
9. Cet appareil est conçu pour un usage domestique uniquement.
10. Ne l'utilisez pas en milieu industriel ni en extérieur.
11. Cet appareil est destiné à la préparation de pizzas. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
12. Ne couvrez pas les évents pendant le fonctionnement.
13. Ne placez pas l'appareil sur un rebord de fenêtre, un évier, un égouttoir ou une surface instable. Placez-le sur une surface stable, plane et sèche.
14. Ne placez pas l'appareil près d'un feu ouvert, d'un poêle électrique ou à gaz, ou dans toute zone exposée à une source de chaleur.
15. N'utilisez pas l'appareil près d'une baignoire, d'un évier, d'une piscine ou de toute source d'eau.
16. Pendant l'utilisation, laissez suffisamment d'espace autour de l'appareil pour assurer une bonne circulation de l'air. Ne placez aucun matériau inflammable à proximité.
17. Utilisez uniquement la pelle à pizza fournie. N'utilisez pas de spatules en bois ou en plastique, cuillères ou coupe-pizza.
18. Débranchez toujours l'appareil lorsqu'il est laissé sans surveillance ou avant le nettoyage ou le déplacement.
19. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le déplacer ou de le ranger.
20. Assurez-vous que le cordon ne pend pas d'une table ou ne touche pas une surface chaude.
21. Lors du débranchement du cordon d'alimentation, tirez toujours sur la fiche et non sur le cordon. Sinon, le cordon ou la prise pourrait être endommagé.
22. Cet appareil peut être utilisé par des enfants dès 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient reçu les instructions nécessaires concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.

PIÈCES



1. Bouton de réglage de la température
2. Bouton de minuterie
3. Indicateur de fonctionnement
4. Couvercle
5. Fenêtre
6. Poignées
7. Élément chauffant
8. Pierre à pizza
9. Pierre à pizza
10. Pieds
11. Pelle à pizza (2 pièces)

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Spécifications

Modèle	QL31W
Tension nominale	220-240V~
Fréquence nominale	50/60 Hz
Puissance nominale	1200 W
Taille	30 cm

Déballage & Nettoyage

1. Retirez tous les matériaux d'emballage.
2. Essuyez l'extérieur avec un chiffon humide. Ne lavez pas la pierre à pizza.
   Avertissement: *N'immergez jamais l'appareil, la pierre à pizza ou le câble dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs.*
3. Placez le four à pizza sur une surface stable et plane, en laissant au moins 20 cm d'espace autour.

Préchauffage initial (première utilisation uniquement)

1. Branchez l'appareil sur une prise 220–240V~ 50Hz avec mise à la terre.
2. Fermez le couvercle, puis réglez le thermostat sur **400°C** et la minuterie sur 10 minutes pour préchauffer.
   Remarque: *Ce processus permet d'éliminer les résidus de fabrication et de préparer la pierre pour des performances optimales. Une légère odeur ou fumée lors de la première utilisation est normale.*
3. Ce processus n'est requis que pour la première utilisation.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Utilisation de votre four à pizza

1. **Préchauffage du four:** Fermez le couvercle. Réglez les boutons de température et de temps selon vos besoins. Pour la plupart des pizzas, un réglage élevé (320-400°C) est recommandé pour une croûte croustillante. Laissez préchauffer pendant 10 minutes jusqu'à extinction du témoin.
2. **Préparation de la pizza:** Farinez légèrement la pelle pour éviter que la pâte ne colle. Placez la pâte et ajoutez sauce, fromage et garnitures. Utilisez des garnitures modérées pour assurer une cuisson uniforme et éviter le contact avec l'élément chauffant. Laissez un petit bord dégagé.
3. **Insertion de la pizza:** Ouvrez le couvercle avec précaution une fois le four préchauffé. Faites glisser la pizza sur la pierre chaude, puis refermez immédiatement.
   Avertissement: *La pierre et les poignées seront très chaudes. Utilisez des gants résistants à la chaleur. Ne touchez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne.*
4. **Surveillance de la cuisson:** Surveillez la pizza par la fenêtre. Le temps de cuisson est généralement de 4 à 6 minutes.
5. **Rotation (Optionnel):** Si un côté dore plus vite, ouvrez le couvercle et tournez la pizza pour une cuisson uniforme.
6. **Retrait de la pizza:** Lorsque la pizza est cuite (croûte dorée, fromage fondu et bouillonnant), retirez-la à l'aide de la pelle.
7. **Service:** Laissez reposer 1 à 2 minutes avant de couper.
8. **IMPORTANT:** Débranchez l'appareil après chaque utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer.

CONSEILS D'UTILISATION

- Placez la pizza directement sur la pierre. Il n'est pas nécessaire d'utiliser du papier cuisson, des grilles ou des plaques.
- Utilisez uniquement la pelle fournie pour insérer et retirer la pizza. N'utilisez pas de spatules en bois ou en plastique, cuillères, coupe-pizza, etc. Ne touchez pas la pierre avec des objets durs qui pourraient l'endommager.
- Si la pierre fonce, cela signifie qu'elle a été correctement préchauffée — c'est normal.
- Pour une pizza surgelée, laissez-la décongeler avant de la placer sur la pierre afin d'obtenir une croûte croustillante. Pour une pâte fraîche, farinez légèrement les bords.
- Si la pâte est trop collante, ajoutez un peu de farine pour éviter qu'elle n'adhère à la pierre.
- Chaque pizza a une épaisseur et des garnitures différentes, ce qui peut influencer le temps de cuisson. Surveillez la cuisson.
- Expérimentez avec les réglages de chauffe supérieure et inférieure pour trouver l'équilibre idéal entre la cuisson de la base et des garnitures.
- N'utilisez jamais d'huile ou d'eau sur la pierre lorsqu'elle est chaude.
- Vous pouvez réchauffer la pizza dans le four. Réglez les boutons à un niveau faible et augmentez la température progressivement.
- **Faites preuve de prudence lors de l'ouverture du four — de la vapeur chaude peut s'échapper soudainement. Des gants résistants à la chaleur sont fortement recommandés.**

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyage

Nettoyez le four à pizza après chaque utilisation. Avant de nettoyer, le four doit être éteint, débranché et complètement refroidi.

1. **Nettoyage de la surface extérieure:** Essuyez l'extérieur du four avec une éponge douce légèrement humidifiée avec de l'eau tiède. Séchez avec un chiffon propre.
2. **Nettoyage de la pierre à pizza:** Retirez les résidus d'ingrédients avec une cuillère en bois, puis essuyez avec un essuie-tout ou un chiffon de cuisine. N'utilisez ni huile de cuisine, ni eau, ni détergent pour nettoyer la pierre.

Avertissement: *Pour éviter tout risque d'électrocution, ne plongez jamais l'appareil, le câble ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.*

Avertissement: *N'utilisez jamais de tampons métalliques, de nettoyants abrasifs, d'essence, etc.*

Rangement

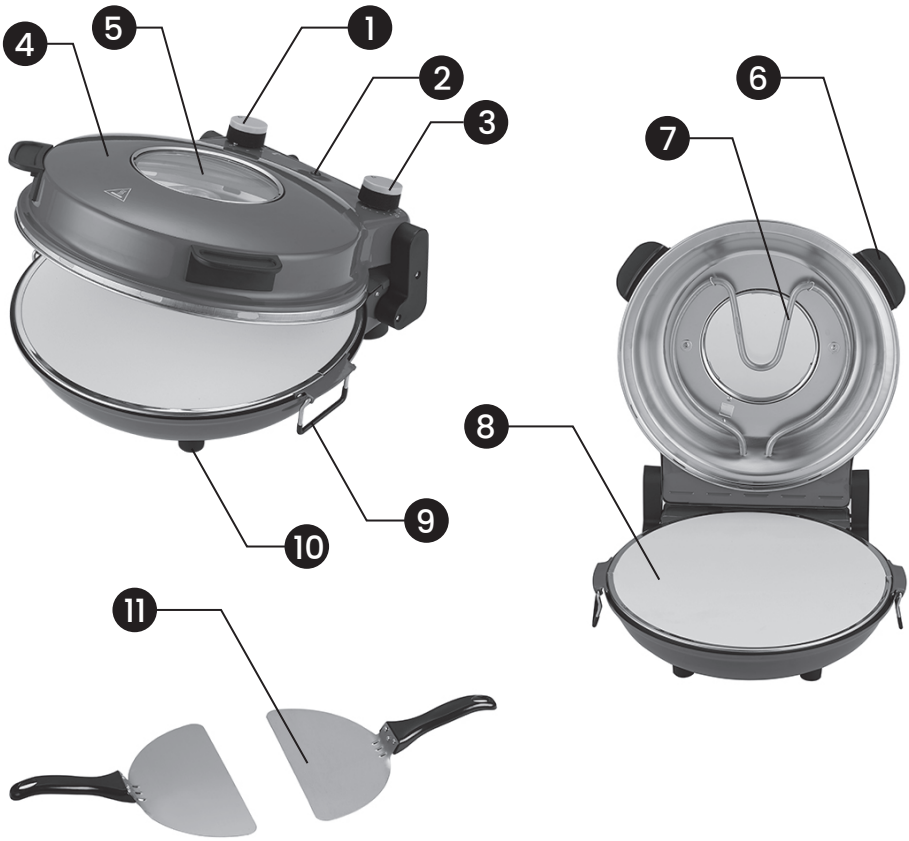
- Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une longue période, débranchez-le, laissez-le refroidir et nettoyez-le conformément aux instructions ci-dessus.
- Avant de le ranger, assurez-vous que l'appareil et tous les accessoires sont parfaitement propres et secs.
- Rangez l'appareil dans un endroit sec, propre et bien ventilé, à l'abri des températures extrêmes et hors de portée des enfants et des animaux.

IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche o lesioni, seguire tutte le istruzioni e le linee guida di sicurezza.

1. **Leggere tutte le istruzioni prima dell'uso.**
2. **ATTENZIONE: Superficie calda**
   Le superfici accessibili possono diventare calde durante il funzionamento. Non toccare le superfici calde per evitare ustioni.
3. Non immergere l'apparecchio, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
4. L'apparecchio non è destinato all'uso con timer esterni o telecomandi.
5. Prima di collegarlo, assicurarsi che la tensione sulla targhetta coincida con quella della presa.
6. Collegare l'apparecchio solo a una presa con messa a terra. Non usare prolunghe.
7. Non collegare l'apparecchio se non è completamente assemblato.
8. Non toccare il cavo o la spina con le mani bagnate.
9. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico.
10. Non utilizzare l'apparecchio in ambienti industriali o all'esterno.
11. Questo apparecchio è progettato per preparare pizze. Non usarlo per altri scopi.
12. Non coprire le prese d'aria durante il funzionamento.
13. Non posizionare l'apparecchio su davanzali, lavelli, scolapiatti o superfici instabili.
14. Non avvicinare l'apparecchio a fiamme libere o fonti di calore.
15. Non utilizzare l'apparecchio vicino a vasche da bagno, lavandini o piscine.
16. Lasciare spazio sufficiente per la ventilazione durante l'uso. Non avvicinare materiali infiammabili.
17. Usare solo la pala per pizza in dotazione. Non usare spatole in legno o plastica, cucchiai o tagliapizza.
18. Scollegare sempre l'apparecchio quando non viene utilizzato, prima di pulirlo o spostarlo.
19. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima del trasporto o della conservazione.
20. Assicurarsi che il cavo non penda dal tavolo o tocchi superfici calde.
21. Quando scollegate il cavo di alimentazione dalla presa, tirate sempre la spina e non il cavo. In caso contrario, il cavo o la presa potrebbero danneggiarsi.
22. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di almeno 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con scarsa esperienza o conoscenza, purché supervisionate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e consapevoli dei rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.

PARTI



1. Manopola di regolazione della temperatura
2. Manopola del timer
3. Indicatore di funzionamento
4. Coperchio
5. Finestra
6. Maniglie
7. Elemento riscaldante
8. Pietra per pizza
9. Manico della pietra per pizza
10. Piedini
11. Pala per pizza (2 pezzi)

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

Specifiche

Modello	QL31W
Tensione nominale	220-240V~
Frequenza nominale	50/60 Hz
Potenza nominale	1200 W
Dimensione	30 cm

Disimballaggio e Pulizia

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.
2. Pulire l'esterno con un panno umido. Non lavare la pietra refrattaria.
   Avvertenza: *Non immergere l'unità, la pietra o il cavo in acqua o altri liquidi. Non utilizzare detergenti abrasivi.*
3. Posizionare il forno per pizza su una superficie stabile e livellata, lasciando almeno 20 cm di spazio intorno.

Preriscaldamento iniziale (solo per il primo utilizzo)

1. Collegare l'apparecchio a una presa 220–240V~ 50Hz con messa a terra.
2. Con il coperchio chiuso, impostare la manopola della temperatura sul **400°C** e il timer su 10 minuti per preriscaldare.
   Nota: *Questo processo aiuta a bruciare eventuali residui di produzione e prepara la pietra per prestazioni ottimali. Un leggero odore o fumo durante il primo utilizzo è normale.*
3. Questo processo è richiesto solo per il primo utilizzo.

Uso del forno per pizza

1. **Preriscaldare il forno:** Chiudere il coperchio. Impostare le manopole di temperatura e tempo sulla posizione desiderata. Per la maggior parte delle pizze si consiglia un'impostazione alta (320-400°C) per una crosta croccante. Preriscaldare per 10 minuti fino allo spegnimento dell'indicatore.
2. **Preparare la pizza:** Infarinare leggermente la pala per evitare che l'impasto si attacchi. Posizionare l'impasto e aggiungere salsa, formaggio e condimenti. Usare una quantità moderata di condimenti per garantire una cottura uniforme ed evitare il contatto con l'elemento riscaldante. Lasciare un piccolo bordo libero.
3. **Inserire la pizza:** Una volta preriscaldato, aprire con cautela il coperchio. Far scivolare la pizza sulla pietra calda e richiudere subito.

   Avvertenza: *La pietra e le maniglie diventano molto calde. Usare guanti resistenti al calore. Non toccare il forno durante il funzionamento.*
4. **Monitorare la cottura:** Controllare la pizza attraverso la finestra. Il tempo di cottura è di solito 4–6 minuti.
5. **Ruotare (Opzionale):** Se un lato cuoce più velocemente, aprire il coperchio e ruotare la pizza per una cottura uniforme.
6. **Rimuovere la pizza:** Quando la pizza è pronta (crosta dorata, formaggio fuso e bollente), estrarla con la pala.
7. **Servire:** Lasciare raffreddare 1–2 minuti prima di tagliare.
8. **IMPORTANTE:** Dopo l'uso, scollegare il forno e lasciarlo raffreddare completamente prima della pulizia.

SUGGERIMENTI PER L'USO

- Posizionare la pizza direttamente sulla pietra. Non è necessario utilizzare carta da forno, griglie o teglie.
- Usare solo la pala in dotazione per inserire e rimuovere la pizza. Non usare spatole di legno o plastica, cucchiai, tagliapizza ecc. Non toccare la pietra con oggetti duri che potrebbero danneggiarla.
- Se la pietra si scurisce, significa che è stata preriscaldata correttamente. È un fenomeno normale.
- Se si utilizza pizza surgelata, lasciarla scongelare prima di posarla sulla pietra per ottenere una crosta croccante. Con impasto fresco, infarinare leggermente i bordi.
- Se l'impasto è troppo appiccicoso, aggiungere un po' di farina altrimenti aderirà alla pietra.
- Ogni pizza ha spessori e condimenti diversi, quindi i tempi di cottura possono variare. Monitorare la cottura.
- Sperimentare con il calore superiore e inferiore per ottenere il bilanciamento ideale tra base e condimento.
- Non usare mai olio o acqua direttamente sulla pietra quando è calda.
- È possibile riscaldare la pizza nel forno. Impostare i comandi su un livello basso e aumentare lentamente per evitare bruciature.
- **Prestare estrema attenzione quando si apre il forno: il vapore accumulato può fuoriuscire rapidamente. Guanti resistenti al calore sono fortemente consigliati.**

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pulizia

Pulire il forno per pizza dopo ogni utilizzo. Prima della pulizia, il forno deve essere spento, scollegato e completamente raffreddato.

1. **Pulizia della superficie esterna:** Pulire la superficie esterna con una spugna morbida leggermente inumidita con acqua tiepida. Asciugare con un panno pulito.
2. **Pulizia della pietra refrattaria:** Rimuovere i residui con un cucchiaio di legno e pulire con carta da cucina o un panno. Non utilizzare olio da cucina, acqua o detergenti per pulire la pietra.

Avvertenza: *Per evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.*

Avvertenza: *Non usare spazzole metalliche, detergenti abrasivi, benzina, ecc.*

Stoccaggio

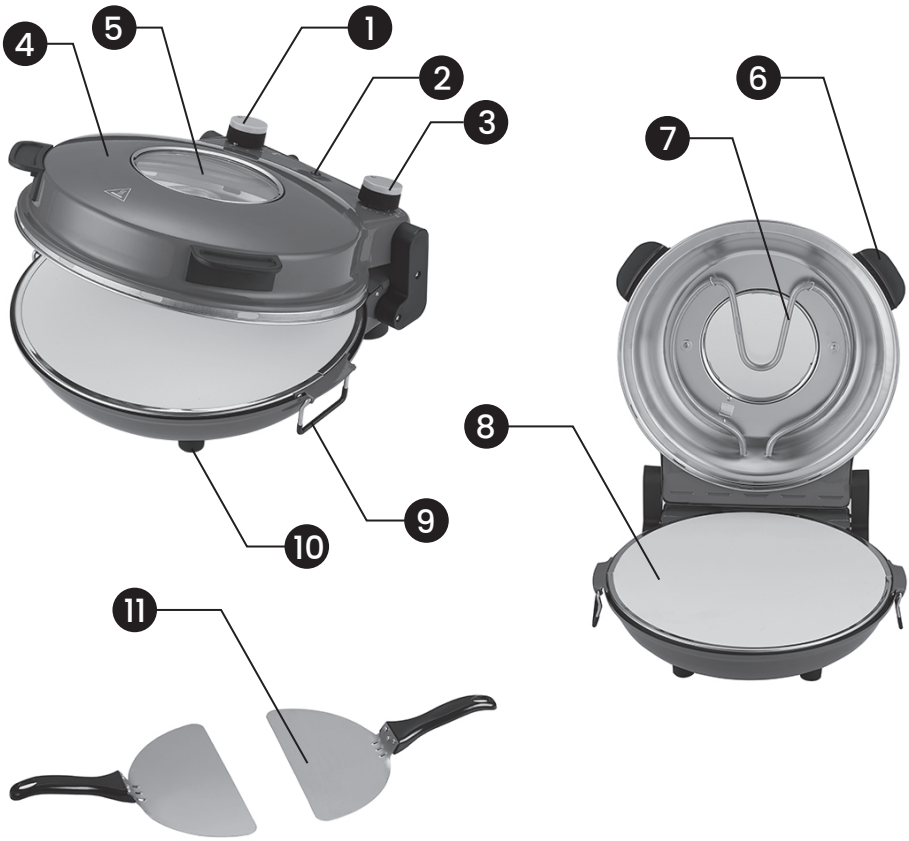
- Se l'apparecchio non verrà utilizzato per un lungo periodo, scollegarlo, lasciarlo raffreddare e pulirlo secondo le istruzioni sopra indicate.
- Prima di riporlo, assicurarsi che l'apparecchio e tutti gli accessori siano completamente puliti e asciutti.
- Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, pulito e ben ventilato, lontano da temperature estreme e fuori dalla portata di bambini e animali domestici.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica u otras lesiones, siga todas las instrucciones y pautas de seguridad.

1. **Lea todas las instrucciones antes de usar.**
2. **PRECAUCIÓN: Superficie caliente**
   Las superficies accesibles pueden calentarse durante el funcionamiento. No toque superficies calientes para evitar quemaduras.
3. No sumerja el aparato, el cable ni el enchufe en agua ni en ningún líquido.
4. Este aparato no está diseñado para funcionar con temporizadores externos ni controles remotos.
5. Antes de enchufarlo, asegúrese de que el voltaje indicado coincide con el de la toma de corriente.
6. Conecte el aparato solo a una toma correctamente puesta a tierra. No utilice extensiones.
7. No conecte el aparato si no está completamente ensamblado.
8. No toque el cable ni el enchufe con las manos mojadas.
9. Este producto es solo para uso doméstico.
10. No use el aparato en entornos industriales ni al aire libre.
11. Este aparato está diseñado para la preparación de pizza. No lo use para otros fines.
12. No cubra las rejillas de ventilación durante el funcionamiento.
13. No coloque el aparato en repisas de ventanas, fregaderos, escurreplatos o superficies inestables.
14. No coloque el aparato cerca de fuego abierto o fuentes de calor.
15. No use el aparato cerca de bañeras, lavabos o piscinas.
16. Durante la operación, deje espacio suficiente para la circulación de aire. No coloque materiales inflamables cerca.
17. Use solo la pala para pizza suministrada. No use espátulas de madera o plástico, cucharas o cortadores de pizza.
18. Desenchufe siempre el aparato cuando quede desatendido, antes de limpiarlo o moverlo.
19. Deje que el aparato se enfríe por completo antes de moverlo o almacenarlo.
20. Asegúrese de que el cable no cuelgue del borde de una mesa ni toque superficies calientes.
21. Al desconectar el cable de alimentación del enchufe, tire siempre de la clavija y no del cable. De lo contrario, podrían dañarse el cable o el enchufe.
22. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, siempre que estén supervisadas o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y comprendan los riesgos. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión.

PIEZAS



1. Perilla de control de temperatura
2. Perilla de control de tiempo
3. Indicador de funcionamiento
4. Tapa
5. Ventana
6. Manijas
7. Elemento calefactor
8. Piedra para pizza
9. Mango de la piedra para pizza
10. Patas
11. Pala para pizza (2 piezas)

ANTES DEL PRIMER USO

Especificaciones

Modelo	QL31W
Voltaje nominal	220-240V~
Frecuencia nominal	50/60 Hz
Potencia nominal	1200 W
Tamaño	30 cm

Desempaquetado y Limpieza

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Limpie el exterior con un paño húmedo. No lave la piedra para pizza.
   Advertencia: *No sumerja la unidad del horno, la piedra o el cable en agua ni en ningún otro líquido. No utilice limpiadores abrasivos.*
3. Coloque el horno para pizza sobre una superficie estable y nivelada, dejando al menos 20 cm de espacio alrededor.

Precalentamiento inicial (solo antes del primer uso)

1. Conecte el aparato a una toma 220–240V~ 50Hz con conexión a tierra.
2. Con la tapa cerrada, ajuste el control de temperatura al **400°C** y el temporizador a 10 minutos para precalentar.
   Nota: *Este proceso ayuda a eliminar restos de fabricación y prepara la piedra para un rendimiento óptimo. Es normal que aparezca un ligero olor o humo durante el primer uso.*
3. Este proceso solo es necesario para el primer uso.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Uso de su horno para pizza

1. **Precalentar el horno:** Cierre la tapa. Ajuste los controles de temperatura y tiempo. Para la mayoría de las pizzas se recomienda una configuración alta (320-400°C) para una base crujiente. Precaliente durante 10 minutos hasta que se apague el indicador.
2. **Preparar la pizza:** Espolvoree ligeramente la pala con harina para evitar que la masa se adhiera. Coloque la masa y añada salsa, queso y toppings. Mantenga una cantidad moderada de ingredientes para asegurar una cocción uniforme y evitar el contacto con el elemento calefactor. Deje un pequeño borde libre.
3. **Insertar la pizza:** Una vez precalentado, abra la tapa con cuidado. Deslice la pizza sobre la piedra caliente y cierre inmediatamente.

   Advertencia: *La piedra y las asas estarán muy calientes. Use guantes resistentes al calor. No toque el horno durante la operación.*
4. **Monitorear la cocción:** Observe la pizza a través de la ventana. El tiempo de cocción suele ser de 4 a 6 minutos.
5. **Rotar (Opcional):** Si un lado se dora más rápido, abra la tapa y gire la pizza para una cocción uniforme.
6. **Retirar la pizza:** Cuando esté lista (costra dorada, queso fundido y burbujeante), retírela con la pala y colóquela sobre una tabla.
7. **Servir:** Deje enfriar uno o dos minutos antes de cortar.
8. **IMPORTANTE:** Después de cada uso, desenchufe el horno y deje que se enfríe por completo antes de limpiarlo.

CONSEJOS DE USO

- Coloque la pizza directamente sobre la piedra. No es necesario usar papel de hornear, rejillas o bandejas.
- Use únicamente la pala suministrada para introducir y sacar la pizza. No use espátulas de madera o plástico, cucharas, cortadores de pizza, etc. Evite tocar la piedra con objetos duros para no dañarla.
- Si la piedra se oscurece, significa que ha sido precalentada correctamente. Es completamente normal.
- Si usa pizza congelada, déjela descongelar antes de colocarla sobre la piedra. Esto dará una corteza más crujiente. Para masa fresca, enharine los bordes.
- Si la masa está muy pegajosa, añada un poco de harina o quedará adherida a la piedra.
- Cada pizza tiene un grosor y una cantidad de ingredientes distinta, por lo que el tiempo de cocción puede variar. Supervise la cocción.
- Pruebe diferentes combinaciones de calor superior e inferior para conseguir el equilibrio adecuado entre base y cobertura.
- No utilice aceite ni agua sobre la piedra cuando esté caliente.
- Puede recalentar la pizza en el horno. Ajuste la temperatura a un nivel bajo y aumente lentamente para evitar quemarla.
- **Tenga mucha precaución al abrir el horno, ya que puede liberarse vapor acumulado. Se recomiendan guantes resistentes al calor para mayor seguridad.**

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpieza

Limpie el horno de pizza después de cada uso. Antes de limpiarlo, debe estar apagado, desenchufado y completamente frío.

1. **Limpieza del exterior:** Limpie la superficie exterior del horno con una esponja suave ligeramente humedecida con agua tibia. Séquelo con un paño limpio.
2. **Limpieza de la piedra para pizza:** Raspe los restos de ingredientes con una cuchara de madera y luego limpie con papel de cocina o un paño. No utilice aceite de cocina, agua ni detergentes para limpiar la piedra.

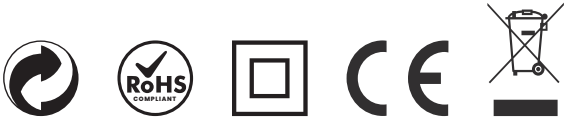
Advertencia: *Para evitar riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el aparato, el cable ni el enchufe en agua o cualquier otro líquido.*
Advertencia: *No utilice estropajos metálicos, limpiadores abrasivos, gasolina, etc.*

Almacenamiento

- Si no va a utilizar el aparato durante un período prolongado, desenchúfelo, deje que se enfríe y límpielo según las instrucciones anteriores.
- Antes de guardarlo, asegúrese de que el aparato y todos los accesorios estén completamente limpios y secos.
- Guarde el aparato en un lugar seco, limpio y bien ventilado, alejado de temperaturas extremas y fuera del alcance de niños y mascotas.

NOTE

YASHE



YASHE GLOBAL INC

1226 NORTH KING ST.,WILMINGTON DE 19801

Questions or Concerns?

E-mail: support@yashe-global.com

Website: www.yashe-global.com

Mon-Fri, 9:00 am - 5:00 pm PST/PDT