

Pizza Fırını

Kullanım Klavuzu

Model Numarası: KY-515



ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI DİKKATLİCE OKUYUN VE İLERİDE BAŞVURMAK ÜZERE SAKLAYIN

Genel Güvenlik Talimatları

Bu tür bir ürüne aşına olanız bile, ilk kullanımdan önce bu klavuzu iyice okuyun. Burada yer alan güvenlik önlemleri, doğru şekilde uygulandığında yangın, elektrik çarpması ve yaralanma riskini azaltır.

Elektrikli bir cihaz kullanırken aşağıdakiler de dahil olmak üzere her zaman temel güvenlik önlemlerine ve kaza önleme tedbirlerine uyun:

Yerleştirme Pozisyon

- Bitişik tezgah yüzeyleri, paneller, laminatlar ve yapııştırıcılar ısıya dayanıklı malzemeden yapılmış olmalıdır.
- Perde, örtü, mobilya, yastık, giysi, çarşaf, yatak takımı, kağıt vb. gibi yanıcı matzemeleri pizza fırınının önünden, yanlarından ve arkasından en az 90 cm uzakta tutun.

Havalandırma gereksinimleri

- Pizza fırınının kullanımını sırasında ısı, buhar ve nem oluşacaktır. Yaralanmaları önlemek için dikkatli olun ve odanın yeterince havalandırıldığından emin olun.
- Cihaz ağız ve kuru bir yüzey üzerine yerleştirilmelidir. Pizza fırınının her iki yanında en az 10 cm ve üzerinde 15 cm boşluk olduğundan emin olun.

Elektrik bağlantısı

- Yakınlarda topraklı bir priz olduğundan emin olun.
- Ünite için özel bir güç devresi önerilir ancak gerekli değildir. Aynı devre üzerindeki ilave elektrikli cihazlar, o devrenin akım (amperaj) değerini aşabilir. Fırınınızın kurulumundan sonra devre kesici atarsa veya sigorta tekrar tekrar arızalanırsa, muhtemelen özel bir devre gerekecektir.

- Ünitenin güç kablosu uygun şekilde topraklanmış ve korunmuş 240 V~ elektrik prizine bağlanmalıdır. Elektrik yönetmeliğinin gerektirdiği yerlerde daima topraklama hatası koruması kullanın.

- Şebeke prizi, gerektiğinde fişin kolayca çıkarılabilmesi için kolayca erişilebilecek bir yerde olmalıdır.
- Çıkış voltajı ve devre frekansı, cihazın nominal değer etiketinde belirtilen voltaja karşılık gelmelidir.

Güç Kablosu

- Yangın riskini azaltmak için, güç kablosunu kilim, halı vb. altından geçirmekten kaçının. Takılma tehlikesi oluşturabileceği insanların yoğun geçtiği yerlerden uzak tutun.
- Elektrik bağlantı parçalarının veya kabloların fırının ısınan alanlarıyla temas etmesine izin vermeyin. Kullanım sırasında kabloların sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyin.
- Güç kablosunu bükmeyin, ezmeyin veya zorlamayın ve keskin kenarlardan ve ısıdan koruyun.
- Güç kablosunu sararken, kabloya zarar verebileceğinden sıkı kıvrımlardan kaçının.
- Güç kablosunda hasar olup olmadığını düzenli olarak kontrol edin. Besleme kablosu hasar görürse, bir tehlikeyi veya yaralanmayı önlemek için üretici, servis temsilcisi veya benzer şekilde kalifiye kişiler tarafından değiştirilmelidir.
- Cihazı, aşırı ısınan yangına neden olabilecek bir uzatma kablosuna veya fiş adaptörüne bağlamayın.

Genel kullanım koşulları ve kısıtlamaları

- **Sadece ev içi kullanım:** Bu pizza fırını sadece ev içi kullanım için tasarlanmıştır. Bir dolabın için yerleştirilmemelidir, sadece ısıya dayanıklı bir tezgahın üstünde çalıştırılmalıdır.
- **Kullanım amacı:** Bu pizza fırını ticari, endüstriyel veya ticari kullanım için tasarlanmamıştır. Bu fırını yalnızca amacına uygun olarak, amacına uygun ortamda ve bu klavuzda açıklandığı şekilde kullanın. Başka herhangi bir kullanım, yangına, elektrik çarpmasına veya yaralanmaya neden olabilir ve garantinin geçersiz kılabilir.
- **Talimatlara uyun:** Bu kullanım klavuzundaki tüm kurallara ve hükümlere uydüğunuzdan emin olun. Bu klavuzun içeriğini bilmeyen hiç kimsenin fırını çalıştırmasına izin vermeyin.
- **Sağduyunuzu kullanın:** Bu talimatlar olası tüm durum ve koşulları kapsamayı amaçlamamaktadır. Bu nedenle, tüm elektrikli ev aletlerinde olduğu gibi, fırını kurarken, çalıştırırken ve bakımını yaparken her zaman sağduyulu ve dikkatli olunması önerilir.
- **Kullanım kısıtlaması:** Bu pizza fırını, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında tutulmadıkları veya cihazın kullanımıyla ilgili talimat verilmediği sürece, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri sınırlı olan veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- **Çocuklar:** Cihazta oynamadıklarından emin olmak için çocukları denetleyin. Herhangi bir cihaz çocuklar tarafından veya çocukların yakınında kullanıldığında yakın gözetim gereklidir. Küçük çocuklar elektrikli cihazların kullanımıyla ilgili risklerin farkında olmadıklarından, küçük çocukların pizza fırından uzak tutulduğundan ve hiçbir zaman dokunmalarına izin verilmemiş olduğundan emin olun. Küçük aile üyelerinin mutfakta bulunması gerekiyorsa, her zaman yakın gözetim altında tutulduklarından emin olun.

- **Gözetimsiz Bırakma:** Yangın riski oluşturduğundan, pizza fırını kullanım sırasında asla gözetimsiz bırakmayın. Kızartma kaplarındaki yağlar ve katı yağlar aşırı ısınma nedeniyle alev alabilir.
- **Isıtıcı olmaması:** Pizza fırınına bir odayı ısıtmak veya çamaşır kurutmak için kullanmayın.
- **Zamanlayıcı olmaması:** Cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- **Kişisel güvenlik:** Ayaklarınıza bir şey giymeden ve elleriniz kuru olmadan fırını çalıştırmayın.
- **Kullanımdan sonra:** Kullandıktan sonra ve temizlemeden önce fırını kapattığınızdan emin olun.

- **UYARI! Bağlantıyı kesin:** Aşağıdaki durumlarda elektrik fişini prizden çıkarın:
 - * Üzerinde herhangi bir ayar, servis veya bakım çalışması yapılmadan önce.

Bağlantıyı keserken fişi tutun, kabloyu çekmeyin.

- **Hasar:** Herhangi bir parçası hasar görmüşse veya düzgün çalışmıyorsa fırını kullanmayın. Sadece yetkili bir servis merkezi tarafından tamir ettirin.
- **Yanlış onarım sizi elektrik çarpması, yangın veya yaralanma riskine maruz bırakabilir.** Ünitenin bu tür koşullarda uzun süre kullanılması yangına veya elektrik çarpmasına neden olabilir. Hasar durumunda, bu sayfanın altındaki bilgileri kullanarak satış sonrası destek merkezimize iletişime geçin.
- **Arızalar:** Teknik bir arıza durumunda fırını kullanmayın. Tüm arızalar uygun niteliklere sahip ve yetkili bir kişi tarafından giderilmelidir.
- **Yanlış kullanım:** Ürünün yanlış kullanımından veya bu talimatlara uyulmamasından kaynaklanan olası yaralanmalar veya hasarlar için hiçbir sorumluluk kabul etmiyoruz.

Pizza fırınına özel güvenlik tavsiyeleri

- **Fırın kapağı:** Pizza fırını kapağının üzerine ağır nesnelere koymayın. Kapı menteşelerine zarar verebileceğinden, kapı açıkken üzerine yaslanmayın.
- **İzgaralar:** Pişirme fonksiyonlarından herhangi birini kullanırken fırın kapağını kapalı tutun.
- **Fırın aksesuarları:** Fırın tepsinizi veya fırın raflarını sıcak pizza fırınından çıkarırken her zaman bir fırın eldiveni kullanın.
- **Alüminyum folyo:** Tavayı örtmek için alüminyum folyo kullanmayın veya alüminyum folyoya sarılmış nesnelere pizza fırınına ısıtmayın. Folyonun yüksek yansıtma özelliği elemalara zarar verebilir. Ayrıca fırınınızın tabanını asla alüminyum folyo ile kaplamamalısınız.
- **Kaldırma/taşımaya:** Pizza fırınına fırın kapağını veya kolunu kullanarak kaldırmaya veya hareket ettirmeye çalışmayın; bu, cihaza zarar verebilir veya cihazı kaldıran kişinin yaralanmasına neden olabilir.
- **Temizlik:** Yağların ve katı yağların birikerek yangın riskine neden olmaması için fırını düzenli olarak temizleyin. Temizlemeden önce ilgili tüm kontrollerin kapalı olduğundan emin olun.
- **Fırın kapağının camını temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın** çünkü bunlar yüzeyi çizebilir ve fırın camının kırılmasına neden olabilir.
- **Fırının herhangi bir parçasını temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.**
- **Temizlik sırasında hiçbir parçanın suya veya başka bir sıvıya daldırılmadığından emin olun.**
- **Taşımaya:** Üniteyi taşıırken veya depolarken kuru bir yerde, tozdan, aşırı titreşimden veya üniteye zarar verebilecek diğer faktörlerden uzak tutun.
- **Temizlik:** Yağların ve katı yağların birikerek yangın riskine neden olmaması için fırını düzenli olarak temizleyin. Temizlemeden önce ilgili tüm kontrollerin kapalı olduğundan emin olun.
- **Fırın kapağının camını temizlemek için sert aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın** çünkü bunlar yüzeyi çizebilir ve fırın camının kırılmasına neden olabilir.
- **Fırının herhangi bir parçasını temizlemek için buharlı temizleyici kullanmayın.**
- **Temizlik sırasında hiçbir parçanın suya veya başka bir sıvıya daldırılmadığından emin olun.**

• **Taşımaya:** Üniteyi taşıırken veya depolarken kuru bir yerde, tozdan, aşırı titreşimden veya üniteye zarar verebilecek diğer faktörlerden uzak tutun.

UYARI! SICAK YÜZEYLER!

• **Pizza fırınının ısıtma elemanları ve diğer erişilebilir parçaları kullanım sırasında aşırı derecede ısınır ve çalıştıktan sonra ısıyı korur.**



Sıcak yüzeylere dokunmayın!
Kullanım sırasında küçük çocukları uzak tutun.

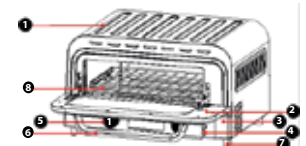
- **Pişirmekte olduğunuz yiyeceği tutarken ısıtma elemanları gibi sıcak parçalara yanlışlıkla dokunmamaya dikkat edin.**
- **Sıcak bir tavadaki yemeğe veya sıcak bir pizza fırınındaki yemeğin üzerine asla soğuk su eklemeyin.** Oluşan buhar ciddi yanıklara veya haşlanmaya neden olabilir ve sıcaklıktaki ani değişim emayeye zarar verebilir.
- **Fırındaki yiyecekleri ve yemekleri tutarken daima fırın eldiveni kullanın.**
- **Pizza fırınının kapağını açarken fırının sıcak kısımlarıyla ve buharla temastan kaçınmak için dikkatli olun.**
- **Yangın tehlikesi! Fırın açıldığında yangın tehlikesi oluşturabileceğinden, pizza fırını boşluğunun içinde asla eşya bırakmayın.**

Sıcak yüzeylere dokunmayın!
Kullanım sırasında küçük çocukları uzak tutun.

- **Pişirmekte olduğunuz yiyeceği tutarken ısıtma elemanları gibi sıcak parçalara yanlışlıkla dokunmamaya dikkat edin.**
- **Sıcak bir tavadaki yemeğe veya sıcak bir pizza fırınındaki yemeğin üzerine asla soğuk su eklemeyin.** Oluşan buhar ciddi yanıklara veya haşlanmaya neden olabilir ve sıcaklıktaki ani değişim emayeye zarar verebilir.
- **Fırındaki yiyecekleri ve yemekleri tutarken daima fırın eldiveni kullanın.**
- **Pizza fırınının kapağını açarken fırının sıcak kısımlarıyla ve buharla temastan kaçınmak için dikkatli olun.**
- **Yangın tehlikesi! Fırın açıldığında yangın tehlikesi oluşturabileceğinden, pizza fırını boşluğunun içinde asla eşya bırakmayın.**

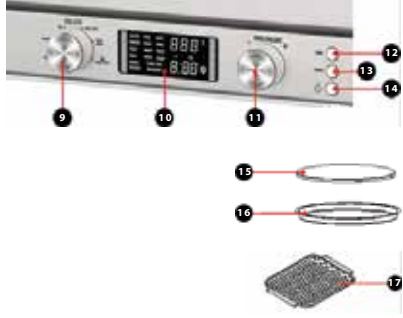
TESLİMAT KAPSAMI

Pizza Fırını



- 1 Pizza fırını muhafazası
- 2 Kapak
- 3 Ön panel
- 4 Fonksiyon düğmesi
- 5 Panel
- 6 Kulp
- 7 Ayak
- 8 İç raf

Kontrol paneli



- 9 PIZZA STİLİ çevirmeli düğmesi
10 Gösterim ekranı
11 MENÜ / ZAMAN / SICAKLIK
12 Başlat düğmesi
13 İptal düğmesi
14 Dahili ışık düğmesi
15 Pizza taşı
16 Tava
17 Kızartma sepeti

NOT: Sürekli ürün geliştirme nedeniyle, bu kılavuzdaki resimler ve çizimler satın alınan üründen biraz farklı olabilir. Bu kılavuzdaki tüm resimler yalnızca referans amaçlıdır. Parçaların ölçüklü olarak resmedilmesi gerekmektedir.

Başlarken

ÇİHAZIN AMBALAJINDAN ÇIKARILMASI

- Bu ürün nakliye hasarına karşı korunacak şekilde paketlenmiştir. Cihazı ambalajından çıkarın ve tüm ambalaj malzemelerini fırının etrafından ve fırın boşluğunun içinden çıkarın.
- Orijinal ambalaj kartonunu ve malzemelerini güvenli bir yerde saklayın. Bu, ürünün ileride taşınması gerektiğinde herhangi bir hasarı önlemeye yardımcı olacaktır ve gerekirse cihazı saklamak için kullanabilirsiniz.
- Karton geri dönüştürülebilir. Mümkün olduğunda kartonu yeniden kullanın ve ambalaj malzemelerini atarken geri dönüştürün.
- Plastik ambalajlar bebekler ve küçük çocuklar için boğulma tehlikesi oluşturabilir, bu nedenle tüm ambalaj malzemelerinin erişemeyecekleri bir yerde olduğundan ve güvenli bir şekilde atıldığından emin olun.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- Kılavuzu okuyun: Yeni elektrikli fırınınızın tüm parçalarını ve çalışma prensiplerini öğrenmenin en iyi yolu bu kılavuzu okumaktır. Güvenlik talimatlarına özellikle dikkat edin.
- Pizza taşı temizleyin: Pizza taşı ambalajından çıkarın. Nemli bir bezle hafifçe silin. İçice kurulaşın ve pizza taşı tekrar fırına yerleştirin.
- Yerleştirme: Cihazı düz ve kuru bir yüzeye yerleştirin. Her iki tarafa en az 10 cm ve pizza fırınının üzerinde 15 cm boşluk olduğundan emin olun.
- İlk kullanım: Güç kablosunu tamamen çözün ve fişi standart bir ev tipi elektrik prizine takın. Bir uyarı sesi duyulacak ve ZAMAN kadranı ışıkları yanacak ve sonra sönecektir.

Pizza fırınına ilk açtığınızda, hoş olmayan bir koku ve/veya biraz duman yayabilir. Bir pencere açın veya odadaki havalandırma açın. Sonraki sayfalardaki talimatları izleyerek pizza fırınına pizza modunda 400°C sıcaklıkta ısıtın. Fırını 20 dakika boyunca veya koku ya da duman kalmayana kadar açık bırakın. Bu yanma işlemi sırasında odadan çıkmanızı tavsiye ederiz. Ancak, bu ilk kullanım sırasında herhangi bir duman ve koku oluşması normaldir ve tamamen zararsızdır.

DİKKAT!

Yanıkları önlemek için dikkatli olun, pizza fırını kullanırken çok sıcak olacaktır.

Başlarken (Devamı)

• Pizza fırınına temizleyin: Pizza fırını tamamen soğuduktan sonra fişini çekin ve fırının iç ve dış yüzeylerini ılık su ve biraz hafif deterjanla nemlendirilmiş yumuşak bir bezle silin. Aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.

Tamamen kuruyana kadar fırın kapağını açık bırakın.

• Pizza fırınına temizleyin: Pizza fırını tamamen soğuduktan sonra fişini çekin ve fırının iç ve dış yüzeylerini ılık su ve biraz hafif deterjanla nemlendirilmiş yumuşak bir bezle silin. Aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın.

Tamamen kuruyana kadar fırın kapağını açık bırakın.

ÇALIŞTIRMA TALİMATLARI

Bu pizza fırını çok yüksek sıcaklıklara ulaşabildiğinden, pişirme sırasında duman çıkaracağından lütfen iyi havalandırılan bir alana yerleştirildiğinden emin olun.

1. Pizza taşı fırının içine yerleştirin.
2. Pizza fırınının fişini prize takın ve MENÜ / ZAMAN / SICAKLIK kadranını ekranda istediğiniz mod yanana kadar saat yönünde çevirin.
3. Bu seçeneği onaylamak için kadrana basın.
4. Eğer "Pizza" fonksiyonunu seçtiyseniz, PIZZA STİLİ kadranını kullanarak istediğiniz pizza ayarını seçebilirsiniz.
5. Gerekirse MENÜ / ZAMAN / SICAKLIK kadranını çevirerek pişirme süresini ayarlayın. Onaylamak için kadrana basın.
6. Daha sonra MENÜ / ZAMAN / SICAKLIK kadranını çevirerek sıcaklığı ayarlayın. Onaylamak için kadrana tekrar basın.
7. Seçilen fonksiyonun sıcaklığını veya pişirme süresini yeniden ayarlamak isterseniz MENÜ / ZAMAN / SICAKLIK kadranına basın. Ekrandaki zamanlayıcı yanıp sönecektir ve gerekli ayarlamaları yapabilirsiniz. Sıcaklığı değiştirmek için kadrana tekrar basın (ekranda yanıp sönecektir). Onaylamak için kadrana üçüncü kez basın.
8. Ön ısıtma işlemine başlamak için BAŞLAT düğmesine basın. Pizza fırını ön ısıtma yaparken, ekran gösterge ışığı yanacak ve seçilen fonksiyon yanıp sönecektir.
9. Ön ısıtma için geçen süre ayarlanan sıcaklığa bağlı olacaktır. Fırın önceden ısındığında bir uyarı sesi duyulacaktır.
10. Fırın kapağını açın. Fırın kapağını açarken lütfen dikkatli olun, taş ileri ve aşağı hareket edecektir. Bu, pizzanın yüklenmesini/boşaltılmasını kolaylaştırmak için tasarlanmıştır. Fırın ve pizza taşı son derece sıcak olacaktır, bu nedenle dikkatli olun.
11. Pizzayı/yiyecekleri doğrudan pizza taşının veya tavanın üzerine yerleştirin. Pizza taşı aşırı derecede sıcak olacaktır, bu nedenle dikkatli olun ve öğeleri yerleştirirken veya çıkarırken ısıya dayanıklı eldivenler giyin.
12. Fırın kapağını kapatın.
13. Zamanlayıcıyı başlatmak için BAŞLAT düğmesine tekrar basın. Ekran ışığı kalan pişirme süresini yansıtacaktır.
14. Zamanlayıcı tamamlandığında bir uyarı sesi duyulacaktır. Henüz bitmiş olan program ekran panelinde yanıp sönecek ve "END" (SON) yazısı görünecektir.
15. Kapağı açın ve pizzayı/yiyecek maddesini çıkarın. Gıda maddesi, fırın, tava ve taş son derece sıcak olacaktır. Dikkatli olun ve ısıya dayanıklı fırın eldivenleri gibi gerekli koruyucu ekipmanları giyin.
16. Program sona erdikten sonra, fırın hala açık gibi ses çıkarabilir. Bu, fırını soğutmak için çalışan fanlır - yeterince soğuduğunda fırın bekleme moduna geri dönecektir.
17. Pişirmeyi bitirdiğinizde fırının fişini çekebilirsiniz.
18. Alternatif olarak, fırının fişini çekmeden önce bekleme moduna girmek için istediğiniz zaman CANCEL (İPTAL) düğmesine basabilirsiniz.
19. Ön ısıtmadan sonra fırına herhangi bir talimat vermezseniz, fırının bekleme moduna döneceğini lütfen unutmayın.

DİKKAT!

Kişisel güvenliğiniz ve olası yangın riskini önlemek için, pizza fırını kullanımdayken gözetimsiz bırakmayın.

Fırın açıkken her zaman pizza taşının yerinde olduğundan emin olun. Bu ürünü taşımadan önce, pizza taşı fırının içinden çıkarın ve kırılmasını önlemek için ayrı olarak paketleyin.

Pizzayı fırına yerleştirmeden önce fırının önceden ısıtılmış olduğundan emin olun. Birden fazla pizza pişiriyorsanız, pişirme işlemine yeniden başlamadan önce fırının oda sıcaklığına soğumasını bekleyin.

Bu pizza fırını yüksek sıcaklıklarda çalıştırırken, cihazı yakından izlemenizi öneririz. Pizza/diğer gıda maddeleri hızla yanabileceğinden fırına yakın durun (daha fazla bilgi için "SSS ve Sorun Giderme" bölümüne bakın).

Pişirdikten sonra, fişi prizden çekmeden önce fırının tamamen soğumasını bekleyin.

PIZZA SİTİLLERİ

180°C

Bu mod, geleneksel tarzda bir fırında elde edilene benzer pişirme sonuçları sağlayacaktır. Odun Ateşi Bu mod son derece yüksek ısı sağlar. Pizzalarınızın pişmiş ancak yumuşak kabuklu ve belirgin kabarcıklı olmasını istiyorsanız idealdir. Lütfen dikkat: Bu üründe odun veya odun yan ürünü KULLANILMAZ. "Odun Ateşi" terimi, bu fırının odun ateşinde pişirilmiş tuğla fırınına taklit eden özel ısı performans özelliklerini ifade eder. nce ve Çıtır Bu mod, ince ve eşit bir tabaka halinde açılmış hamur kullanarak çıtır bir pizza pişirmek için idealdir. Sos / malzemeler pizzanın kenarına doğru yayılmalı / yerleştirilmelidir.

Kalın Kenar Bu mod, daha kalın, daha az sulu bir hamurla en iyi şekilde çalışmak üzere tasarlanmıştır ve bol miktarda sos için kabarık ancak sağlam bir taban oluşturur.

Tava Bu mod, çıtır çıtır bir tabana, kabarık bir hamura ve bol malzemeye sahip, sosu neredeyse kabuğun kenarına kadar gelen bir pizza pişirmek için idealdir.

Dondurulmuş Bu mod, diğer modlardan daha düşük bir sıcaklık kullanarak harika dondurulmuş pizza sonuçları sağlar.

DIĞER SEÇENEKLER

Havayla kızartma (air fry) / Fırında pişirme / Kurabiye / Simit / Rosto / Kızartma / Tost / Koruma / Kanat / İltma / Yeniden ısıtma / Yavaş pişirme / Buz çözme / Dehidre etme (suyunu çekirtme)

TAVA KULLANIMI

Kullanmadan önce tavanın baharatlı olduğundan emin olun. Tavayı sadece pizza taşı fırının içinden ısıtılmış kullanın (aşağıya bakın). PIZZA TAŞININ KULLANIMI

Pizza tavasını kullanırken her zaman pizza taşının yerinde olduğundan emin olun. Tava tarzi pizza için, pizza (ısıtılmamış) pizza tavasında hazırlanmalı ve ardından önceden ısıtılmış fırına yerleştirilmelidir. Alternatif olarak, daha derin bir kömürleşme elde etmek için yiyecek eklenmeden önce tava önceden ısıtılabilir.

ZAMANLAYICIYI KULLANMA

Zamanlayıcı, pizzanız hazır olduğunda sizi uyararak için tasarlanmıştır.

Önerilen süre ekranda yanacaktır (bu süre seçilen pizza stiline bağlıdır) ancak tercihinize göre pişirme öncesinde veya sırasında ayarlanabilir. Zamanlayıcıyı başlatmak için MENU/TIME/TEMP düğmesine basın. Zamanlayıcı, zamanlayıcı ekranı sıfır gösterene kadar bu kadran saat yönünün tersine çevirilerek herhangi bir zamanda durdurulabilir.

FIRIN IŞIĞINI KULLANMA

İç ışığı açmak veya kapatmak için herhangi bir aşamada fırın ışığı düğmesine basın.

Parça Numarası	Program Adı	Varsayılan Sıcaklık	Sıcaklık Aralığı	Varsayılan Zaman
1	Air Fry	250°C	100-300°C	20 dakika
2	Pizza	Farklı pizza stillerine bakın (sayfa 15-16)	160-400°C	Farklı pizza stillerine bakın (sayfa 15-16)
3	Fırında pişirme	200°C	150-230°C	25 dakika
4	Kurabiyeler	210°C	150-230°C	15 dakika
5	Simitler	215°C	150-230°C	15 dakika
6	İzgara kızartma	230°C	150-230°C	10 dakika
7	Kızartma	260°C	100-300°C	20 dakika
8	Patates kızartması	270°C	100-300°C	20 dakika
9	Tost	Maksimum sıcaklık	Mevcut değil	Mevcut değil
10	Prova	38°C	Mevcut değil	50 dakika
11	Kanatlar	265°C	100-300°C	20 minutes
12	Sıcak	70°C	Mevcut değil	60 dakika
13	Yeniden ısıtma	100°C	80-120°C	5 dakika
14	Yavaş Pişirme	105°C	Mevcut değil	4 saat
15	Buz çözme	48°C	Mevcut değil	30 dakika
16	Susuzlaştırma	70°C	40-100°C	7 saat

Mevcut değil - Bu ayar bu özel program için ayarlanamaz.

Tablo 1: Program Opsiyonları

Zaman Aralığı	M a k s i m u m Porsiyon Boyu	Varsayılan Sıcaklık	Sıcaklık Aralığı	Varsayılan Zaman
1	500g	AÇIK	100-300°C	Mevcut değil
2	6-12 inçlik pizzalar	AÇIK	160-400°C	Farklı pizza stillerine bakın (sayfa 15-16)
3	600g		150-230°C	3 dakika
4	-		150-230°C	3 dakika
5	-	AÇIK	150-230°C	3 dakika
6	200g	AÇIK	150-230°C	3 dakika
7	800g	AÇIK	100-300°C	Mevcut değil
8	500g	AÇIK	100-300°C	Mevcut değil
9	1-6küçük/orta dilim yemek veya 1-4orta/büyük dilim yemek	AÇIK	Mevcut değil	Mevcut değil
10	900g	AÇIK	Mevcut değil	Mevcut değil
11	650g	KAPALI	100-300°C	Mevcut değil
12	400g		Mevcut değil	Mevcut değil
13	400g		80-120°C	Mevcut değil
14	-	KAPALI	Mevcut değil	Mevcut değil
15	200g	AÇIK	Mevcut değil	Mevcut değil
16	-	KAPALI	40-100°C	Mevcut değil

SSS ve Sorun Giderme Kılavuzu

Pizza fırınımla ilgili sorunlar yaşıyorsanız veya yanlış çalışıyor gibi görünüyorsa, yaygın sorunların çözümleri için aşağıya bakın.

ACİL BİR DURUMDA ...

Acil bir durumda, tüm fırın kontrollerini kapatın, fırının elektrik bağlantısını kesin ve tavsiye için satış sonrası destek hattımıza arayın.

Problem	Potansiyel Çözüm
Pizza fırını açılmıyor.	Elektrik fişinin çalışkan bir prize sıkıca takılı olup olmadığını kontrol edin. Elektrik fişini farklı bir prize takın veya farklı bir devrede bir priz deneyin. Gerekirse devre kesiciyi sıfırlayın.
"SICAKLIKTA" ışığı yanıp sönüyor.	Bu, fırının pişirme için istenen sıcaklığın dışında olduğunu gösterir. Pizzanızı eklemeyen önce "ön ısıtma" ışığı sabit yanana kadar bekleyin.
Pizza fırını kapağından buhar çıkıyor.	Bu normaldir. Kapı, yüksek nem içerikli gıdalardan oluşan buharı tahliye etmek için havalandırılır. Bu, ürünün tabanının etrafında tezgahtan üstünde nem oluşmasına neden olursa, bunu silin.
Pizza fırınından duman çıkıyor.	Aşırı yüksek sıcaklıklar nedeniyle pişirme sırasında bu normal bir durumdur. Bunu azaltmak için kabuğunuzda kullandığınız un/irmik miktarını sınırlandırmaya çalışın. Ayrıca fırını iyi havalandırılan bir alanda kullanmanız önerilir.
Pizza fırınında ateş var	Kapı hala açıkta derhal kapatın. Ateş 20 saniye içinde kendiliğinden sönmeye, ünitenin fişini çekin ve ateş sönmeye kadar kapıyı kapalı tutun. Ateş kendiliğinden sönmeye uygun bir yangın söndürücü kullanın.

Sunulan çözümlerden hiçbirini sorununuzu çözmenize yardımcı olmazsa veya fırın yanlış çalışmaya devam ederse, fırının elektrik bağlantısını kesin ve tavsiye almak için satış sonrası destek merkezimize iletişime geçin; iletişim bilgileri sayfanın altında yazılıdır. Cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayın!

Temizlik / Bakım

- Pizza fırınının herhangi bir parçasını temizlemeden önce, tüm fırın kontrollerinin kapalı olduğundan ve fırının yeterince soğuduğundan emin olun.
- Aşındırıcı temizleyiciler kullanmayın. Cam panelin yüzeyi çizilirse, bu durum tehlike yaratabilir.
- Fırının herhangi bir parçasını temizlemek için asla buharlı temizleyici kullanmayın.

Temizlemeden önce pizza fırınının kapalı ve fişinin çekilmiş olduğundan emin olun. Fırının ve tüm aksesuarların soğuk olduğundan emin olun.

Pizza fırını gövdesinin ve kapağının temizlenmesi

- Her kullanımdan sonra pizza fırını iyice temizlediğinizden emin olun. Bu, artık yiyecek maddelerinin fırın haznesi yüzeylerinde pişmesini önleyecek ve bu da kalıntıların çıkarılmasını zorlaştıracaktır.
- Önce dış gövdeyi yumuşak, nemli bir süngerle silin. Lekelerin birikmesini azaltmak için aşındırıcı olmayan bir sıvı temizleyici veya hafif sprey solüsyon kullanılabilir. Temizlemeden önce temizleyiciyi süngere (doğrudan pizza fırınına değil) uyguladığınızdan emin olun.
- Cam kapağı temizlemek için bir cam temizleyici veya yumuşak deterjan ve yumuşak, nemli bir sünger veya yumuşak plastik ovma pedi kullanın. Aşındırıcı bir temizleyici veya metal ovma pedi kullanmayın, bunlar pizza fırını yüzeyini/camını çizicektir.
- Fişi prize takmadan ve fırını tekrar çalıştırmadan önce tüm yüzeylerin iyice kurumasını bekleyin.
- NOT: Cihazınızda herhangi bir fırın temizleyicisi kullanıyorsanız, temizleyicinin üreticisinden cihazınızda kullanım için uygun olup olmadığını kontrol etmelisiniz. Bir temizlik ürününün cihazda neden olduğu herhangi bir hasar garantinin kapsamında olmayacaktır.
- NOT: Yanmış yiyecek kalıntılarını mümkün olan kısa sürede (ve fırın tamamen soğuduktan sonra) deterjan/su ve bir bez kullanarak temizleyin. Alternatif olarak, bir fırın temizleyicisi kullanın (yukarıdaki nota bakın ve herhangi bir fırın temizleyicisini önce fırının küçük bir alanında test edin). Bu fırın çok yüksek sıcaklıklarda çalıştığından, metal yüzeylerde fırının işlevselliğini etkilemeyecek hafif renk bozulmaları meydana gelebilir.

UYARI!

Elektrik çarpmasına neden olabileceğinden pizza fırınının gövdesini, güç kablosunu veya elektrik fişini suya veya başka bir sıvıya batırmayın.

Pizza taşının temizlenmesi

- Her kullanımdan sonra pizza taşını yumuşak, nemli bir süngerle silin (pizza taşı tamamen soğuduktan sonra).
- Taşın temizlik için fırından çıkarılması gerekiyorsa, lütfen çok dikkatli kullanın.
- Pizza taşını ıslatmayın veya bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Pizza taşını temizledikten sonra ve cihazın fişini prize takıp açmadan önce her zaman pizza fırınına yeniden yerleştirin.

Pizza taşının temizlenmesi

- Her kullanımdan sonra pizza taşını yumuşak, nemli bir süngerle silin (pizza taşı tamamen soğuduktan sonra).
- Taşın temizlik için fırından çıkarılması gerekiyorsa, lütfen çok dikkatli kullanın.
- Pizza taşını ıslatmayın veya bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Pizza taşını temizledikten sonra ve cihazın fişini prize takıp açmadan önce her zaman pizza fırınına yeniden yerleştirin.

Pizza tavasını baharatlama

Baharatlama işlemi sırasında fırının yüksek sıcaklıkta (kullanılan yağın parlama noktasının üzerinde) olacağına dikkat etmek önemlidir.

Bu durum yağın kendiliğinden parlamasına veya tutuşmasına neden olabilir. Bu riski en aza indirmek için aşağıdaki talimatlarla belirtilen yağ miktarlarını aşmayın ve işlem sırasında kapıyı her zaman tamamen kapalı tutun. Yangın veya parlama gözlenirse, kapağı kapalı tutun; alevler hızla

- PIZZA STİLİ kadrantını "ODUN FIRINI" moduna getirin ve fırın önceden ısınmasını bekleyin.
- Pizza tavasını kuru bir kağıt havlu veya bezle silin.
- Kağıt havluya en fazla 1/2 çay kaşığı domuz yağı, sebze veya keten tohumu yağı (zeytinyağı DEĞİL) ekleyin ve tavanın iç kısmına ve sapına ince bir tabaka halinde yağ sürün.
- Pizza tavasını önceden ısıtılmış fırında 10 dakika boyunca güvertenin üzerine yerleştirin (SICAKLIKTA ışığı yanık kalacak ve yanıp sönmeyi kesecektir).
- Tavayı dikkatlice çıkarın (ısıya dayanıklı fırın eldivenleri kullanarak) ve ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Bir kağıt havluya en fazla 1/2 çay kaşığı domuz yağı, bitkisel yağ veya keten tohumu yağı (zeytinyağı değil) koyun ve tavanın dış kısmına ince bir tabaka daha yağ sürün.
- Tavayı 10 dakika daha önceden ısıtılmış 400°C pizza fırınına geri koyun.
- Bu işlemi tekrarlayın (tavanın içini ve dışını kaplayın ve pişirin).
- Tavanız artık kullanıma hazırdır. En iyi performans için ve tavanızın ömrünü uzatmak için düzenli olarak baharatlamanızı öneririz.

Pizza Tavasının Temizlenmesi

- Tavayı temizlemek için, gerekirse ılık su ve hafif deterjanla elde yıkamanızı öneririz.
- Tavayı iyice kurulaştırın ve önceki sayfadaki baharatlama kılavuzuna göre baharatlayın.
- NOT: Herhangi bir pas oluşursa, çıkarmak için paslanmaz çelik veya bakır ovma pedi ve sıcak su kullanın. Ardından tavayı yeniden baharatlayın.

UYARI!

Pizza tavasını asla bulaşık makinesinde yıkamayın!

Depolama

- Depolamadan önce fırın ve tüm aksesuarların soğuk, temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- Pizza taşının fırına yerleştirildiğinden ve kapağın kapalı olduğundan emin olun.
- Bu cihazı sadece destek ayakları üzerinde dik konumda saklayın. Pizza tavasını veya başka herhangi bir eşyayı üstünde saklamayın.
- Bu cihazı orijinal ambalaj kartonunda saklamanızı ve çocukların ulaşamayacağı temiz, kuru bir yerde saklamanızı öneririz.

Servis, Onarımlar ve Yedek Parçalar

- Fırını temiz tutmanın yanı sıra, kontrol kadrantlarını ve ısıtma elemanını düzenli olarak kontrol edin. Hasar durumunda veya cihazla ilgili herhangi bir sorun yaşarsanız, fırının incelenmesi ve arızaların giderilmesi için satış sonrası destek merkezimize iletişime geçin. Herhangi bir onarımı kendiniz yapmaya çalışmayın!

BergHOFF®

GARANTİ BELGESİ

İmalatçı ve İthalatçı Firmamız

İMALATÇI FİRMA

Berghoff Worldwide
Boterbosstraat 6, 3550
Heusden-Zolder, Belgium
Tel: +3213358600
www.berghoffworldwide.com

Malın
Garanti Süresi 2 Yıl
Azami Tamir Süresi: 20 İş Günü
Kullanım Ömrü: 7 Yıl

İTHALATÇI FİRMA

Star Dekor
San. ve Dış Tic. A.Ş.
Adres: İstoc Öksüzöğulları
Plaza
E-1 Blok K:5 No:53 Bağcılar /
İstanbul
Tel: +90 212 245 80 53
www.luckyart.com.tr

Yetkilinin İmzası ve Firmamızın Kaşesi

STAR DEKOR ANA SAN. VE DİŞ TİC. A.Ş.
İSTOC ÖKSÜZÖĞULLARI PLAZA
E1 BLOK K:5 NO:53 BAĞCILAR
İSTANBUL TÜRKİYE

Bu belgenin kullanılması 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu kanuna dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ Uyarınca
Star Dekor San. ve Dış Tic. A.Ş. tarafından hazırlanmıştır.

BergHOFF[®]

YOU'RE RIGHT!

BergHOFF[®]

YOU'RE RIGHT!

Pizza Oven

INSTRUCTION MANUAL

Model Numarası: KY-515



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

General Safety Instructions

Read this manual thoroughly before first use, even if you are familiar with this type of product. The safety precautions enclosed herein reduce the risk of fire, electric shock and injury when correctly adhered to. Always follow basic safety precautions and accident prevention measures when using an electrical appliance, including the following:

Placement Position

- Any adjacent benchtop surfaces, panels, laminates and adhesives must be made of heat-resistant material.
- Keep combustible materials, such as curtains, drapes, furniture, pillows, clothing, linens, bedding, paper, etc., at least 90 cm from the front, sides and rear of the pizza oven.

Ventilation requirements

- Heat, steam and moisture will be created during use of the pizza oven. Take care to avoid injury and ensure the room is adequately ventilated.
- The appliance must be placed on a flat, dry surface. Ensure there is at least 10 cm of space on both sides and 15 cm of space above the pizza oven.

Electrical connection

- Ensure there is an earthed socket nearby.
- A dedicated power circuit is recommended for the unit but not required. Additional electrical appliances on the same circuit may exceed the current (amperage) rating for that circuit. If after the installation of your oven the circuit breaker trips or the fuse fails on a repeated basis, then a dedicated circuit will likely be required.
- The unit's power cord must be connected to a properly grounded and protected, 240 V- electrical outlet. Always use ground fault protection where required by the electrical code.

- The mains socket must be within easy reach so that the plug can easily be removed if necessary.
- The outlet voltage and circuit frequency must correspond to the voltage stated on the appliance rating label.

Power cord

- To reduce the risk of fire, avoid running the power cord under rugs, carpets, etc. Keep it away from high traffic areas where it may pose a tripping hazard.
- Do not allow electrical fittings or cables to come into contact with areas on the oven that get hot. Do not let the cord touch hot surfaces during use.
- Do not kink, squash or strain the power cord and protect it from sharp edges and heat.
- If winding the power cord, avoid tight bends as this could damage the cord.
- Regularly check the power cord for damage. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard or injury.
- Do not connect the appliance to an extension cord or plug adaptor, which may overheat and cause a fire.

General usage conditions and restrictions

- **Domestic use only:** This pizza oven is designed for indoor domestic use only. It should not be built in to a cabinet, rather, it should only be operated on the top of a heatproof benchtop.
- **Intended purpose:** This pizza oven is not intended for commercial, industrial or trade use. Only use this oven for its intended purpose, in its intended environment and as described in this manual. Any other use may cause fire, electric shock or injury, and void your warranty.
- **Follow instructions:** Make sure to observe all rules and provisions in this instruction manual. Do not allow anyone who is not familiar with the contents of this manual to operate the oven.
- **Use common sense:** These instructions are not intended to cover every possible condition and situation. As with any electrical household appliance, common sense and caution are therefore always recommended when installing, operating and maintaining the oven.
- **Usage restriction:** This pizza oven is not intended for use by persons (including children) 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.
- **Children:** Supervise children to ensure they do not play with the appliance. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. As young children do not recognise the risks involved when using electrical appliances, make sure young children are kept well away from the pizza oven and are not allowed to touch it at any time. If it is necessary for younger family members to be in the kitchen, ensure that they are kept under close supervision at all times.
- **Unattended:** Never leave the pizza oven unattended during use, as this is a fire risk. Oils and fats in roasting dishes may catch fire due to overheating.
- **No heater:** Do not use the pizza oven for heating a room or drying clothes.
- **No timer:** The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

- **Personal safety:** Do not operate the oven unless you are wearing something on your feet and your hands are dry.
- **After use:** Make sure to switch off the oven after use and before cleaning.

- **WARNING! Disconnect:** Remove the power plug from the electrical socket in the following situations:
 - * Before any adjustments, service or maintenance work is done on it. Grip the plug when disconnecting, do not pull on the cord.
 - **Damage:** Do not use the oven if any part has been damaged or does not work properly. Only have it repaired by an authorised service centre. Incorrect repair could expose you to the risk of electric shock, fire or injury. Prolonged use of the unit in such conditions could cause fire or electrocution. In case of damage, contact our after sales support centre using the details at the bottom of this page.
 - **Faults:** Do not use the oven in the event of a technical fault. Any faults must be fixed by an appropriately qualified and authorised person.
 - **Misuse:** We accept no liability for any eventual injuries or damages caused by misuse of the product or noncompliance with these instructions.

Pizza oven-specific safety advice

- **Oven door:** Do not place heavy objects on the pizza oven door. Do not lean on the door when it is open, as this can damage the door hinges.
- **Grill:** Keep the oven door closed when using any of the cooking functions.
- **Oven accessories:** When removing the baking tray or oven shelves from the hot pizza oven, always use an oven mitt.
- **Aluminium foil:** Do not use aluminium foil to cover the pan or heat items wrapped in aluminium foil in the pizza oven. The high reflectivity of the foil could potentially damage the element. You should also never line the base of your oven with aluminium foil.
- **Lifting/moving:** Do not attempt to lift or move the pizza oven by using the oven door or handle, as this may cause damage to the appliance or result injury to the person lifting the appliance.
- **Cleaning:** Clean the oven on a regular basis so oils and fats do not build up and cause a fire risk. Make sure all relevant controls are switched off before cleaning. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass as this can scratch the surface, which may result in the oven glass shattering. Do not use a steam cleaner for cleaning any part of the oven. Ensure that no part is immersed in water or other liquid during cleaning.
- **Moving:** When transporting or storing the unit, keep it in a dry location, free from dust, excessive vibration or other factors, which may damage the unit.

WARNING! HOT SURFACES!

- The heating elements and other accessible parts of the pizza oven become extremely hot during use and retain heat after operation. Do not touch hot surfaces! Keep young children well away during use.
- Take care when handling the food you are cooking to avoid touching hot parts, such as the heating elements, inadvertently.
- Never add cold water to food on a hot pan, or directly onto food in a hot pizza oven. The steam created could cause serious burns or scalding and the sudden change in temperature can damage the enamel.
- Always use oven mitts when handling food and dishes from the oven.
- Be careful when opening the pizza oven door to avoid contact with hot parts of the oven and steam.
- **Danger of fire!** Never leave items inside the pizza oven cavity as this can be a fire hazard when the oven is switched on.

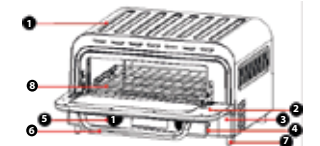
- **Taşma:** Üniteyi taşıırken veya depolarken kuru bir yerde, tozdan, aşırı titreşimden veya üniteye zarar verebilecek diğer faktörlerden uzak tutun.

YARII! SICAK YÜZEYLER!

- Pizza fırınının ısıtma elemanları ve diğer erişilebilir parçaları kullanılır sırasında aşırı derecede ısınır ve çalıştıktan sonra ısıyı korur.

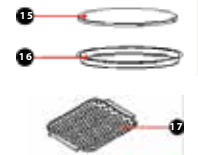


SCOPE OF DELIVERY



- 1 Pizza oven housing
- 2 Door
- 3 Front panel
- 4 Function buttons
- 5 Panel
- 6 Handle
- 7 Feet
- 8 Inside rack

Control panel



- 9 PIZZA STYLE dial
- 10 Display screen
- 11 MENU/TIME/TEMP dial
- 12 Start button
- 13 Cancel button
- 14 Internal light button
- 15 Pizza stone
- 16 Pan
- 17 Fry basket

NOTE: Due to continued product improvement, images and illustrations in this manual may vary slightly from the product purchased. All images in this manual are for reference purposes only. Parts are not necessarily pictured to scale.

UNPACKING THE APPLIANCE

- This product has been packaged to protect it against transportation damage.

Unpack the appliance and remove all packaging materials from around the oven and from inside the oven cavity.

- Keep the original packaging carton and materials in a safe place. It will help prevent any damage if the product needs to be transported in the future, and you can use to store the appliance, if required.
- The carton is recyclable. Whenever possible, reuse the carton and recycle it when disposing of the packaging materials.
- Plastic wrapping can be a suffocation hazard for babies and young children, so ensure all packaging materials are out of their reach and disposed of safely.

BEFORE FIRST USE

- Read the manual: The best way to familiarise yourself with all the parts and operating principles of your new electric oven is to read this manual. Pay particular attention to the safety instructions.
- Clean the pizza stone: Remove the pizza stone from its packaging. Gently wipe it with a damp cloth. Dry thoroughly, and place the pizza stone back into the oven.
- Placement: Place the appliance on a flat, dry surface. Ensure there is at least 10 cm of space on both sides and 15 cm of space above the pizza oven.
- Initial use: Unwind the power cord completely and insert the plug into a standard household power outlet. An alert will sound, and the TIME dial lights will illuminate and then turn off.

When you first switch on the pizza oven, it may give off an unpleasant smell and/or a little smoke. Open a window or switch on any ventilation in the room. Heat the pizza oven in pizza mode at a temperature of 400°C following the instructions on the next pages. Leave the oven on for 20 minutes, or until no more odour or smoke is present. We recommend you leave the room during this burning off process. However, any smoke and odour development during this initial use is normal and completely harmless.

CAUTION!

Take care to avoid burns, the pizza oven becomes very hot during use.

Getting Started (Cont.)

- Clean the pizza oven: After the pizza oven has cooled completely, unplug it and wipe the interior and exterior oven surfaces with a soft cloth, dampened with warm water and a little mild detergent. Do not use abrasive cleaners.

Leave the oven door open until it is completely dry.

Instructions OPERATING INSTRUCTIONS

Due to the fact that this pizza oven can reach very high temperatures, please ensure it is placed in a well-ventilated area, as it will emit smoke while cooking.

- Place the pizza stone in the oven.
- Plug in the pizza oven, and turn the MENU/TIME/TEMP dial clockwise until your desired mode is illuminated on the display screen.
- Press the dial to confirm this option.
- If you have selected the "Pizza" function, you can then use the PIZZA STYLE dial to select the desired pizza setting.
- If necessary, adjust the cooking time by turning the MENU/TIME/TEMP dial. Press the dial to confirm.
- Then, turn the MENU/TIME/TEMP dial to adjust the temperature. Press the dial again to confirm.
- If you want to re-set the selected function's temperature or cook time, press the MENU/TIME/TEMP dial. The timer on the display will flash, and you can make any necessary adjustments. Press the dial again to change the temperature (which will flash on the display). Press the dial for a third time to confirm.
- To begin the preheating process, press the START button. While the pizza oven is preheating, the display indicator light will illuminate and the selected function will flash.
- The time that it takes to preheat will depend on the set temperature. When the oven has preheated, an alert will sound.
- Open the oven door. Please take care when opening the oven door, the stone will move forward and down. This has been designed to make loading/unloading the pizza easier. The oven and pizza stone will be extremely hot, so take care.
- Place the pizza/foodstuff directly on the pizza stone or pan. The pizza stone will be extremely hot, so take care, and wear heatproof gloves while inserting or removing the item(s).
- Close the oven door.
- Press the START button again to start the timer. The display light will reflect the remaining cooking time.

CAUTION!

For your personal safety and to avoid any potential fire risk, do NOT leave the pizza oven unattended when in use. Always ensure that the pizza stone is in place when the oven is on. Before transporting this product, remove the pizza stone from inside the oven and package it separately to avoid breakage. Make sure the oven is preheated before placing the pizza in the oven. If cooking multiple pizzas, wait until the oven has cooled down to room temperature before re-starting the cooking process. When operating this pizza oven at high temperatures, we recommend monitoring the appliance closely. Remain close to the oven as the pizza/other foodstuffs can quickly burn (see the section on "FAQs and Troubleshooting" for more information). After cooking, allow the oven to cool completely before unplugging it from the socket.

- Once the timer is done, an alert will sound. The program that has just finished will flash on the display panel, and "END" will appear.
- Open the door and remove the pizza/foodstuff. The foodstuff, oven, pan and stone will all be incredibly hot. Take care, and wear any necessary protective equipment, like heatproof oven gloves.
- After program has ended, the oven may still sound like it is on. This is the fan working to cool down the oven - once it has cooled down sufficiently, the oven will switch back to standby mode.
- Once you are finished cooking, you can unplug the oven.
- Alternatively, you can press the CANCEL button at any time to enter standby mode, before unplugging the oven.
- Please note, if you do not provide the oven with any instructions after preheating, it will return to standby mode.

PIZZA STYLES

180°C

This mode will provide cooking results similar to that achieved in a traditional style oven.

Wood Fired

This mode provides extremely high heat. It is ideal if you like your pizzas with a cooked yet malleable crust, with distinct blisters. Please note: This product does NOT utilize any wood or wood byproduct. The term "Wood Fired" refers to the specific heat performance characteristics of this oven that replicate that of a wood fired brick oven.

Thin & Crispy

This mode is ideal for cooking a crispy pizza, using dough that has been rolled out in a thin, even layer. The sauce/toppings should be spread/placed right to the edge of the pizza.

Thick Crust

This mode is designed to work best with a thicker, less hydrated dough forming a fluffy yet sturdy base for a generous amount of toppings.

Pan

This mode is ideal for cooking a pizza with a crunchy base, fluffy dough, and plenty of toppings, with sauce almost to the edge of the crust.

Frozen

This mode provides great frozen pizza results, using a lower temperature than the other modes.

OTHER OPTIONS

Airfry/Bake/Cookies/Bagel/Broil/Roast/Fries/Toast/Proof/Wings/Warm/Reheat/Slow cook/Defrost/Dehydrate

USING THE PAN

Ensure your pan is seasoned before use. Only use the pan when the pizza stone is in the oven (see below).

USING THE PIZZA STONE

Always ensure that the pizza stone is in place when using the pizza pan. For pan style pizza, the pizza should be prepared in the (unheated) pizza pan and then placed in the preheated oven. Alternatively, the pan can be preheated before adding foodstuff to achieve a deeper char.

USING THE TIMER

The timer is designed to alert you when your pizza is ready. The recommended time will illuminate on the display screen (this time will depend on the selected pizza style) but can be adjusted before or during cooking to suit your preference. Press the MENU/TIME/TEMP dial to start the timer. The timer can be stopped at any time by turning this dial counterclockwise until the timer display reads zero.

USING THE OVEN LIGHT

Press the oven light button at any stage to turn the internal light on or off.

Program Number	Program Name	Default Temperature	Temperature Range	Default Time
1	Air Fry	250°C	100-300°C	20 minutes
2	Pizza	Refer to different pizza styles	160-400°C	Refer to different pizza styles (pages 15-16)
3	Bake	200°C	150-230°C	25 minutes
4	Pizza Styles	210°C	150-230°C	15 minutes
5	Cookies	215°C	150-230°C	15 minutes
6	Broil	230°C	150-230°C	10 minutes
7	Roast	260°C	100-300°C	20 minutes
8	Fries	270°C	100-300°C	20 minutes
9	Toast	Max. heat	N/A	N/A
10	Proof	38°C	100-300°C	50 minutes
11	Wings	265°C	N/A	20 minutes
12	Warm	70°C	80-120°C	60 minutes
13	Reheat	100°C	N/A	5 minutes
14	Slow Cook	105°C	N/A	4 hours
15	Defrost	48°C	40-100°C	30 minutes
16	Dehydrate	70°C		7 hours

N/A - This setting cannot be adjusted for this particular program.

Tablo 1: Program Opsiyonları

Zaman Aralığı	Maximum Portion Size	Fan	Preheat
1-60 minutes	500g	ON	Refer to different pizza styles
1-20 minutes	6-12 inch pizzas	ON	3 minutes
1-120 minutes	600g	ON	3 minutes
1-60 minutes	-	ON	3 minutes
1-60 minutes	-	ON	3 minutes
1-60 minutes	200g	ON	N/A
1-60 minutes	800g	ON	N/A
1-60 minutes	500g	ON	N/A
N/A	1-6small/medium/slices of bread or 1-4medium/large slices of bread	OFF	N/A
1-120 minutes	900g	OFF	N/A
1-60 minutes	650g	ON	N/A
1 minute - 4 hours	400g	OFF	N/A
1-60 minutes	400g	OFF	N/A
2-10 minutes	-	OFF	N/A
1-60 minutes	200g	OFF	N/A
2-10 minutes	-	ON	N/A

FAQs and Troubleshooting Guide

If you experience problems with your pizza oven, or it appears to be operating incorrectly, see below for solutions to common problems.

IN CASE OF AN EMERGENCY ...

In the event of an emergency, switch off all oven controls, disconnect the oven from the electricity supply and call our after sales support line for advice.

Problem	Potential Solution
The "AT TEMPERATURE" light	Check that the power plug is securely inserted into a working outlet. Insert the power plug into a different outlet, or try an outlet in a different circuit. Reset the circuit breaker if necessary.
"SICAKLIKTA" ışığı yanıp sönüyor.	This indicates that the oven is outside the desired temperature for cooking. Wait until the "preheating" light illuminates solidly before adding your pizza.
Steam is coming out of the pizza oven door.	This is normal. The door is vented to release steam created from high moisture content foods. If this causes moisture to form on the bench top around the base of the product, wipe it up.
Smoke is coming out of pizza oven.	This is a normal occurrence during cooking due to the extremely high temperatures. To reduce this, try to limit the amount of flour/semolina used on your peel. It is also recommended to use the oven in a well-ventilated area.
There is a fire in the pizza oven.	Immediately close the door if it is still open. If the fire does not self-extinguish within 20 seconds, unplug the unit and keep the door closed until the fire is out. Use an appropriate fire extinguisher if the fire does not self-extinguish.

If none of the solutions offered help you solve your problem, or it continues to be operating incorrectly, disconnect the oven from your mains supply and contact our after sales support centre for advice; contact details are printed at the bottom of the page.

Do not attempt to repair the appliance yourself!

Cleaning/care

CAUTION!

- Before cleaning any part of the pizza oven, make sure all oven controls are switched off and the oven has cooled down sufficiently.
- Do not use any abrasive cleaners. If the surface of the glass panel becomes scratched, this could create danger.
- Never use a steam cleaner to clean any part of the oven.

Before cleaning, ensure the pizza oven is switched off and unplugged. Make sure the oven and all of the accessories are cool.

Cleaning the pizza oven body and door

- After each use, make sure to clean the pizza oven thoroughly. This will prevent residual food stuffs becoming baked on the oven chamber surfaces, which will make the residues more difficult to remove.
- First, wipe the outer body with a soft, damp sponge. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to reduce build-up of stains. Ensure you apply the cleanser to the sponge (and not directly to the pizza oven) before cleaning.
- To clean the glass door, use a glass cleaner or mild detergent and a soft, damp sponge or soft plastic scouring pad. Do not use an abrasive cleanser or metal scouring pad as these will scratch the pizza oven surface/glass.
- Let all surfaces dry thoroughly before inserting the plug into an outlet and turning the oven on again.
- NOTE: If you use any form of oven cleaner on your appliance, you must check with the manufacturer of the cleaner that it is suitable for use on your appliance. Any damage caused to the appliance by a cleaning product will not be covered under your warranty.
- NOTE: Clean any burned-on food deposits as soon as possible (and once the oven is fully cool), using detergent/water and a cloth. Alternatively, use an oven cleaner (see the note above, and patch test any oven cleaner on a small area of the oven first). As this oven operates at very high temperatures, mild discoloration may occur on metal surfaces, which will not affect the functionality of the oven.

WARNING!

Do not immerse the pizza oven body, power cord or power plug in water or any other liquid as this may cause electrocution.

Pizza taşının temizlenmesi

- Her kullanımdan sonra pizza taşını yumuşak, nemli bir süngerte silin (pizza taşı tamamen soğuduktan sonra).
- Taşın temizlik için fırından çıkarılması gerekiyorsa, lütfen çok dikkatli kullanın.
- Pizza taşını ıslatmayın veya bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Pizza taşını temizledikten sonra ve cihazın fişini prize takıp açmadan önce her zaman pizza fırınına yeniden yerleştirin.

Cleaning the pizza stone

- Wipe the pizza stone with a soft, damp sponge after each use (once the pizza stone has cooled down fully).
- If the stone needs to be removed from the oven for cleaning, please handle it with extreme care.
- DO NOT soak the pizza stone, or wash it in a dishwasher.
- Always re-insert the pizza stone in the pizza oven after cleaning, and prior to plugging the appliance in and turning it on.

Seasoning the pizza pan

WARNING!

It is important to note that during the seasoning process the oven will be at a high temperature (above the flash point of the oil used).

This might cause the oil to spontaneously flash or ignite. To minimize this risk do not exceed the amount of oil described in the instructions below and keep the door fully closed at all times during the process. If fire or a flash is observed, keep the door closed and any flames will extinguish themselves quickly.

- Set the PIZZA STYLE dial to the "WOOD FIRED" mode and allow the oven to preheat.
- Wipe the pizza pan with a dry paper towel or cloth.
- Add no more than 1/2 teaspoon of lard, vegetable or flax seed oil (NOT olive oil) to the paper towel and rub a thin layer of oil around the inside of the pan and handle.
- Place the pizza pan onto the deck in the preheated oven (the AT TEMPERATURE light will remain illuminated, and will cease flashing) for 10 minutes.
- Remove the pan carefully (using heatproof oven gloves) and place it on a heatproof surface.
- Reapply no more than another 1/2 teaspoon of lard, vegetable or flax seed oil (not olive oil) to a paper towel and rub another thin layer of oil around the outside of the pan.
- Place the pan back in the preheated 400°C pizza oven for another 10 minutes.
- Repeat this process (coating and baking the inside and outside of the pan).
- Your pan is now ready for use. We recommend regular seasoning for best performance and to extend the life of your pan.

Cleaning the pizza pan

- To clean the pan, recommend washing it by hand with warm water and mild detergent, if necessary.
- Dry the pan thoroughly and season according to the seasoning guide on the previous page.
- NOTE: If any rust develops, use a stainless steel or copper scouring pad and hot water to remove it. Then, re-season the pan.

WARNING!

Never wash the pizza pan in a dishwasher.

Storage

- Ensure the oven and all accessories are cool, clean and dry before storage.
 - Ensure the pizza stone has been inserted in the oven and the door is closed.
 - Only store this appliance in an upright position standing level on its support legs. Do not store the pizza pan or any other items on top.
 - We recommend storing this device in its original packaging carton and storing it in a clean, dry place, out of children's reach.
- Service, repairs and spare parts

**BergHOFF®
GARANTİ BELGESİ**

İmalatçı ve İthalatçı Firmasının

İMALATÇI FIRMA

Berghoff Worldwide
Boterbosstraat 6, 3550
Heusden-Zolder, Belgium
Tel: +3213358600
www.berghoffworldwide.com
Malın
Garanti Süresi 2 Yıl
Azami Tamir Süresi: 20 İş Günü
Kullanım Ömrü: 7 Yıl

İTHALATÇI FIRMA

Star Dekor
San. ve Dış Tic. A.Ş.
Adres: İstoç Öksüzöğulları
Plaza
E-1 Blok K:5 No:53 Bağçılar /
İstanbul
Tel: +90 212 245 80 53
www.luckyart.com.tr

Yetkilinin İmzası ve Firmasının Kaşesi

STAR DEKOR SAN. VE DİŞ TİC. A.Ş.
İSTOÇ ÖKSÜZÖĞULLARI PLAZA
E1 BLOK K:5 NO:53 BAĞCILAR
İSTANBUL / TÜRKİYE

Bu belgenin kullanılması 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanun ve bu kanuna dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ Uyarınca
Star Dekor San. ve Dış Tic. A.Ş. tarafından hazırlanmıştır.

- Besides keeping the oven clean, regularly inspect the control dials and heating element. In case of damage, or if you experience any problems with the appliance, contact our after sales support centre to arrange an inspection of the oven and fix any faults. Do not attempt to carry out any repairs yourself!

BergHOFF[®]

YOU'RE RIGHT!

BergHOFF[®]

YOU'RE RIGHT!