

WAŻNE OSTRZEŻENIA - ŚRODKI OSTROŻNOŚCI DOTYCZĄCE STOSOWANIA

- Przeczytaj uważnie tę instrukcję obsługi, ponieważ zawiera ona ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, użytkowania i konserwacji urządzenia.
- Zachowaj tę instrukcję do wykorzystania w przyszłości.
- **Podczas korzystania z piekarnika należy przestrzegać wszystkich następujących środków ostrożności:**
- **Przed rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje dotyczące instalacji, użytkowania i konserwacji.**
- Każde inne zastosowanie niewskazane w niniejszej instrukcji należy uznać za niewłaściwe i niebezpieczne. Devilitaly Srl nie ponosi odpowiedzialności w przypadku uszkodzenia mienia lub osób w wyniku nieprawidłowego lub lekkomyślnego użycia.
- Urządzenie należy ustawić na stabilnej i suchej powierzchni.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku nieprawidłowego montażu, które mogą spowodować uszkodzenie rzeczy lub osób.
- Piekarnika należy zawsze używać zgodnie z instrukcją.
- Przy pierwszym użyciu może wystąpić nieprzyjemny zapach, będący wynikiem pozostałości po procesie obróbki.
- Przed pierwszym użyciem piekarnika odczekaj co najmniej 30 minut.
- **NIE WOLNO** kłaść na piekarniku blach i innych materiałów, ponieważ oprócz ryzyka pożaru, ich obecność może mieć wpływ na działanie urządzenia.
- **NIE PRZENOS** piekarnika, gdy jest włączony.
- **NIE UMIESZCZAJ** piekarnika wzdłuż ściany lub w pobliżu zasłon, foteli itp.
- Należy zachować szczególne środki ostrożności, jeśli piekarnik znajduje się w miejscu, w którym istnieje ryzyko jego łatwego przesunięcia w razie uderzenia przez dzieci, zwierzęta itp.
- **UWAGA:** Komponenty zapieczętowane przez producenta nie mogą być regulowane ani modyfikowane. Nie modyfikuj urządzenia pod żadnym pozorem.
- **OSTRZEŻENIE:** Podczas użytkowania urządzenie należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych.
- **UWAGA:** Niektóre części pieca mogą być bardzo gorące. Trzymaj dzieci z dala. Nie pozostawiaj dzieci bez opieki lub nadzoru osób

doroślých w miejscu, w którym używany jest produkt. Nie pozwalaj dzieciom, pod żadnym pozorem, bawić się produktem.

- W trakcie użytkowania, temperatura obudowy urządzenia może być wysoka.
- Nigdy nie dotykaj gorących powierzchni. Zawsze używaj specjalnego uchwytu do otwierania pieca. Podczas wkładania lub wyjmowania jedzenia z piekarnika używaj rękawic kuchennych, aby uniknąć oparzenia.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego.
- Piekarnik, mimo że zawiera materiał izolacyjny pomiędzy warstwami obudowy, może się mocno nagrzewać na zewnątrz. Nie dotykaj zewnętrznej strony piekarnika i używaj rękawic ochronnych.
- Nie używaj piekarnika, jeśli działa nieprawidłowo lub istnieje podejrzenie, że uległ uszkodzeniu.
- Nie opieraj się o piekarnik ani nie kładź na nim żadnych przedmiotów. Może to spowodować utratę jego stabilności i skutkować poparzeniem.
- Nie używaj otwartego ognia w pobliżu piekarnika.
- Podczas korzystania z piekarnika należy nosić odporne na ciepło rękawice kuchenne.
- Nie należy przenosić piekarnika podczas użytkowania lub gdy jest jeszcze gorący.
- Wszelkie naprawy muszą być wykonywane wyłącznie przez nasze centrum serwisowe Devilitaly Srl lub przez wykwalifikowany personel.
- Po usunięciu opakowania należy sprawdzić, czy urządzenie jest nienaruszone.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, należy zlecić jego wymianę serwisowi technicznemu Devilitaly Srl, aby uniknąć jakiegokolwiek ryzyka.
- Nie używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone.
- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że dane na tabliczce odpowiadają danym Twojej sieci elektrycznej. Urządzenie może zostać uszkodzone w przypadku nieodpowiedniego napięcia.
- W przypadku niezgodności pomiędzy gniazdem a wtyczką urządzenia, należy zlecić wymianę gniazdka na inną, odpowiedniego typu, przez wykwalifikowanego elektryka. Musi on także upewnić się, że przekrój przewodów gniazdka jest odpowiedni do mocy pobieranej przez urządzenie.

- Zasadniczo nie zaleca się stosowania adapterów, rozgałęziaczy i/lub przedłużaczy. Jeśli ich użycie jest niezbędne, należy stosować wyłącznie adaptery proste lub wielokrotne i przedłużacze zgodne z obowiązującymi normami bezpieczeństwa, uważając jednak, aby nie przekroczyć dopuszczalnego natężenia przepływu w wartości prądu, oznaczonego na tych urządzeniach.
- Upewnij się, że powierzchnia, na której chcesz używać urządzenia, jest odporna na ciepło: nie kładź go podczas użytkowania na materiałach potencjalnie łatwopalnych, takich jak tworzywa sztuczne, drewno, tektura oraz wrażliwych na działanie wysokich temperatur np. szkło.
- Nie używaj urządzenia po jakimkolwiek nieprawidłowym działaniu. W takim przypadku wyłącz je i nie manipuluj przy nim. W przypadku jakichkolwiek napraw skontaktuj się tylko z autoryzowanym centrum pomocy technicznej Devitality Srl i poproś o użycie oryginalnych części zamiennych. Niedostosowanie się do powyższych wskazówek może zagrozić bezpieczeństwu urządzenia i spowodować uszkodzenie rzeczy lub osób.
- To urządzenie należy używać wyłącznie do celów, do których zostało wyraźnie zaprojektowane. Każde inne użycie należy uznać za niewłaściwe, a zatem niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z niewłaściwego, błędnego i nierozsądnego użycia. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia, kabla, wtyczki ani innych części piekarnika w wodzie lub innych płynach; może to spowodować porażenie prądem!
- Nie używaj urządzenia w obecności materiałów wybuchowych, substancji łatwopalnych, gazów lub płomieni. Nie pozwól, aby urządzenie było używane przez dzieci.
- Nie należy trzymać urządzenia mokrymi rękami lub stopami.
- Pod żadnym pozorem nie należy używać akcesoriów nieprzewidzianych przez Devitality Srl, gdyż mogą one stwarzać poważne zagrożenie.
- Nie należy używać urządzenia w pobliżu wanny, prysznicza lub umywalki ani w miejscach, w których obecność wody mogłaby stanowić potencjalne źródło zagrożenia.
- Nigdy nie ciągnij za kabel ani za samo urządzenie, aby wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nie pozostawiaj kabla wiszącego.

- Nie pozostawiaj urządzenia narażonego na działanie czynników atmosferycznych, takich jak deszcz, wiatr, śnieg, grad itp. Nie stosować na zewnątrz.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Odłącz wtyczkę od gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane lub gdy je czyścisz lub konserwujesz. Pozostaw do ostygnięcia przed włożeniem lub wyjęciem przedmiotów oraz przed czyszczeniem.
- Jeżeli zdecydujesz się nie używać już urządzenia, zalecamy, aby wyłączyć urządzenie, odcinając przewód zasilający (po wyjęciu wtyczki z gniazdka). Zaleca się również, aby zabezpieczyć te części, które mogą stanowić potencjalne zagrożenie, zwłaszcza dla dzieci, które mogłyby wykorzystać niesprawne urządzenie do swoich zabaw.
- Nie dotykaj gorących powierzchni. Aby zapewnić dodatkową ochronę, zawsze używaj uchwyty do garnków lub rękawic kuchennych.
- Podczas korzystania z piekarnika należy pozostawić wokół niego co najmniej 20 cm wolnej przestrzeni, aby umożliwić odpowiednią cyrkulację powietrza.
- Na płycie grzejnej nie należy kłaść metalowych przedmiotów, takich jak noże, widelce, łyżki i pokrywki, gdyż mogą się one przegrzać.
- Pizza, chleb lub inne produkty spożywcze mogą się spalić. Urządzenia nie wolno używać w pobliżu zasłon lub innych łatwopalnych materiałów.
- Nie umieszczaj przedmiotów na piekarniku, gdy jest włączony. Jeśli piekarnik jest przykryty lub ma kontakt z materiałami łatwopalnymi (w tym zasłonami, tkaninami, ścianami itp.) podczas pracy, mogą pojawić się płomienie.
- Nie umieszczaj w piekarniku materiałów takich jak tektura, plastik, papier itp., ponieważ są one łatwopalne.
- Nie przechowuj żadnych materiałów wewnątrz wyłączzonego piekarnika, poza akcesoriami zalecanymi przez producenta.
- Urządzenie wyłącza się wyłącznie po wyjęciu wtyczki z gniazdka.
- Uwaga! Ustaw piec do pizzy w taki sposób, aby ułatwić otwieranie pokrywy w prawo lub w lewo. Nie otwieraj od przodu, para jest bardzo gorąca! Zapoznaj się z paragrafem „PRAWIDŁOWE

UŻYTKOWANIE". Otwórz pokrywę pieca do pizzy w ten sam sposób i z taką samą ostrożnością, jak otwierasz pokrywę garnków na ogniu.

- Wszyscy potencjalni użytkownicy produktu powinni przeczytać tę instrukcję.
- Korzystanie z urządzenia może być dozwolone wyłącznie osobom pełnoletnim, odpowiedzialnym i świadomym szkód wynikających z niewłaściwego użytkowania.
- Produkt ten może być używany przez osoby powyżej 8 roku życia oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub z niewielkim doświadczeniem i wiedzą wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej i po poinstruowaniu jej o bezpiecznym użytkowaniu produktu oraz pod warunkiem, że rozumieją ryzyko związane z niewłaściwym użytkowaniem produktu. Dzieci nie mogą bawić się produktem.
- Nie należy przeprowadzać czyszczenia i konserwacji produktu przez dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i pozostają pod opieką osoby dorosłej.
- Przechowywać produkt i przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 roku życia.
- Trzymać z dala od zwierząt domowych.

OSTRZEŻENIE: GORĄCE POWIERZCHNIE



Modele:

DVIO01-B
DVIO01-B-BIS
DVIO01-B_REF

DVIO01-R
DVIO01-R-BIS
DVIO01-R_REF

Models:

Forno elettrico per Pizza - Pizza Oven
220-240V ~50/60Hz - 2000W

MADE IN CHINA

LOT: 00000-000000

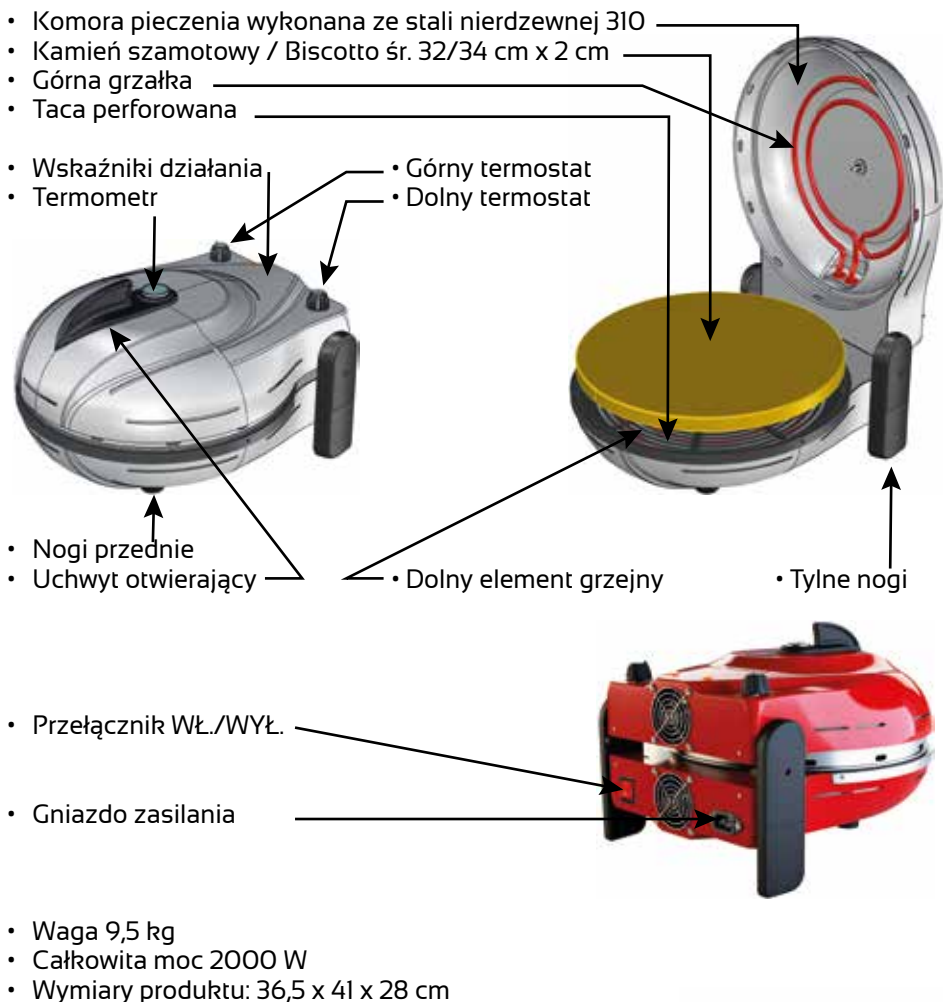
SOLO PER USO DOMESTICO NON IMMERGERE IN ACQUA
HOUSEHOLD USE ONLY DO NOT IMMERSE IN WATER



RoHS

Devilitaly S.r.l. - www.devilitaly.com - info@devilitaly.com
Via Carletto 15/A - 41013 Castelfranco Emilia (MO) Italy

KOMPONENTY I DANE TECHNICZNE

- Komora pieczenia wykonana ze stali nierdzewnej 310
 - Kamień szamotowy / Biscotto śr. 32/34 cm x 2 cm
 - Górna grzałka
 - Taca perforowana
 - Wskaźniki działania
 - Termometr
 - Górny termostat
 - Dolny termostat
 - Nogi przednie
 - Uchwyt otwierający
 - Dolny element grzejny
 - Tylne nogi
 - Przełącznik WŁ./WYŁ.
 - Gniazdo zasilania
 - Waga 9,5 kg
 - Całkowita moc 2000 W
 - Wymiary produktu: 36,5 x 41 x 28 cm
- 

INSTRUKCJA MONTAŻU

UMIESZCZENIE KAMIENIA

- Kamień do pieczenia, który znajdziesz w środku opakowania musi być umieszczony w komorze perforowanej tacy znajdującej się w dolnej części produktu, jak pokazano na rysunku.



PRAWIDŁOWE ODCZYTYWANIE TERMOMETRU

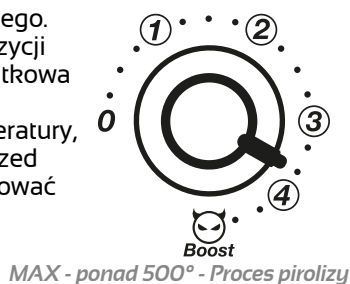
Termometr jest zainstalowany na produkcie w takiej pozycji, aby temperatury mierzone w tej pozycji odpowiadały temperaturom mierzonym w środku płyty do pieczenia, z tolerancją, która może się wahać od $\pm 40^{\circ}$. Jest absolutnie normalne, biorąc pod uwagę pozycję sondy termometru, że po otwarciu pokrywy produktu temperatura mierzona przez termometr może gwałtownie spaść. Ponowne ustalenie prawidłowego odczytu temperatury po ponownym zamknięciu pokrywy zajmie kilka minut. Zaleca się użycie cyfrowego pirometru do pomiaru temperatur bezpośrednio na kamieniu szamotowym lub Biscotto podczas pieczenia, biorąc pod uwagę współczynniki emisji i odległości podawane na takich urządzeniach.

TERMOSTAT GÓRNEGO ELEMENTU GRZEWczego

Umożliwia płynną regulację mocy górnego elementu grzejnego. Górny termostat Diavola Pro V.3. posiada 5 wskazanych pozycji pieczenia; ostatnia, Boost, powinna być używana jako dodatkowa wyłącznie w trakcie wypieku lub podczas pirolizy.

Nawet w pozycji Boost, po osiągnięciu maksymalnej temperatury, element grzewczy wyłączy się. Nie nagrzewaj piekarnika przed wypiekiem bezpośrednio w pozycji Boost, może to spowodować wyłączenie elementu grzewczego podczas wypieku, co pogorszy wynik.

Gdy włączony jest górny element grzewczy, zaświeci się kontrolka oznaczona symbolem: **UPPER Res.**



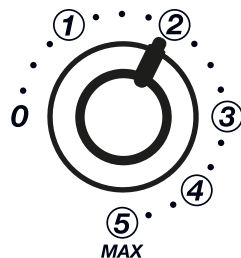
TERMOSTAT DOLNEGO ELEMENTU GRZEWczego

Umożliwia płynną regulację mocy dolnego elementu grzejnego. Dostosuj według uznania, w zależności od użytego kamienia do pieczenia i własnego doświadczenia w pieczeniu.

Gdy dolna grzałka jest włączona, zaświeci się kontrolka oznaczona symbolem :



LOWER Res.



CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Czyszczenie należy wykonywać wyłącznie po ustawieniu przełącznika z tyłu urządzenia w pozycji OFF (wyłączone) i odłączeniu go od gniazdka elektrycznego oraz dopiero po całkowitym ostygnięciu piekarnika.
- Zewnętrzną obudowę należy czyścić miękką, wilgotną ściereczką tylko wtedy, gdy produkt jest wyłączony i całkowicie ostygł.
- Nie należy używać rozpuszczalników ani środków czyszczących o właściwościach ściernych.

- Poczekaj, aż piekarnik całkowicie ostygnie, aby usunąć wszelkie pozostałości na płycie za pomocą szpatułki i delikatnie przetrzyj płytę lekko wilgotną szmatką po każdym użyciu. Zupełnie normalne jest, że kamień płyty grzejnej ciemnieje podczas użytkowania.
 - Zalecamy, aby w celu optymalnego czyszczenia płyty grzejnej doprowadzić produkt do maksymalnej temperatury (pozycja „BOOST” górnego termostatu i pozycja „MAX” dolnego termostatu) i pozostawić produkt włączony przez około 30 minut, czyli na czas potrzebny do przeprowadzenia naturalnego procesu pirolizy. Jeśli kamień do pieczenia jest bardzo brudny, nadal możesz kupić nowy kamień, kontaktując się z serwisem Devilitaly Srl.
 - Do czyszczenia stali nierdzewnej należy używać miękkiej ściereczki.
 - **OSTRZEŻENIE:** Elementy urządzenia stale poddawane działaniu wysokich temperatur mają tendencję do zmiany koloru na powierzchni. Jest to wewnętrzna cecha materiału i jest to zjawisko absolutnie normalne.
- URZĄDZENIE NIE WYMAGA ŻADNYCH INNYCH CZYNNOŚCI KONSERWACYJNYCH.**
- Przykryj i przechowuj urządzenie w miejscu suchym i wolnym od kurzu.
 - W przypadku jakichkolwiek problemów technicznych i/lub konserwacyjnych należy skontaktować się z pomocą techniczną.

OSTRZEŻENIA

Nie należy używać detergentów do czyszczenia płyty kuchennej i nie polewać kamienia zimną wodą, gdy jest jeszcze gorący, aby uniknąć możliwych pęknięć na skutek szoku termicznego.

Aby uniknąć uszkodzenia instalacji elektrycznej, nie zanurzaj urządzenia w wodzie.

Nie dotykaj płyty kuchennej, gdy urządzenie pracuje, a w każdym razie dopóki nie utrzyma wysokiej temperatury po wyłączeniu.

WAŻNE! Upewnij się, że na płycie nie ma żadnych przedmiotów ani innych materiałów, gdy piekarnik jest włączony.

- Każdy importer tego urządzenia jest odpowiedzialny za serwis posprzedażowy na swoim terenie.

PRAWIDŁOWA POZYCJA UŻYTKOWANIA

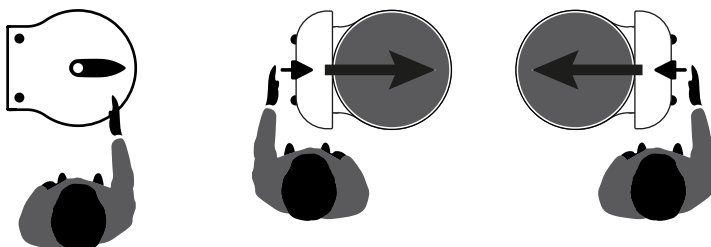
Piec Pizza Diavola PRO jest produktem przeznaczonym **WYŁĄCZNIE** do UŻYTKU DOMOWEGO, a nie do użytku profesjonalnego. Dlatego intensywne i długotrwałe użytkowanie produktu, które może spowodować pogorszenie jakości materiałów, jest niedozwolone. Uważnie przeczytaj poniższe instrukcje obsługi, aby zmaksymalizować żywotność produktu.

- Przed każdym użyciem zawsze sprawdź wnętrze piekarnika, wyczyść je w razie potrzeby, aby uniknąć emisji płomieni z powodu resztek olejów z poprzedniego pieczenia.

Prawidłowa pozycja względem produktu

- Aby prawidłowo korzystać z produktu, należy umieścić go w pozycji bocznej, tak aby pokrywę można było otworzyć w prawą lub lewą stronę.

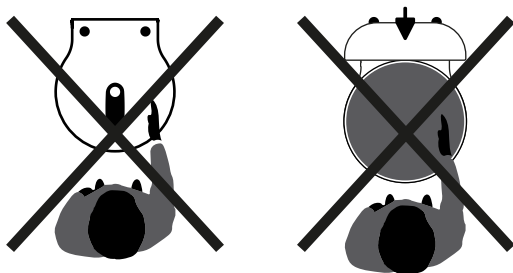
- Zawsze otwieraj pokrywę tak daleko, jak to możliwe, upewniając się, że pozostaje ona na swoim miejscu i nie może przypadkowo spaść.



WAŻNE: podczas zamykania pokrywy Diavola Pro trzymaj mocno uchwyt otwierający, ten fragment usuńmy w całości. **NIGDY** nie upuszczaj pokrywy, która, będąc bardzo ciężka, może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie produktu.

NIGDY nie używaj produktu od przodu

- Otwieranie produktu od przodu podczas gotowania wiąże się z ryzykiem uderzenia oparami powstającymi podczas gotowania i/lub dotknięcia górnej części pokrywy ręką.



WAŻNE! UWAGA!

WYŁĄCZANIE I CHŁODZENIE

- Po zakończeniu pieczenia wyłącz urządzenie, ustawiając oba termostaty w pozycji O.
- **POZOSTAW KABEL PODŁĄCZONY** do sieci aż do momentu zatrzymania się wentylatorów lub całkowitego ostygnięcia.
- Wentylatory będą pracować, aż temperatura spadnie do około 200°, a następnie włączyć się i wyłączyć, aby jeszcze bardziej schłodzić piec. Gdy wentylatory przestaną całkowicie pracować, **OTWÓRZ PRODUKT**, aby kamień mógł szybciej rozproszyć ciepło. Teraz przestaw przełącznik z tyłu produktu na pozycję **WYŁĄCZONY**, a będziesz mógł odłączyć produkt od sieci.

OSTRZEŻENIE!:

NIGDY NIE WYŁĄCZAJ PRODUKTU PRZEZ ODŁĄCZENIE KABLA ZASILAJĄCEGO BEZ WYKONANIA PROCEDURY CHŁODZENIA Z AKTYWNA WENTYLACJĄ WYMUSZONĄ. MOŻE TO SPOWODOWAĆ USZKODZENIE NIEKTÓRYCH WEWNĘTRZNYCH PODZESPOŁÓW.

PRAWIDŁOWE UŻYCIE

- Podłącz przewód zasilający do gniazda znajdującego się z tyłu, u dołu produktu.
 - Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka elektrycznego i ustaw przełącznik z tyłu produktu w pozycji ON.
 - Rozgrzej piekarnik, ustawiając pokrętki termostatu na żadaną pozycję i rozgrzewaj przez około 20/30 minut (czas nagrzewania może się różnić w zależności od temperatury w pomieszczeniu i żądanej temperatury, a także innych czynników).
- Wentylatory Diavola Pro zaczną pracować dopiero po osiągnięciu temperatury około 200°/250°.

Zupełnie normalne jest, że produkt emituje dźwięki, opary lub zapachy pochodzące z pozostałości przetwarzania, gdy jest włączany po raz pierwszy. Znikną one po pierwszym użyciu.

- Zalecana temperatura pieczenia - Kamień szamotowy: 370°
- Zalecana temperatura pieczenia - Biscotto: 450°

(WAŻNE - aby uzyskać optymalne rezultaty pieczenia, rozgrzewaj biscotto przez co najmniej 30 minut)

- Zaopatrz się w odpowiedni sprzęt (deskę do krojenia lub blat do przygotowywania potraw, łąpatę lub szpatułki do pieczenia i wyjmowania z piekarnika oraz cyfrowy pirometr do dokładnej kontroli temperatury).
 - Po osiągnięciu ustawionej temperatury (np. pozycji 3 lub 4) lampki kontrolne zgasną.
 - **WAŻNE:** w tym momencie zwiększ pozycję termostatów (pozycje Boost i MAX), tak aby grzałki były cały czas włączone przez cały czas pieczenia, a następnie piecz.
- WAŻNE!** Nie upuść żadnych dodatków z pizzy, którą zamierzasz piec (olej, pomidor, mozzarella itp.) na ogniotrwały kamień lub Biscotto, ponieważ spowoduje to wchłonięcie przez kamień płynnej części tych składników. Dodatki te muszą być przygotowane w taki sposób, aby pozostały tylko na pizzy, a nie spadły na kamień.

- **WAŻNE!** Nie upuszczaj żadnych dodatków z pizzy (oleju, pomidora, mozzarelli itp.) między kamień do pieczenia a tacę, na której jest on położony.
- Sprawdzaj brzegi i środek pizzy co 40–60 sekund i wyjmij ją z piekarnika, gdy brzegi będą uniesione i upieczone.
- Po wyjęciu pizzy z piekarnika należy ustawić termostaty na pierwotnie ustawioną pozycję. Jeśli po włożeniu kolejnej pizzy kontrolki zgasną, należy ponownie zwiększyć temperaturę termostatów, aby ponownie włączyć elementy grzewcze.

Po zakończeniu procesu pieczenia ustaw termostaty w pozycji „0” i postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi prawidłowego chłodzenia podanymi w poprzednim rozdziale „WYŁĄCZANIE I SCHŁADZANIE”.

- Nasz piec do pizzy został zaprojektowany również do pieczenia innych potraw (ryby, warzywa, kurczak itp.). W takim przypadku absolutnie konieczne jest użycie specjalnych pojemników do pieczenia w wysokiej temperaturze, łatwo dostępnych w każdym sklepie i supermarkecie. Zapewni to prawidłowe pieczenie w piekarniku, które zachowa wszystkie cechy świeżych potraw.
- Aby maksymalnie wydłużyć żywotność produktu i zachować integralność materiałów, zalecamy maksymalny czas użytkowania przy maksymalnej mocy na sesję wynoszący 90 minut. Pozostawić produkt do całkowitego ostygnięcia, a następnie wyczyścić wnętrze i płytę grzewczą sprężonym powietrzem lub szmatką.

WAŻNE! Nigdy nie pozostawiaj produktu włączonego na maksymalnej mocy przez dłuższy czas poza zalecanymi, ponieważ może to spowodować przedwczesną degradację materiałów, z których został zbudowany.

INSTRUKCJA WYPIEKU Z KAMIENIEM SZAMOTOWYM

UWAGA: podane niżej dane mają charakter wyłącznie poglądowy i odnoszą się do ciasta o nawodnieniu około 65% i wadze 250/260 gramów. Mogą się one różnić w zależności od różnych czynników (nawodnienia ciasta, temperatury, rodzaju mąki, doświadczeń użytkownika itp.).

- 1- Włącz Diavola Pro - oba termostaty na poziomie 3
 - 2- Poczekaj, aż zgasną lampki kontrolne i przygotuj pizzę.
(Idealna temperatura kamienia szamotowego powinna wynosić około 350°/380°. Zawsze używaj cyfrowego pirometru, aby mieć dokładną kontrolę nad temperaturą podstawy.).
 - 3- Ustaw górny termostat na poziomie 4, aby włączyć górną grzałkę przez cały czas gotowania. Odczekaj około 30 sekund i włóż do piekarnika.
 - 4- Po około 60 sekundach obróć pizzę o około 90°.
 - 5- Zakończ pieczenie pizzy i wyjmij ją z piekarnika po około 180 sekundach.
 - 6- Ustaw górny termostat na poziom 3 i przygotuj kolejną pizzę.
- Dla kolejnych pizz kontynuuj procedurę od punktu 3.

Sterowanie termostatem, który zarządza dolną grzałką, różni się w zależności od doświadczenia użytkownika w gotowaniu.

INSTRUKCJA WYPIEKU Z BISCOTTO

UWAGA: podane niżej dane mają charakter wyłącznie poglądowy i odnoszą się do ciasta o nawodnieniu wynoszącym około 70% i wadze 250/260 gramów. Mogą się one różnić w zależności od różnych czynników (nawodnienia ciasta, temperatury, rodzaju mąki, doświadczeń użytkownika itp.).

- 1- Włącz urządzenie Diavola Pro — oba termostaty ustaw na poziom 4.
- 2- Poczekaj, aż zgasną lampki kontrolne i przygotuj pizzę.
(Idealna temperatura Biscotto powinna wynosić około 430°/470°. Zawsze używaj cyfrowego pirometru, aby mieć dokładną kontrolę nad temperaturą pieczenia.).
- 3- Ustaw górny termostat na poziomie BOOST, aby włączyć górny element grzejny przez cały okres pieczenia. Odczekaj około 30 sekund i włóż pizzę do piekarnika.
- 4- Po około 60 sekundach obróć pizzę o około 90°.
- 5- Zakończ pieczenie i wyjmij pizzę z piekarnika po około 90/120 sekundach.
- 6- Ustaw górny termostat na poziom 4 i przygotuj kolejną pizzę. Dla kolejnych pizz kontynuuj procedurę od punktu 3.

Sterowanie termostatem, który zarządza dolną grzałką, różni się w zależności od doświadczenia użytkownika w gotowaniu.

PIERWSZE ROGRZEWANIE BISCOTTO

UWAGA: Do użytkowania i konserwacji płyty z gliny i piaskowca wulkanicznego wymagana jest odpowiednia wiedza i doświadczenie. Niewłaściwe użytkowanie i niewystarczająca konserwacja mogą spowodować pęknięcie z powodu szoku termicznego.

Wszelkie uszkodzenia powstałe na skutek szoku termicznego wewnątrz piekarnika nie uprawniają do zwrotu pieniędzy ani wymiany.

Płyta Biscotto jest wykonana ręcznie z gliny i piasku wulkanicznego, dzięki swojej grubości pozwala na odpowiednie gromadzenie i zatrzymywanie ciepła, co umożliwia pieczenie pizzy na wzór pieców opalanych drewnem w najlepszych pizzeriach.

Docieranie / Pierwsze rozgrzewanie kamienia Biscotto:

Poniższe kroki dotyczą obu termostatów, w które wyposażony jest produkt:

- 1- Ustaw pokrętkę termostatu w pozycji 1 na 20 minut
- 2- Ustaw pokrętkę termostatu w pozycji 2 na 20 minut.
- 3- Ustaw pokrętkę termostatu w pozycji 3 na 20 minut.
- 4- Ustaw pokrętkę termostatu w pozycji 4 na 10 minut.
- 5- Przekręć pokrętkę termostatu na pozycję maksymalną na 10 minut
- 6- Wyłącz piekarnik, postępując dokładnie zgodnie z instrukcjami podanymi w akapicie „WYŁĄCZANIE I SCHŁADZANIE”.

PRAWIDŁOWE UŻYTKOWANIE ZAWSZE: nagrzewaj płytę stopniowo, aby uniknąć szoku termicznego.

UŻYTKOWANIE I KONSERWACJA: Aby zapobiec pękaniu Biscotto z powodu nagłych zmian temperatury, należy przestrzegać kilku prostych zasad:

- Włóż kamień do piekarnika, gdy jest jeszcze wyłączony i zimny.
- Jeśli z jakiegoś powodu zajdzie potrzeba wyjęcia Biscotto z piekarnika, należy to zrobić wyłącznie po wyłączeniu piekarnika, jego całkowitym ostygnięciu i schłodzeniu kamienia.
- Kamień Biscotto należy podgrzewać i studzić stopniowo.
- Nie polewaj kamienia wodą, gdy jest jeszcze gorący.
- Nawet jeśli musisz wyczyścić powierzchnię kamienia, poczekaj, aż całkowicie wystygnie.
- Jeśli Biscotto z jakiegokolwiek powodu pobiera wodę lub pochłania wilgoć, należy ponownie wykonać procedurę pierwszego uruchomienia. Czyszczenie biscotto należy wykonać szpatułką, a na koniec delikatnie wilgotną szmatką lub gąbką bez użycia detergentów.

WAŻNE

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

To urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami:

- Dyrektywa 2014/30/UE w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej (EMC)
- Dyrektywa 2014/35/UE w sprawie niskiego napięcia (LVD)
- Dyrektywa RoHS 2011/65/WE
- UWAGA. Tabliczka znamionowa z oznaczeniem „CE” i informacją o rodzaju zasilania umieszczona jest na spodzie lub z tyłu urządzenia.
- Ze względu na ciągłą ewolucję produktów, charakterystyka i konstrukcja tego modelu mogą ulec zmianie bez powiadomienia.
- Spółka nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za niewłaściwe użycie produktu.
- Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 36 miesięcy.

INFORMACJE DOTYCZĄCE RECYKLINGU I UTYLIZACJI POD KONIEC EKSPLOATACJI



Po zakończeniu cyklu życia produktu należy dbać o środowisko, stosując się do lokalnych przepisów dotyczących utylizacji odpadów, a w miarę możliwości wdrożyć selektywną zbiórkę materiałów, z których składa się produkt. postępując zgodnie z poniższymi instrukcjami.



UTYLIZACJA

NIE WYRZUCAĆ TEGO PRODUKTU WRAZ Z NIESEGREGOWANYMI ODPADAMI KOMUNALNYMI.

TEN PRODUKT NALEŻY ODDAĆ DO NAJBLIŻSZEGO PUNKTU SELEKTYWNEJ ZBIÓRKI ODPADÓW.

- Utylizacja przeprowadzona w sposób niesegregowany może stanowić potencjalne zagrożenie dla środowiska i zdrowia. Ten produkt można zwrócić dystrybutorowi po zakupie nowego urządzenia.
- Niewłaściwe użytkowanie sprzętu lub jego części może stanowić potencjalne zagrożenie dla środowiska i zdrowia. Niewłaściwa utylizacja sprzętu stanowi przestępstwo i podlega sankcjom ze strony Organów Bezpieczeństwa.
- Przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 36 miesięcy.

POMOC

Aby poprosić o pomoc, połącz się ze stroną www.diavolapro.pl lub www.diavolapro.com

- Kliknij sekcję „Formularz pomocy” znajdującą się na górze strony głównej.
- Wypełnij formularz, aby aktywować procedurę pomocy.

Lub napisz bezpośrednio na adres: pomoc@diavolapro.pl lub assistance@diavolapro.com

GWARANCJA

Produkty Devitality Srl są objęte 24-miesięczną gwarancją, zgodnie z Dyrektywą Europejską 2011/83/UE i Kodeksem konsumenckim (Dekret ustawodawczy 206/2005), który reguluje umowę sprzedaży produktów przeznaczonych do użytku nieprofesjonalnego. W przypadku użytku komercyjnego lub profesjonalnego gwarancja wynosi 3 lata. Ja bym to skrócił nawet do 3. Gwarancja rozpoczyna się od daty zamówienia zakupu wskazanej na paragonie lub fakturze. Nie może ona zawierać manipulacji ani anulowań.

Wszystkie produkty Devitality Srl są poddawane dokładnym testom i kontrolom w celu zagwarantowania prawidłowego działania.

Devitality Srl, po niezbędnych kontrolach, zobowiązuje się do naprawy lub wymiany w okresie gwarancyjnym tych części, które wykazują wady produkcyjne. Wady, które nie są wyraźnie przypisane do materiału lub produkcji, zostaną zbadane w naszym centrum pomocy technicznej i usunięte zgodnie z wynikami przeprowadzonych kontroli.

Części ulegające zużyciu w wyniku użytkowania, np. kamień do pieczenia, nie są objęte gwarancją.

Części użytkowane niezgodnie z przeznaczeniem, np. wskutek nieostrożności, niewłaściwego użytkowania i montażu oraz niezgodnie z ostrzeżeniami podanymi w instrukcji obsługi, są wyłączone z gwarancji.

Naprawa produktu przez nieupoważnione osoby trzecie nie jest w żadnym wypadku dozwolona. Naprawy dokonywane przez osoby nieupoważnione skutkują natychmiastową utratą gwarancji. Interwencja naprawcza z powodu usterki w okresie gwarancyjnym nie obejmuje całkowitego przedłużenia gwarancji, ale tylko wymienionego lub naprawionego komponentu. Naprawa jest przeprowadzana w naszym Autoryzowanym Centrum Pomocy Technicznej.

Produkt musi zostać wysłany na koszt użytkownika.

Paragon zakupu musi zostać okazany przy prośbie o pomoc i musi towarzyszyć produktowi wysłanemu do naprawy.

Czyszczenie działających części nie jest objęte interwencją gwarancyjną. Niniejsza gwarancja nie obejmuje żadnego prawa do odszkodowania wynikającego z odpowiedzialności za niewłaściwe użytkowanie urządzenia lub jakiegokolwiek szkody wyrządzone osobom lub rzeczom, spowodowane niewłaściwą instalacją i zaniedbaniem w użytkowaniu.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje prawa do odszkodowania za bezpośrednie lub pośrednie szkody, jakiegokolwiek rodzaju, poniesione przez osoby lub rzeczy, spowodowane jakąkolwiek nieefektywną pracą urządzenia.

Devitality Srl zastrzega sobie prawo do wprowadzania do produktów modyfikacji strukturalnych, technicznych, funkcjonalnych, elektrycznych i estetycznych.

Ponadto zastrzega sobie prawo do wymiany dowolnej części produktu bez wcześniejszego powiadomienia, jeśli zostanie to uznane za konieczne i właściwe, w celu zapewnienia konsumentom produktów zawsze niezawodnych, o zaawansowanej technologii i mających na celu długi okres użytkowania.