



PIZZA PAN – MANUAL DE INSTRUCCIONES
MULTIUSE ELECTRIC HOT PLATE- INSTRUCTION MANUAL
SAUTEUSE ÉLECTRIQUE MULTIUSAGES- MANUEL D'INSTRUCTIONS
PANELA ELÉCTRICA MULTIUSOS- MANUAL DE INSTRUÇÕES



PZ 8100
PZ 7775 N
PZ 6636 N

Sonifer, S.A.
Avenida de Santiago, 86
30007 Murcia
España
E-mail: sonifer@sonifer.es
MADE IN P.R.C.

Lea atentamente este manual antes de utilizar este aparato y guárdelo para futuras consultas. Sólo así podrá obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

Read this manual carefully before running this appliance and save it for reference in order to obtain the best results and ensure safe use.

Veillez lire attentivement ce manuel avant d'utiliser cet appareil et conservez-le pour toute consultation future. C'est la seule façon d'obtenir les meilleurs résultats et une sécurité optimale d'utilisation.

Leia este manual cuidadosamente antes de utilizar este aparelho e guarde-o para consulta futura. Só assim, poderá obter os melhores resultados e a máxima segurança na utilização.



1. Tapa de cristal
2. Válvula
3. Asa de la tapa
4. Cuerpo de la cacerola
5. Asa
6. Termostato de temperatura
7. Cable eléctrico

1. Cuovercle en verre
2. Soupape
3. Poignée du couvercle
4. Corps de la sauteuse
5. Poignée de la sauteuse
6. Thermostat de température
7. Câble électrique

1. Glass lid
2. Valve
3. Lid handle
4. Hot plate body
5. Handle
6. Thermostat
7. Power cord

1. Tampa de vidro
2. Válvula
3. Pega da tampa
4. Corpo da panela
5. Asa da panela
6. Termóstato
7. Cabo electrico


IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

El uso de aparatos eléctricos nos obliga a tener medidas de seguridad tanto para el producto adquirido, como para el usuario.

1. Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin supervisión.
2. Se deberá supervisar a los niños para asegurarse de que no juegan con este aparato.
3. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
4. PRECAUCIÓN: Para la seguridad de sus niños no deje material de embalaje (bolsas de plástico, cartón, polietileno etc.) a su alcance.
5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

6. No desconecte nunca tirando del cable.
7. No lo ponga en funcionamiento si el cable o el enchufe están dañados o si observa que el aparato no funciona correctamente.
8. No manipule el aparato con las manos mojadas.
9. No sumergir el aparato en agua o cualquier otro líquido.
10. Antes de su limpieza observe que el aparato está desconectado.
11. El aparato debe instalarse de acuerdo con la reglamentación nacional para instalaciones eléctricas.
12. Este aparato es sólo para uso doméstico.
13. En caso de necesitar una copia del manual de instrucciones, puede solicitarla por correo electrónico a través de sonifer@sonifer.es.
14. **ADVERTENCIA:** En caso de mala utilización, existe riesgo de posibles heridas.

PRECAUCIONES ESPECÍFICAS

1.  **PRECAUCIÓN:** Las superficie puede permanecer caliente durante o después de su uso.
2. No toque las superficies calientes. USE LAS ASAS laterales o los pies del aparato, ya que estos, sí son resistentes al calor.
3. El aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.

4. Para evitar una descarga eléctrica, asegúrese de que tanto el termostato, como el cable y el aparato, estén absolutamente secos.
5. Pasos para el encendido del aparato:
PRIMERO: Coloque el termostato firmemente y hasta el tope en el Enchufe previsto en el cuerpo del aparato, dejando el indicador de temperatura en "0".
SEGUNDO: Coloque la clavija del cable eléctrico en el enchufe de la red.
6. No desconecte nunca tirando del cable.
7. No use productos o componentes diferentes a los originales.
8. Mantenga el cable lejos de superficies calientes.
9. No opere el aparato cerca de la encimera de gas o de un radiador eléctrico. Mantenga la mínima distancia entre el aparato y la superficie o pared de 15cm.

INSTRUCCIONES DE USO

Regulador Automático de Temperatura:

El termostato está integrado en el cable eléctrico, el cual podemos separar del aparato. La regulación de éste es de 0°C a 240°C con un selector del 1 al 5, permitiendo elegir la temperatura ideal para cada comida, garantizando un óptimo resultado de gran calidad y altísimas propiedades nutritivas de los productos.

Según el tipo de comida a preparar, se selecciona la temperatura.

Una vez alcanzada la temperatura deseada, la luz del termostato se apaga automáticamente, así como se enciende nuevamente cuando ésta desciende.

Utilización correcta:

1. Antes de cada uso, limpie cuidadosamente la plancha y la tapa del aparato.
2. Después de cada uso, lubricar la superficie de la cacerola con aceite o mantequilla.

Para el encendido:

1. Colocar el indicador de temperatura en posición "0" y colocar la clavija del regulador de temperatura FIRMEMENTE Y A FONDO en el enchufe.

Nota importante: Si el regulador de temperatura no está correctamente enchufado, puede producirse un calentamiento anormal, lo que puede ocasionar daños en el aparato e incluso accidentes. Por lo tanto, asegúrese de que el regulador de temperatura esté firmemente enchufado hasta el fondo.

2. Colocar la clavija en el enchufe de la red eléctrica.
La lámpara de control se enciende una vez enchufado el cable de red.
3. La escala de temperatura tiene cinco fases, seleccionables según el tipo de comida.
4. ¿Cómo empezar a cocinar?
 - a. Una vez conectado el cable, espere unos 5 minutos. La lámpara de control se encenderá y podrá comenzar a cocinar.
Si la lámpara de control se apaga, no se alarme, no está rota, recuerde que tiene una función automática y se apagará al alcanzar la temperatura deseada.
Si durante el primer uso, aparecieran unos olores anormales, no se preocupe. No es nocivo para la salud. El calentamiento de la resina protectora que viene de fábrica, suele aportar estos olores, pero a los pocos minutos desaparecen.
No tocar la base del aparato. Mueva y manipule la cacerola sólo por las asas y pies resistentes al calor.
 - b. Con PIZZA PAN ORBEGOZO ya puede empezar a disfrutar de sabrosas comidas, cocinadas con muy poca grasa para una alimentación sana y para optimizar su bienestar.
 - c. La tapa de cristal PIREX debe usarse en toda ocasión, pues no sólo es resistente al calor, sino que también distribuye el calor por la parte superior, además de dejar los alimentos crujientes. La tapa de cristal permite comprobar el progreso de la cocción de la comida, sin olores ni salpicaduras.
La tapa tiene una válvula para el escape del agua evaporada, no permitiendo que la comida se cueza con líquidos no deseados, sino que quede más tierna y jugosa.
 - d. Cuando esté la comida en su punto, ponga el regulador de temperatura nuevamente en "0". Si desea mantener la comida caliente, baje hasta la posición "1".
 - e. Antes de servir, ponga el regulador de temperatura nuevamente en "0".
 - f. Desconecte el enchufe y el termostato de la cacerola. A continuación puede servir la comida en la mesa en el mismo recipiente.

Atención: Primero sacar la clavija del enchufe en la red. En segundo lugar, sacar con precaución el termostato (el otro extremo del cable) del enchufe integrado en la base del aparato. Cuando se enfríe, pasar un trapo seco y limpio por dentro del enchufe.

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO DE LA SUPERFICIE ANTIADHERENTE

La superficie de la cacerola es de primera calidad, es material antiadherente, donde no se pega absolutamente nada.

Por ese mismo motivo hay que tomar las siguientes medidas preventivas:

1. No use palas o cucharones metálicos. Le recomendamos utensilios de madera o plástico.
2. Si tiene que cortar carne, embutidos o pescado, le recomendamos que extraiga los alimentos de la cacerola y los corte sobre una tabla.
3. Asegúrese de que ni el cable eléctrico ni el termostato, rocen o se apoyen sobre la superficie del aparato.
4. No use utensilios fuertes de nylon o metálicos para limpiar la superficie de la cacerola.
5. La cacerola deberá limpiarse después de cada uso. Le recomendamos el uso de papel de cocina.

6. Para una comida más sana y genuina, se aconseja no utilizar aceite directamente sobre la superficie antiadherente, sino más bien, adobar previamente las carnes, verduras y pescados con distintas especias, mantequilla, aceite, vino, mostaza, etc.
7. Los productos congelados podrán cocinarse reduciendo las temperaturas un 50% según la tabla adjunta, y aumentando su tiempo de preparación.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

Le recomendamos las siguientes prácticas y sugerencias para una limpieza correcta.

Plancha antiadherente:

Después de cada uso, limpie la plancha con un paño de cocina húmedo o un poco de papel. Si quedan residuos sobre la superficie, ponga un poco de agua en la plancha y calientela nuevamente para quitar estos restos de comida. Ayúdese, si es necesario, de una espátula de goma o madera.

No utilice detergentes fuertes ni abrasivos como cepillos o esponjas de nylon o metálicas.

Nunca introduzca la plancha en el agua, ni la lave con agua mientras este caliente.

Tapa de cristal:

Limpie la tapa con una esponja y detergente suaves. No cambie bruscamente la temperatura de la tapa (de caliente a frío). No ponga la tapa bajo el chorro de agua fría mientras está caliente. No utilice toallitas impregnadas con productos químicos u otros detergentes fuertes.

Termostato regulador de temperatura:

Limpie el termostato con toallitas suaves de papel. No limpie el hueco del enchufe del termostato con trapos o papel húmedos. Este siempre debe mantenerse seco.

Una vez limpio el aparato, séquelo completamente con un paño de cocina. Finalmenteunte finamente la superficie antiadherente con un poco de aceite o mantequilla.

TABLA DE TIEMPOS PARA COCINAR CON EL PIZZA PAN ORBEGOZO

ALIMENTOS	TIEMPO DE COCCIÓN	SELECTOR	TEMPERATURA
Empanada-Croissant	1 min. por lado	1,2	80°C
Huevo frito	2 min.	1, 2,3	150°C
Crepes	1 – 2 min. por lado	1, 2, 3, 4	160°C
Tortilla francesa	2 min. por lado	1, 2, 3, 4	160°C
Queso fresco	1 min. por lado	1, 2, 3	150°C
Tostadas	1 min. por lado	1, 2, 3	150°C
Sándwiches	2 min. por lado	1, 2, 3, 4	170°C
Calabacines, berenjenas, tomates, setas,...	2 min. por lado	1, 2, 3	150°C
Patata, calabaza, zanahorias en corte,...	3 min. por lado	1, 2, 3	150°C
Salchichas	2-3 min. por lado	1, 2, 3	150°C
Entrecot de ternera	2-3 min. por lado	1, 2, 3, 4	180°C
Filete de ternera o cerdo	3 min. por lado	1, 2, 3, 4	180°C
Costillas de cordero	3 min. por lado	1, 2, 3, 4	170°C
Chuletas de cerdo	3 min. por lado	1, 2, 3, 4	170°C
Conejo troceado	3-4 min. por lado	1, 2, 3, 4	160°C
Brochetas de pescado	2 min. por lado	1, 2, 3	160°C
Atún, salmón, pez espada, caballa, ...	2-3 min. por lado	1, 2, 3, 4	160°C
Sepias, calamares,...	2-3 min. por lado	1, 2, 3, 4	180°C
Crustáceos	2-3 min. por lado		180°C
Pizzas	7-10 min.	1, 2, 3, 4, 5	240°C
Paellas	35-45 min.	1, 2, 3, 4, 5	160-240°C



Eliminación del electrodoméstico viejo.

En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:

Este dispositivo cumple con los requisitos de la Directiva de Baja Tensión 2006/95/CE y los requisitos de la directiva de Compatibilidad Electromagnética 2004/108/CE.


IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

When using electrical devices it is necessary to observe safety precautions both, for the product purchased and for the user.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or 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 must never play with the appliance. Cleaning and user maintenance must never be carried out by children without supervision.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Keep the appliance and the cable cord out of the reach of children less than 8 years old.
4. **WARNING:** In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
5. If the supply cord is damaged it must be repaired by the Authorized Service Agent in order to avoid hazards.
6. Never pull on the cord when unplugging.

7. Do not use the unit with a damaged cord or plug, or if it is not working properly.
8. Do not handle the appliance with wet hands.
9. Never immerse the appliance in water or any other liquid.
10. Make sure the appliance has been unplugged before cleaning.
11. This appliance must be installed following the national regulations for electrical installations.
12. This appliance is for household use only.
13. In case that you need a copy of the instruction manual, you can ask for it writing an email to sonifer@sonifer.es.
14. **WARNING:** In case of misuse, there is a risk of possible injury.

SPECIFIC SAFEGUARDS

1.  **CAUTION:** The surface can remain hot during or after use.
2. Do not touch any hot surfaces. USE THE SIDE HANDLES of the device's feet as these are heat resistant.
3. This appliance is not intended for using with an external timer or a separate system of remote control.
4. To prevent electric shocks, make sure that the thermostat, the power cord and the device are totally dry.

5. Steps for turning on the device:

FIRST: Insert the thermostat firmly as far as it will go into the socket in the device's body, leaving the temperature indicator set to "0".

SECOND: insert the power cord plug into the mains socket.

6. When plugging and unplugging the device's power cord and thermostat never pull on the cord but on the plug or thermostat.

7. Do not use products or components that are different from the original ones.

8. Keep the power cord away from hot surfaces.

9. Do not operate the device close of stove ovens or electric radiators. Keep a minimum distance of 15cm between the hotplate and the surface of wall.

INSTRUCTIONS FOR USE

Automatic temperature regulator

The thermostat is integrated with the power cord and can be separated from the device. The thermostat can be adjusted from 0° to 240° using a selector from 1 to 5. This allows you to choose the ideal temperature for each meal, guaranteeing optimal results while preserving all the food's nutritional properties.

Correct use:

1. Carefully clean the device's hotplate and lid each time before use.
2. Grease the hotplate with oil or butter each time after use.

Turning on:

1. Set the temperature indicator to "0" and insert the temperature regulator's plug **FIRMLY** into the socket **AS FAR AS IT WILL GO**.

Important note: If the temperature regulator is not correctly inserted, it may cause abnormal heating, which may damage the device and even cause accidents. Therefore, make sure that the temperature regulator is firmly inserted as far as it will go.

2. Insert the plug in the main socket. The indicator light turns on when the power cord is connected to the mains.
3. The temperature scale has five phases, which are selectable depending on the type of meal.

4. How do I start cooking?

- a. Wait for about 5 minutes after plugging in the power cord. The indicator lamp will light and you can start cooking.

If the indicator lamp should go out, do not be alarmed. It is not broken. Remember that it operates automatically and will turn off when the desired temperature is reached.

If you should note abnormal smells when using for the first time, do not worry. This is not harmful for your health. The protective resin, applied in the factory, normally gives off these smells when heated. They will disappear after a few minutes.

Do not touch the device's base. Use only the heat-resistant handles and feet when moving and handling the frying pan.

- b. With Pizza Pan ORBEGOZO, you can start to enjoy tasty meals cooked helping you follow a healthy diet for increased wellbeing.
- c. The glass lid should always be used when cooking: it is not only heat-resistant but also maintains and distributes the heat along the top, keeping the food crispy.
- d. When the food is ready, set the temperature regulator to "0". If you wish to keep the food hot, lower the regulator to position "1".
- e. Before serving, reset the temperature regulator to "0".
- f. Pull out the plug and thermostat from the frying pan. You can now serve the food at the table straight from the frying pan.

Caution: First remove the plug from the mains socket. Next, carefully take out the thermostat (of the other end of the power cord) from the socket in the device's base. When it has cooled, wipe with a clean, dry cloth inside the socket.

CARE AND MAINTENANCE OF THE NON-STICK SURFACE

The frying pan's surface has a top-quality non-stick coating on which absolutely nothing will stick. To preserve its properties, the following precautions must be taken.

1. Do not use metal spatulas. We recommend you use wooden or plastic utensils.
2. If you have to cut hot or cold meat, or fish, we recommend you take the food out of the frying pan and cut it on a board.
3. Make sure that neither the power cord nor the thermostat rest on or rub against the frying pan.
4. Do not use nylon or metal brushes to clean the frying pan.
5. The frying pan should be cleaned each time after use. Wait until it has cooled to a suitable temperature and use a clean, dry cloth. We recommend you use paper kitchen towels.
6. For healthier, more natural food, we recommend you do not use oil directly on the non-stick pan but rather that you marinate the meat, vegetables and fish beforehand with spices, butter, oil, lemon, wine, mustard, soy sauce...
7. Frozen products can be cooked reducing the temperatures 50%, as shown in the table below, and increasing the cooking times.

CLEANING INSTRUCTIONS

We recommend the following practices and suggestions for proper cleaning:

Non-stick hotplate:

Clean the hotplate each time after use with a damp cloth or a paper towel. If any remains of food should be left on the surface, place a little water on the plate and reheat to delude these remains. If necessary, use a wooden or rubber spatula to loosen them.

Do not use aggressive or abrasive detergents, or nylon or metal brushes or pads.
Never immerse the hotplate in water or wash with water while it is hot.

Glass lid:

Clean the lid using a soft sponge and gentle detergents. Avoid abrupt temperature changes of the lid (from hot to cold). Do not place the lid under cold running water while it is hot. Do not use clothes impregnated with chemicals strong detergents.

Temperature regulator thermostat:

Clean the thermostat with soft paper towels. Do not clean the thermostat socket with damp cloths or paper. It must be kept dry at all times.

When the device has been cleaned, dry it thoroughly with a kitchen towel. Finally, grease the non-stick surface of the frying pan with a little oil or butter.

TABLE OF COOKING TIMES WITH PIZZA PAN ORBEGOZO

FOOD	COOKING TIME	SELECTOR	TEMPERATURE
Croissant	1 min. side	1,2	80°C
Fried egg	2 min.	1, 2,3	150°C
Crepes	1 – 2 min. side	1, 2, 3, 4	160°C
Omelette	2 min. side	1, 2, 3, 4	160°C
Fresh Cheese	1 min. side	1, 2, 3	150°C
Toasted bread	1 min. side	1, 2, 3	150°C
Sandwiches	2 min. side	1, 2, 3, 4	170°C
Zucchini, eggplant, tomatoes, mushrooms, ...	2 min. side	1, 2, 3	150°C
Potato, pumpkin, carrots in court, ...	3 min. side	1, 2, 3	150°C
Sausages	2-3 min. side	1, 2, 3	150°C
Beef sirloin	2-3 min. side	1, 2, 3, 4	180°C
Beef or pork filet	3 min. side	1, 2, 3, 4	180°C
Lamb chops	3 min. side	1, 2, 3, 4	170°C
Pork chops	3 min. side	1, 2, 3, 4	170°C
Chopped rabbit	3-4 min. side	1, 2, 3, 4	160°C
Fish kebabs	2 min. side	1, 2, 3	160°C
Tuna, salmon, swordfish, mackerel, ...	2-3 min. side	1, 2, 3, 4	160°C
Cuttlefish, skids	2-3 min. por lado	1, 2, 3, 4	180°C
Crustaceans	2-3 min. por lado		180°C
Pizzas	7-10 min.	1, 2, 3, 4, 5	240°C
Paellas	35-45 min.	1, 2, 3, 4, 5	160-240°C



Disposal of old electrical appliances.

The European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

DECLARATION OF CONFORMITY:


This device complies with the requirements of the Low Voltage Directive 2006/95/EC and the requirements of the EMC directive 2004/108/EC.

REGLES DE FONCTIONNEMENT

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
2. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
3. Gardez l'appareil et le câble à la portée des enfants de moins de 8 ans.
4. ATTENTION: Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.
5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, adressez-vous à un service technique agréé afin d'éviter un danger.
6. Ne débranchez jamais en tirant du cordon.
7. Ne jamais le faire fonctionner si le cordon ou la fiche sont abîmés ou si vous remarquez que l'appareil ne fonctionne pas correctement.

8. Ne pas manipuler l'appareil, les mains mouillées.
9. Ne jamais placer l'appareil près dans l'eau ou autre liquide.
10. Avant de nettoyer l'appareil, vérifiez s'il est bien débranché.
11. L'appareil doit être installé suivant les normes nationaux pour les installations électriques.
12. Cet appareil n'est apte que pour une utilisation domestique.
13. Dans le cas où vous avez besoin d'une copie du manuel d'instructions, vous pouvez demander par écriture d'un e-mail à sonifer@sonifer.es.
14. **AVERTISSEMENT:** En cas de mauvaise utilisation de l'appareil, il y a un risque de blessure.

CONSEILS SPÉCIFIQUES

1.  **ATTENTION:** La surface peut rester chaud pendant ou après l'utilisation.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes, **UTILISEZ LES POIGNÉES** latérales ou les pattes de l'appareil, celles-ci résistant à la chaleur.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche avec un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.

4. Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que le thermostat, le câble et l'appareil sont totalement secs.
5. Opérations à réaliser pour allumer l'appareil :
 PREMIEREMENT : mettez en place le thermostat en l'enfonçant fermement et jusqu'à la butée dans la prise se trouvant dans la prise se trouvant dans le corps de l'appareil, ne tirez jamais sur le câble.
 DEUXIEMEMENT: enfoncez la fiche du câble dans le prise de courant.
6. Pour brancher et débrancher le câble et le thermostat de l'appareil, ne tirez jamais sur le câble, mais sur la fiche ou sur le thermostat.
7. N'utilisez ni produits, ni composants différents des originaux.
8. Conservez le câble éloigné des surfaces chaudes.
9. N'utilisez pas l'appareil près d'une cuisinière à gaz ou d'un radiateur électrique. Respectez une distance minimum de 15cm entre la plaque de cuisson et toute surface ou mur.

MODE D'EMPLOI:

Régulateur Automatique de Température :

Le thermostat est intégré dans le câble électrique, qui peut être séparé de l'appareil. Il peut être réglé entre 0° C et 240° C à l'aide du sélecteur de 1 à 5, qui permet de choisir la température idéale pour chaque plat, tout en garantissant un résultat optimal et de grande qualité en conservant toutes les propriétés nutritives des produits.

Sélectionnez la température selon le type de plat à préparer.

Le voyant du thermostat s'éteint automatiquement lorsque la température désirée est atteinte, tout comme il s'allume à nouveau lorsque la température baisse.

Utilisation correcte:

- Nettoyez correctement la plaque et le couvercle de l'appareil avant chaque utilisation.

- Enduisez la surface du four d'huile ou de beurre après chaque utilisation.

Allumage de l'appareil:

1. Réglez l'indicateur de température en position « 0 » et insérez FERMEMENT ET CORRECTEMENT la fiche du régulateur de température dans la prise.

Avis important : Si le régulateur de température n'est pas correctement branché, un échauffement anormal peut se produire et endommager l'appareil, voire provoquer des accidents. Veuillez vous assurer que le régulateur de température est correctement branché.

2. Placez la fiche dans la prise du réseau électrique.
Le voyant de contrôle s'allume lorsque l'appareil est connecté au réseau électrique.
3. Le niveau de température contient 5 phases à sélectionner selon le type d'aliments.
4. Comment commencer à cuisiner ?
 - a. Attendez 5 minutes lorsque le câble est branché. Le voyant de contrôle s'allume alors et vous pouvez commencer à cuisiner.
Ne vous inquiétez pas si le voyant de contrôle s'éteint, il n'est pas cassé, souvenez-vous qu'il a une fonction automatique et qu'il s'éteint lorsqu'il atteint la température souhaitée.
Ne vous inquiétez pas non plus si des odeurs anormales apparaissent lors de la première utilisation, ce n'est pas nocif pour la santé. Lorsque la résine de protection de l'usine chauffe, elle émet souvent ce type d'odeurs qui disparaissent dans les minutes à venir.
Ne touchez pas la base de l'appareil, remuez et manipulez le four uniquement par les poignées et les pieds résistants à la chaleur.
 - b. Avec PIZZA PAN ORBEGOZO vous pouvez enfin profiter de plats délicieux, cuisinés avec très peu de graisse pour une alimentation saine et ainsi optimiser votre bien-être.
 - c. Le couvercle en verre PIREX doit être utilisé pour toute occasion, il est résistant à la chaleur et répartit également la chaleur dans la partie supérieure, en plus de rendre les aliments croustillants.
Le couvercle en verre permet de vérifier l'avancement de la cuisson de la nourriture sans odeurs ni éclaboussure.
Il contient une soupape pour expulser l'eau évaporée, évitant ainsi que les aliments cuisent dans des liquides non désirés et les maintient tendres et juteux.
 - d. Lorsque les aliments sont prêts, remettez le régulateur de température en position « 0 ». Si vous souhaitez maintenir les aliments chauds, baissez-le en position « 1 ».
 - e. Repositionnez le régulateur de température sur « 0 » avant de servir.
 - f. Débranchez l'appareil et son thermostat. Vous pouvez alors servir la nourriture directement dans le même récipient.

Attention : Débranchez d'abord la fiche de la prise, puis ôtez le thermostat avec précaution (l'autre bout du câble) de la prise intégrée dans la base de l'appareil. Passez un chiffon sec et propre dans la prise lorsque l'appareil refroidit.

SOINS ET ENTRETIEN DE LA SURFACE ANTI-ADHÉSIVE

Le revêtement du four est de grande qualité, en matériau anti-adhésif, où absolument rien ne reste collé.

C'est pour cette même raison que les mesures préventives suivantes sont conseillées :

- N'utilisez pas de pelles ou de louches en métal, nous vous recommandons d'utiliser des ustensiles en bois ou en plastique.

- Si vous devez couper de la viande, de la charcuterie ou du poisson, veuillez retirer les aliments du four et les couper sur une planche à découper.
- Assurez-vous que le câble électrique et le thermostat ne sont pas en contact direct avec la surface de l'appareil.
- N'utilisez pas d'ustensiles durs en nylon ou en métal pour nettoyer la surface de l'appareil.
- Le four doit être nettoyé après chaque utilisation, nous vous recommandons d'utiliser du papier de cuisson.
- Pour une cuisine saine et authentique, nous vous déconseillons d'utiliser de l'huile directement sur le revêtement anti-adhésif mais plutôt d'enduire auparavant les viandes, légumes et poissons avec diverses épices, du beurre, de l'huile, du vin, de la moutarde, etc.
- Les produits surgelés peuvent être cuisinés en réduisant les températures de 50 % par rapport au tableau ci-joint et en augmentant la durée de préparation.

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

Veuillez suivre les pratiques et suggestions suivantes afin de nettoyer l'appareil correctement.

Plaque anti-adhésive:

Nettoyez la plaque après chaque utilisation à l'aide d'un chiffon humide ou un morceau de papier. Si des résidus persistent sur la surface, versez-y un peu d'eau et chauffez-la à nouveau pour retirer tous les restes de nourriture. N'hésitez pas à utiliser une spatule en caoutchouc ou en bois pour vous aider.

N'utilisez pas de détergents forts ou d'abrasifs tels que les brosses ou les éponges en nylon ou en métal.

N'immergez jamais la plaque dans l'eau, ne la lavez jamais avec de l'eau lorsqu'elle est chaude.

Couvercle en verre:

Nettoyez le couvercle à l'aide d'une éponge et de détergents doux. Ne changez pas brusquement la température du couvercle (entre le chaud et le froid). Ne mettez pas le couvercle sous l'eau froide lorsqu'il est encore chaud. N'utilisez pas de serviettes imprégnées de produits chimiques ou d'autres détergents forts.

Thermostat régulateur de température :

Nettoyez le thermostat à l'aide de serviettes en papier. Ne nettoyez pas l'orifice de la prise du thermostat avec des chiffons ou de papiers humides. Il doit toujours être sec.

Séchez complètement l'appareil à l'aide d'un chiffon lorsqu'il est propre. Puis enduisez légèrement la surface anti-adhésive avec un peu d'huile ou de beurre.

TABLEAU DES DURÉES POUR CUISINER AVEC VOTRE PIZZA PAN ORBEGOZO

ALIMENT	TEMPS	RÉGULATEUR	TEMPÉRATURE
Croissant	1 min. À côté	1,2	80°C
Oeuf sur le plat	2 min.	1, 2,3	150°C
Crêpes	1 – 2 min. À côté	1, 2, 3, 4	160°C
Omelette	2 min. À côté	1, 2, 3, 4	160°C
Fromage frais	1 min. À côté	1, 2, 3	150°C
Pain Rôti	1 min. À côté	1, 2, 3	150°C
Sandwiches	2 min. À côté	1, 2, 3, 4	170°C
Courgettes, aubergines, tomates, champignons, ...	2 min. À côté	1, 2, 3	150°C
Pommes de terre, potiron, carottes coupées	3 min. À côté	1, 2, 3	150°C
Saucisses	2-3 min. À côté	1, 2, 3	150°C
Boeuf de surlonge	2-3 min. À côté	1, 2, 3, 4	180°C
Filet de bœuf ou de porc	3 min. À côté	1, 2, 3, 4	180°C
Côtelettes d'agneau	3 min. À côté	1, 2, 3, 4	170°C
Côtelettes de porc	3 min. À côté	1, 2, 3, 4	170°C
Rabbit hachées	3-4 min. À côté	1, 2, 3, 4	160°C
Brochettes de poisson	2 min. À côté	1, 2, 3	160°C
Thon, saumon, espadon, le maquereau, etc	2-3 min. À côté	1, 2, 3, 4	160°C
Seiches, calamars, etc	2-3 min. À côté	1, 2, 3, 4	180°C
Crustacés	2-3 min. À côté		180°C
Pizzas	7-10 min.	1, 2, 3, 4, 5	240°C
Paellas	35-45 min.	1, 2, 3, 4, 5	160-240°C



Enlèvement des appareils ménagers usagés.

La directive européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collète séparée. Les consommateurs

devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ:


Cet appareil est conforme aux exigences de la Directive Basse Tension 2006/95/CE et aux exigences de la directive EMC 2004/108/CE.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES:

1. Este aparelho pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, sempre que lhes seja dada a supervisão apropriada ou instruções para a utilização do aparelho de forma segura e de modo a que compreendam os perigos inerentes. Não deixe que crianças brinquem com o aparelho. Não permita a limpeza e manutenção do aparelho pelo utilizador a crianças sem vigilância.
2. As crianças deverão ser supervisionadas, para se assegurar de que não brincam com a unidade.
3. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
4. PRECAUÇÃO: Para a segurança dos seus filhos, não deixe partes da embalagem (sacos plásticos, papelão, esferovite, etc.) ao alcance dos mesmos.
5. Se o cabo de ligação estiver danificado recorra a um serviço técnico autorizado com o fim de evitar riscos.
6. Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.
7. Não ponha em funcionamento se o cabo ou a ficha estiverem estragados ou se observa que o aparelho não funciona correctamente.
8. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.

9. Não mergulhe o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.
10. Antes de efectuar a sua limpeza comprove que o aparelho está desligado.
11. O aparelho deve ser instalado de acordo com a regulamentação nacional para instalações eléctricas.
12. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
13. No caso em que você precisa de uma cópia do manual de instruções, você pode perguntar para ele por a escrita um e-mail para sonifer@sonifer.es.
14. **ATENÇÃO:** Em caso de utilização incorreta do aparelho, há um risco de possíveis lesões.

PRECAUÇÕES ESPECIAIS

1.  **ATENÇÃO:** A superfície pode permanecer quente durante ou após a sua utilização.
2. Não toque as superfícies quentes do aparelho, USE AS ASAS laterais ou os pés do aparelho, dado que os mesmos são resistentes ao calor.
3. Este aparelho não deverá ser colocado em funcionamento através de um temporizador externo ou de um sistema separado de controlo remoto.
4. Para evitar possíveis descargas eléctricas, assegure-se de que o Termóstato, o cabo e o aparelho se encontram totalmente secos.

5. Passos a realizar para ligar o aparelho:

PRIMEIRO: Instale o Termóstato até ao fim e firmemente na tomada existente no corpo do aparelho e coloque o indicador de temperatura ao posição "0".

SEGUNDO: Ligue a ficha do cabo electrico na tomada electrica.

6. Ao ligar e desligar o cabo e o termostato do aparelhojamais os puxe pelo cabo faça-o sempre pela ficha do cabo e do termóstato correspondente.

7. Não use peças ou componentes que nao sejam originais.

8. Mantenha sempre o cabo afastado das superficies quentes.

9. Não utilize o aparelho perto de chamas de gás ou de radiadores electricos. Mantenha sempre uma distância minima de 15cm entre a chapa de cocção e paredes e superficies de apoio.

INSTRUÇÕES DE USO:

Regulador Automático de Temperatura:

O termóstato está integrado no cabo eléctrico, o qual pode ser separado do aparelho. A regulação deste é de 0°C a 240°C com um selector de 1 a 5, permitindo escolher a temperatura ideal para cada alimento, garantindo um óptimo resultado de grande qualidade e altíssimas propriedades nutritivas dos produtos.

Segundo o tipo de alimento a preparar, é seleccionada a temperatura.

Uma vez alcançada a temperatura desejada, a luz do termóstato apaga-se automaticamente, assim como se acende novamente quando esta desce.

Utilização correcta:

1. Antes de cada utilização, limpe cuidadosamente a placa e a tampa do aparelho.
2. Depois de cada utilização, unte a superfície da caçarola com óleo ou manteiga.

Para acender:

1. Coloque o indicador de temperatura na posição "0" e insira a ficha do regulador de temperatura **FIRMEMENTE E A FUNDO** na tomada.

Nota importante: Se o regulador de temperatura não está correctamente inserido na tomada, pode dar-se um aquecimento anormal, o que pode causar danos no aparelho e inclusive acidentes. Portanto, assegure-se de que o regulador de temperatura está firmemente inserido na tomada até ao fundo.

2. Coloque a ficha na tomada da rede eléctrica.
A lâmpada de controlo acende-se uma vez inserido na tomada o cabo de rede.
3. A escala de temperatura tem cinco fases, seleccionáveis segundo o tipo de alimento.
4. Como começar a cozinhar?
 - a. Uma vez ligado o cabo, aguarde 5 minutos. A lâmpada de controlo acender-se-á e poderá começar a cozinhar.
Se a lâmpada de controlo se apaga, não se preocupe, não está gasta, lembre-se que há uma função automática e que apagar-se-á ao alcançar a temperatura desejada.
Se durante a primeira utilização, sentir algum odor anormal, não se preocupe. Não é nocivo para a saúde. O aquecimento da cola protectora que vem da fábrica, costuma causar este odor, mas passados poucos minutos desaparece.
Não toque na base do aparelho. Mova e manuseie a caçarola só pelas asas e pés resistentes ao calor.
 - b. Com PIZZA PAN ORBEGOZO já pode começar a desfrutar de saborosas alimentos, cozinhados com muito pouca gordura para uma alimentação saudável e para otimizar o seu bem-estar.
 - c. A tampa de vidro PIREX deve ser sempre utilizada, pois não só é resistente ao calor, mas também distribui o calor pela parte superior, além de deixar os alimentos crocantes.
A tampa de vidro permite confirmar o progresso da cozedura dos alimentos, sem odores nem salpicos.
A tampa tem uma válvula para a fuga de água evaporada, não deixando que os alimentos sejam cozidos com líquidos não desejados, mas ficando mais tenros e suculentos.
 - d. Quando os alimentos estiverem no seu ponto, ponha o regulador de temperatura novamente na posição "0". Se deseja manter os alimentos quentes, diminua a temperatura para a posição "1".
 - e. Antes de servir, ponha o regulador de temperatura novamente na posição "0".
 - f. Desligue a ficha da tomada e o termóstato da caçarola. A seguir pode servir os alimentos à mesa no mesmo recipiente.

Atenção: Em primeiro lugar, retire a ficha da tomada da rede eléctrica. Em segundo lugar, retire com cuidado o termóstato (a outra extremidade do cabo) da tomada integrado na base do aparelho. Quando arrefecer, passe um pano seco e limpo por dentro da tomada.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO DA SUPERFÍCIE ANTIADERENTE

A superfície da caçarola é de primeira qualidade, é feita de um material antiaderente, onde não fica agarrado absolutamente nada.

Por este mesmo motivo deve tomar as seguintes medidas preventivas:

- Não utilize pás ou conchas metálicas. Recomendamos utensílios de madeira ou plástico.
- Se tiver que cortar carne, produtos de charcutaria ou peixe, recomendamos que retire os alimentos da caçarola e os corte sobre uma mesa.
- Assegure-se de que nem o cabo eléctrico nem o termóstato, sejam friccionados ou se apoiem sobre a superfície do aparelho.

- Não utilize utensílios fortes de nylon ou metálicos para limpar a superfície da caçarola.
- A caçarola deverá ser limpa depois de cada utilização. Recomendamos que utilize papel de cozinha.
- Para uma alimentação mais saudável e rica, aconselhamos que não utilize óleo directamente sobre a superfície antiaderente, mas sim, untar previamente a carne, os legumes e o peixe com especiarias diferentes, manteiga, óleo, vinho, mostarda, etc.
- Os produtos congelados poderão ser cozinhados diminuindo as temperaturas para 50% segundo a tabela anexa, e aumentando o seu tempo de preparação.

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

Recomendamos as seguintes práticas e sugestões para uma limpeza correcta.

Placa antiaderente:

Depois de cada utilização, limpe a placa com um pano de cozinha húmido ou um pedaço de papel. Se ficarem resíduos sobre a superfície, deite um pouco de água na placa e aqueça-a novamente para retirar estes restos dos alimentos. Se for necessário, retire-os com a ajuda de uma espátula de borracha ou madeira.

Não utilize detergentes fortes nem abrasivos como esfregões ou esponjas de nylon ou metálicas.

Nunca introduza a placa em água, nem a lave com água enquanto estiver quente.

Tampa de vidro:

Limpe a tampa com uma esponja e detergente suaves. Não mude bruscamente a temperatura da tampa (de quente para frio). Não ponha a tampa debaixo do jacto de água fria enquanto estiver quente. Não utilize toalhetes impregnados com produtos químicos ou outros detergentes fortes.

Termóstato regulador de temperatura:

Limpe o termóstato com toalhetes suaves de papel. Não limpe o interior da tomada do termóstato com panos ou papel húmidos. Esta deve ser sempre mantida seca.

Uma vez limpo o aparelho, seque-o completamente com um pano de cozinha. Finalmente, unte a superfície antiaderente com um fio de óleo ou manteiga.

TABELA DE TEMPOS PARA COZINHAR COM A PIZZA PAN ORBEGOZO

ALIMENTOS	TEMPO DE COZIMENTO	REGULADOR	TEMPERATURA
Croissant	1 min. por lado	1,2	80°C
Ovo frito	2 min.	1, 2,3	150°C
Crepes	1 – 2 min. por lado	1, 2, 3, 4	160°C
Omelette	2 min. por lado	1, 2, 3, 4	160°C
Queijo fresco	1 min. por lado	1, 2, 3	150°C
Tostadas	1 min. por lado	1, 2, 3	150°C
Sanduíches	2 min. por lado	1, 2, 3, 4	170°C
Abobrinha, berinjela, tomate, cogumelos, ...	2 min. por lado	1, 2, 3	150°C
Batata abóbora, cenoura cortada	3 min. por lado	1, 2, 3	150°C
Enchidos	2-3 min. por lado	1, 2, 3	150°C
Carne Lombo	2-3 min. por lado	1, 2, 3, 4	180°C
Filet de carne de porco	3 min. por lado	1, 2, 3, 4	180°C
Costeletas de Cordeiro	3 min. por lado	1, 2, 3, 4	170°C
Costeleta de porco	3 min. por lado	1, 2, 3, 4	170°C
Coelho troceado	3-4 min. por lado	1, 2, 3, 4	160°C
Espetadas de Peixe	2 min. por lado	1, 2, 3	160°C
Atum, salmão, espadarte, cavala, etc	2-3 min. por lado	1, 2, 3, 4	160°C
Chocos, lulas, etc	2-3 min. por lado	1, 2, 3, 4	180°C
Crustaceos	2-3 min. por lado		180°C
Pizzas	7-10 min.	1, 2, 3, 4, 5	240°C
Paellas	35-45 min.	1, 2, 3, 4, 5	160-240°C



Recolha dos eletrodomésticos.

A diretiva Européia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos (RAEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para aperfeiçoar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contêiner de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE:

Este dispositivo está em conformidade com as exigências da Directiva de Baixa Tensão 2006/95/CE e os requisitos da directiva EMC 2004/108/CE.