



## Руководство по эксплуатации печь для пиццы PizzaChef 430°



Артикул: 2984

## Технические данные

Прибор	Электрическая печь для пиццы
Наименование	CASO PizzaChef 430°
Артикул	02984
Данные о подключении	220 В - 240 В; 50 Гц / 60 Гц
Потребляемая мощность	2200 Вт
Внешние размеры (Ш x В x Г)	460 мм x 295 мм x 495 мм
Вес нетто	12,15 кг

CASO GmbH / Райффайзенштрассе 9 / D-59757 Арнсберг

Междунраодная горячая линия обслуживания:

тел.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99, Факс: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

Электронная почта: [kundenservice@caso-design.de](mailto:kundenservice@caso-design.de) / Интернет: [www.caso-design.de](http://www.caso-design.de)

Вы также можете найти самую последнюю версию руководства по эксплуатации на нашей домашней странице: [www.caso-design.de](http://www.caso-design.de)

Документ-Номер: 02984 14-10-2024

Технически возможны отклонения изображения от оригинального продукта. Допускаются ошибки при печати и наборе текста.

© 2024 CASO GmbH

## Безопасность

### Предупредительные указания

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие предупреждающие надписи.



DANGER

#### ОПАСНОСТЬ

Предупреждение об опасности этого уровня указывает на потенциально опасную ситуацию.

**Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к смерти или серьезным травмам.**

► Соблюдайте инструкции, приведенные в этом предупреждении, чтобы избежать опасности смерти или серьезных травм.



WARNING

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Предупреждение об опасности этого уровня указывает на возможную опасную ситуацию.

**Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к серьезным травмам.**

► Соблюдайте инструкции, приведенные в этом предупреждении, чтобы избежать травм.



ATTENTION

#### ОСТОРОЖНО

Предупреждение об опасности этого уровня указывает на возможную опасную ситуацию.

**Если опасная ситуация не будет предотвращена, это может привести к легким или средним травмам.**

► Соблюдайте инструкции, приведенные в этом предупреждении, чтобы избежать травм.

PLEASE NOTE

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Уведомление такого рода указывает на дополнительную информацию, которая упростит обращение с прибором.

## Использование по назначению

Данный прибор предназначен исключительно для использования в быту в закрытых помещениях для выпечки пиццы.

Данный прибор предназначен для использования в быту и для аналогичных целей, таких как:

- на кухнях для сотрудников в магазинах, офисах и других коммерческих помещениях;
- на фермерских хозяйствах,
- клиентами в гостиницах, мотелях и других аналогичных жилых помещениях,

- в гостиницах типа «постель и завтрак».

Использование для других целей или для целей, выходящих за рамки данного описания, считается несовместимым с предусмотренным или использованием не по назначению.



WARNING

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

**Опасность вследствие использования не по назначению!** Опасность может исходить от прибора, если он используется не по назначению и/или для других целей. Используйте прибор исключительно по назначению.

Соблюдайте методы работы, описанные в данном руководстве по эксплуатации.

Исключаются претензии любого рода в связи с ущербом, возникшим в результате использования не по назначению. Пользователь несет весь риск.

## Общая информация по безопасности

PLEASE NOTE

### ПРИМЕЧАНИЕ

**Соблюдайте следующие общие правила безопасности при работе с прибором:**

- ▶ Используйте прибор только в соответствии с инструкциями, приведенными в руководстве по эксплуатации, чтобы избежать возможных травм в результате неправильного использования.
- ▶ Этот прибор могут использовать дети в возрасте от 8 лет и старше, если они находятся под присмотром взрослых или прошли инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности.
- ▶ Чистка и техническое обслуживание прибора не должны выполняться детьми, за исключением детей в возрасте от 8 лет и старше, находящихся под присмотром взрослых.
- ▶ Дети не должны играть с прибором.
- ▶ Прибор и соединительный кабель должны храниться в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- ▶ Дети не должны играть с прибором.
- ▶ Прибор и его соединительный кабель должны храниться в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- ▶ Данный прибор может использоваться лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или прошли инструктаж по безопасному использованию прибора и понимают связанные с этим опасности.
- ▶ Использовать прибор только в сухих помещениях.
- ▶ Не оставлять прибор без присмотра.
- ▶ Не использовать прибор:
  - если сам прибор или его детали повреждены,
  - если поврежден шнур питания или вилка,
  - если прибор упал.

**PLEASE NOTE** **ПРИМЕЧАНИЕ**

- Перед использованием всегда полностью разматывайте шнур питания. При этом убедитесь, что шнур питания не поврежден острыми краями или горячими предметами.
- Вытаскивайте вилку из розетки:
  - когда не используете прибор,
  - после каждого использования,
  - перед чисткой прибора или его уборкой,
  - при явной неисправности во время работы,
  - во время грозы.
- Не вносите никаких изменений в конструкцию прибора или шнура питания. Ремонт должен выполняться только в специализированной мастерской, так как приборы, которые были отремонтированы ненадлежащим образом, представляют опасность для пользователя. Пожалуйста, также соблюдайте прилагаемые условия гарантии.
- Используйте прибор только с оригинальными аксессуарами.
- Установите прибор на устойчивую ровную поверхность. Обеспечьте достаточное расстояние между прибором и источниками сильного тепла, такими как конфорки, трубы отопления и т. д.
- Не очищайте прибор жесткими, царапающими или абразивными чистящими средствами, такими как стальная вата или аналогичные материалы.
- Не допускайте попадания в прибор жидкостей, таких как вода, молоко, кофе и т. д.
- Не допускайте попадания в прибор посторонних предметов, таких как монеты, ключи, булавки и т.д.
- Неисправные компоненты всегда должны заменяться оригиналными запасными частями. Только такие детали гарантируют соблюдение требований безопасности.

## Опасность ожогов



**WARNING**

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Прибор, дверца прибора и камень для пиццы сильно нагреваются.

Соблюдайте следующие правила техники безопасности, чтобы защитить себя и окружающих от ожогов:

- Не прикасайтесь к горячей поверхности, камню для пиццы или дверце печи для пиццы (кроме ручки) во время работы прибора.
- Дайте прибору и камню для пиццы остыть, прежде чем вынимать камень для пиццы из печи.
- Не кладите никакие предметы или горючие материалы на поверхность прибора.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия и обязательно оставляйте 5 см свободного пространства по бокам и 10 см над прибором.
- Не накрывайте прибор, пока оно полностью не остынет.
- Всегда используйте лопатку для пиццы, чтобы помещать пиццу в прибор.
- Используйте перчатки для защиты рук.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** В этом приборе нельзя использовать уголь или аналогичные виды топлива.

## Опасности, связанные с электричеством



DANGER

### ОПАСНОСТЬ

#### Смертельная опасность из-за электрического тока!

При контакте с проводами под напряжением или узлами существует смертельная опасность! Соблюдайте следующие правила безопасности, чтобы избежать опасностей, связанных с электрическим током:

- ▶ Не погружайте кабель, прибор или вилку в воду или другую жидкость, чтобы предотвратить поражение электрическим током.
- ▶ Если шнур питания данного прибора поврежден, его необходимо заменить производителем, его службой технической поддержки или аналогичным квалифицированным специалистом, чтобы избежать опасности.
- ▶ Не погружайте прибор в воду для очистки.
- ▶ ВНИМАНИЕ! Опасность поражения электрическим током! Не допускайте попадания жидкости на разъем прибора.
- ▶ Ни в коем случае не открывайте корпус прибора. Существует опасность поражения электрическим током при прикосновении к токоведущим соединениям и изменении электрической или механической конструкции. Кроме того, могут возникнуть функциональные неисправности прибора.

## Проверка после транспортировки



WARNING

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочными материалами из-за риска удушья.

PLEASE NOTE

### ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ Проверьте поставку, чтобы убедиться, что в ней есть прибор и руководство, а также осмотрите прибор на предмет видимых повреждений.
- ▶ Немедленно сообщите перевозчику и/или поставщику о неполной поставке или любых повреждениях в результате ненадлежащей упаковки или неправильного обращения.

## Требования к месту установки

Для обеспечения безопасной и бесперебойной работы прибора место установки должно отвечать следующим требованиям:

- Прибор должен быть установлен на устойчивой, теплостойкой поверхности, достаточно прочной, чтобы выдержать вес прибора.
- Не используйте прибор на поверхности, покрытой текстилем, или вблизи штор.
- ВНИМАНИЕ! Не закрывайте вентиляционные отверстия в корпусе прибора.
- Не эксплуатируйте прибор вблизи горячего газа или горячей плиты.
- Выберите место установки таким образом, чтобы дети не могли достать до прибора.

- Прибор не предназначен для установки в стене или встроенным шкафу.
- Не устанавливайте прибор в жаркой, влажной или чрезвычайно сырой среде или вблизи воспламеняющихся материалов.
- Электрическая розетка должна быть легко доступна, чтобы в случае аварии можно было легко отсоединить шнур питания.
- Установка и монтаж этого прибора в нестационарных местах (например, на судах) должны выполняться специализированными компаниями / электриками, при условии, что они гарантируют соблюдение всех требований для безопасного использования этого прибора.

## **Электрическое подключение**

Для обеспечения безопасной и бесперебойной работы прибора необходимо соблюдать следующие инструкции по электрическому подключению:

- Перед подключением прибора сравните данные подключения (напряжение и частота) на заводской табличке с данными вашей электрической сети. Эти данные должны совпадать, чтобы не повредить прибор. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному электрику.
- Для подключения прибора к электрической сети можно использовать удлинительный кабель длиной не более 3 метров с сечением 1,5 мм<sup>2</sup>. Использование нескольких вилок или удлинителей запрещено из-за опасности возгорания.
- Убедитесь, что кабель питания не поврежден и не проложен под ледогенератором или над горячими или острыми поверхностями.
- Электрическая розетка должна быть защищена предохранительным выключателем на 16 А.
- Этот прибор должен быть заземлен. В случае короткого замыкания заземление защитит от поражения электрическим током, поскольку электрический ток отводится через заземляющий провод. Прибор оснащен соответствующим кабелем с заземляющим проводом и заземленной вилкой безопасности. Вилка должна быть вставлена в правильно установленную и заземленную розетку.
- Электрическая безопасность прибора гарантируется только в том случае, если прибор подключен к правильно установленной системе защитного проводника. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному электрику для проверки электропроводки в доме. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный отсутствием или повреждением защитного проводника.

# 1 Общие положения

Пожалуйста, ознакомьтесь с информацией, содержащейся в данном руководстве, чтобы быстро освоить свой прибор и воспользоваться всеми его функциями. Ваш прибор будет служить вам долгие годы, если вы будете правильно с ним обращаться и ухаживать за ним. Желаем вам много удовольствия от его использования!

## 1.1 Информация об этом руководстве

Данное руководство по эксплуатации является частью комплекта поставки электрической печи для пиццы CASO PizzaChef 430 (далее именуемого «прибор») и содержит важную информацию о первоначальном вводе в эксплуатацию, безопасности, назначении и уходе за прибором. Инструкция по эксплуатации должна всегда находиться рядом с прибором. Настоящее руководство по эксплуатации должно быть прочитано и применяться каждым лицом, которое прошло обучение по работе с прибором и будет осуществлять:

- ввод в эксплуатацию,
- эксплуатацию,
- устранение неисправностей и/или
- очистку

Храните руководство по эксплуатации в надежном месте и передайте его следующему владельцу вместе с прибором.

## 1.2 Ограничение ответственности

Вся техническая информация, данные и указания по установке, эксплуатации и уходу являются актуальными на момент печати и составлены в соответствии с нашими знаниями и убеждениями, с учетом нашего прошлого опыта и выводов.

Из информации, иллюстраций или описаний, содержащихся в данном руководстве, не могут быть выведены какие-либо претензии.

Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате следующих действий:

- Несоблюдение инструкций руководства
- Использование не по назначению
- Неправильный ремонт
- Технические изменения, модификации прибора
- Использование неавторизованных запасных частей

Модификации прибора не рекомендуются и не покрываются гарантией. Все переводы выполнены в соответствии с нашими знаниями. Мы не несем никакой ответственности за ошибки в переводе, даже если перевод был выполнен нами или по нашему заказу. Оригинальный немецкий текст остается единственным обязательным.

## 1.3 Защита авторских прав

Настоящий документ защищен авторским правом. CASO GmbH оставляет за собой все права, в том числе права на фотомеханическое воспроизведение, тиражирование и распространение с использованием специальных процессов (например, обработка данных, носители данных, сети передачи данных), даже частично. С учетом изменений содержания и технических изменений.

## 1.4 Комплект поставки

Как правило, прибор поставляются со следующими компонентами:

- CASO PizzaChef 430° • Руководство по эксплуатации
- Лопатка для пиццы:

1x лопатка

1x деревянная ручка  
1x пластиковая ручка  
4x винта

### 1.5 Распаковка

Для распаковки прибора выполните следующие действия: Извлеките прибор из коробки и удалите упаковочный материал. Снимите защитную пленку с прибора.

**PLEASE NOTE**

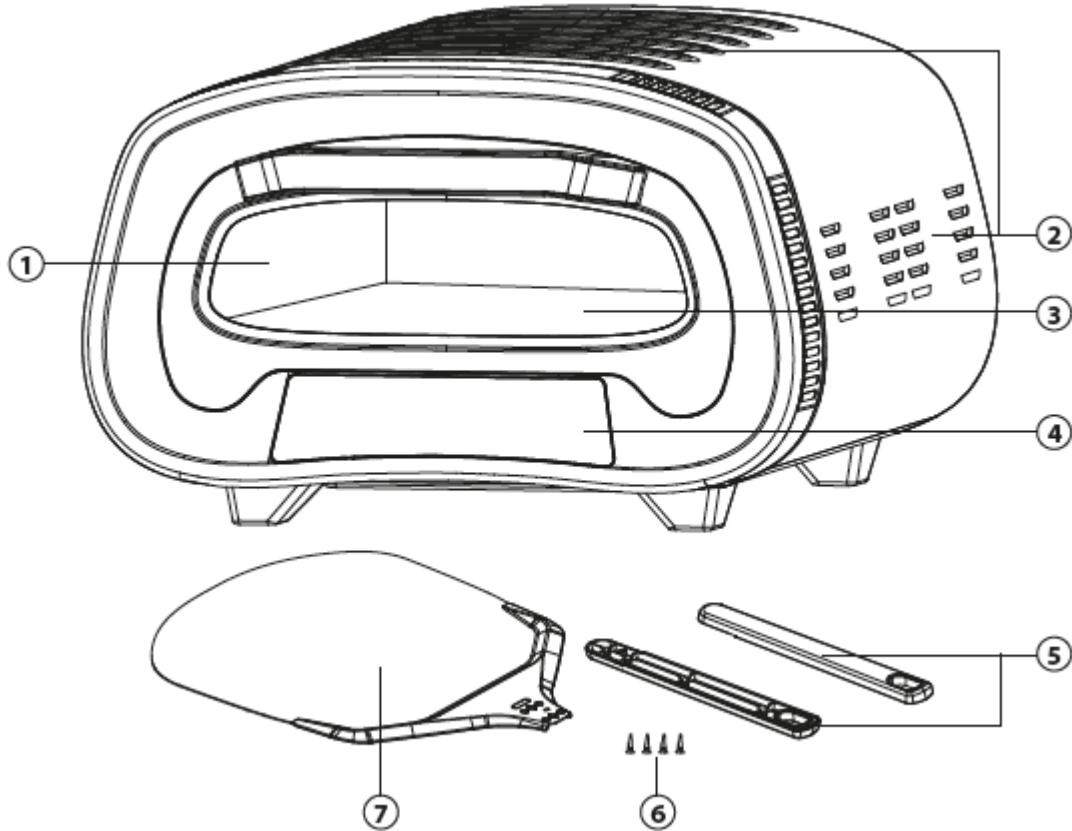
### ПРИМЕЧАНИЕ

По возможности сохраните оригинальную упаковку на весь период действия гарантии на случай необходимости возврата.

## 2 Дизайн и функциональность

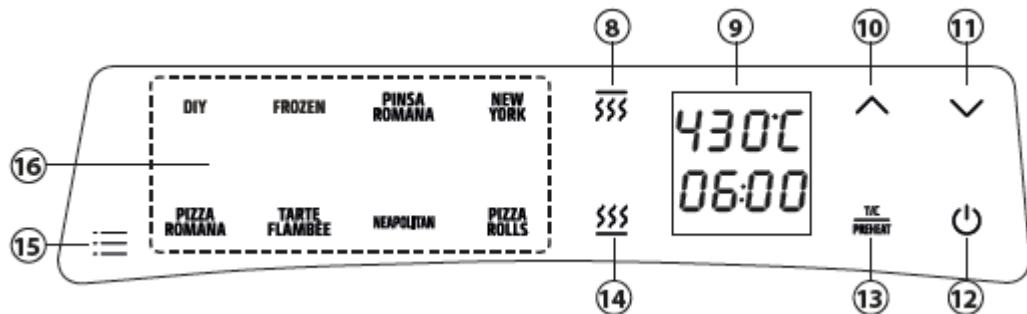
В этой главе приведены важные указания по технике безопасности, касающиеся устройства и функционирования прибора.

### 2.1 Общий обзор



- 1 Дверца печи для пиццы с ручкой
- 2 Вентиляционные отверстия
- 3 Камень для пиццы
- 4 Панель управления
- 5 Ручка лопатка для пиццы
- 6 Винты
- 7 Лопатка для пиццы

## 2.2 Панель управления



8 Верхний нагрев

9 Индикация температуры/времени

10 Увеличение времени/температуры

11 Уменьшение времени/температуры

12 Кнопка включения/выключения + Старт/Стоп

13 Выбор предварительного нагрева/времени/температуры

14 Нижний нагрев

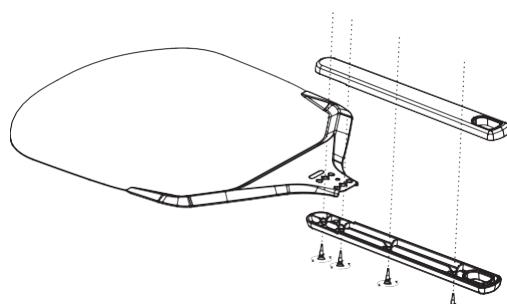
15 Выбор автоматических программ

16 Обзор автоматических программ

## 2.3 Сборка

### 2.3.1 Сборка лопатки для пиццы

1. Вставьте лопатку между двумя сторонами пластиковой ручки.
2. Плотно закрутите пластиковую ручку, используя четыре винта (см. рисунок)



## 2.4 Автоматические программы

Программа	Температура в °C Предварительная настройка (диапазон)*	Время в мин. Предустановка (диапазон)*	
<b>DIY</b>	430 (80-430)	2 (1 - 60)	(Индивидуальная программа) Настройте программу в соответствии со своими предпочтениями

<b>FROZEN</b>	245 (80-430)	9 (1 - 20)	Замороженная пицца или замороженная тарт фламбе
<b>PINSA ROMANA</b>	340 (80-430)	3 (1 - 30)	Закваска, часто с добавлением начинки после выпечки, соленая или сладкая начинка
<b>NEW YORK</b>	330 (80-430)	2 (1 - 10)	Высокие, пышные края, много начинки, соус до краев, хрустящее основание
<b>PIZZA ROMANA</b>	430 (80-430)	3 (1 - 60)	хрустящее, тонкое тесто, низкий бортик
<b>TARTE FLAMBEE</b>	270 (80-430)	5 (1 - 20)	Тарт фламбе с очень тонкой основой, соленой или сладкой начинкой
<b>NEAPOLITAN</b>	430 (200-430)	2 (1 - 10)	(Классическая пицца, выпекаемая в дровяной печи) мягкая, тонкая основа, пышные края
<b>PIZZA ROLLS</b>	430 (80-430)	2 (1 - 60)	Пицца-рулетики или пицца-булочки, без начинки или с начинкой

\*с шагом в 1 минуту / \*с шагом в 5 °C

## 2.5 Паспортная табличка

Паспортная табличка с данными о подключении и характеристиках расположена на задней панели прибора.



WARNING

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



- ▶ Не оставляйте прибор без присмотра во время работы.
- ▶ **ВНИМАНИЕ!** Поверхности прибора могут нагреваться во время использования. Не прикасайтесь к корпусу или камню для пиццы, пока они полностью не остынут.
- ▶ Прикасайтесь только к ручке дверцы печи для пиццы, а не к самой дверце.
- ▶ Камень чувствителен к ударам и может разбиться при падении.
- ▶ Если вы хотите транспортировать прибор, выньте камень для пиццы из печи и упакуйте его отдельно, чтобы избежать поломки.

## 3.1 Перед первым использованием

Прибор необходимо прогреть в пустом состоянии в течение примерно 10 минут, чтобы удалить возможные защитные вещества с нагревательных элементов. Убедитесь, что место, где вы используете прибор, хорошо вентилируется, так как прибор может выделять дым. Это нормальное явление.

1. Убедитесь, что вы удалили всю упаковку.
2. Поставьте прибор на теплую, сухую, термостойкую поверхность.
3. Полностью размотайте шнур питания и вставьте вилку в заземленную розетку.
4. Протрите камень для пиццы влажной тканью.
5. Тщательно высушите камень для пиццы и поместите его в прибор.
6. Закройте прибор.
7. Прозвучит звуковой сигнал, и панель управления загорится один раз. Прибор находится в режиме ожидания, и кнопка  загорится.
8. Запустите прибор, нажав кнопку . Нажмите кнопку  PREHEAT, чтобы переключаться между настройками времени и температуры. Используйте кнопки  и , чтобы установить 430 °C и подтвердить ввод, нажав кнопку . Прибор автоматически разогревается и подтверждает достижение заданной температуры звуковым сигналом.
9. Дайте прибору поработать на полной мощности в течение примерно 10 минут.
10. Теперь прибор готово к использованию.



WARNING

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Используйте прибор только с установленным камнем для пиццы!
- Перед тем как поместить замороженную пиццу и другие продукты в печь для пиццы, удалите всю упаковку.
- Камень для пиццы не выдерживает резких перепадов температуры.
- Дайте замороженным продуктам немного разморозиться, прежде чем помещать их на горячий камень.
- Не накрывайте продукты алюминиевой фольгой перед тем, как поместить их в печь. Не используйте бумагу для выпечки, антипригарные сковороды или силиконовые формы.
- Не кладите алюминиевую фольгу или пластиковые контейнеры на горячие поверхности.
- Камень сильно нагревается во время использования и остается горячим в течение длительного времени после использования. НЕ используйте воду для охлаждения камня.
- При открывании дверцы печи для пиццы образуется дым. Используйте печь в хорошо проветриваемом помещении.
- При извлечении пиццы держите лопатку для пиццы ровно, чтобы не коснуться нагревательных элементов пиццей.
- Используйте только термостойкую лопатку для пиццы, входящую в комплект прибора. Поверхность лопатки может быть горячей после приготовления пищи.

1. Действуйте в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе «Перед первым использованием».
2. Запустите прибор, нажав кнопку .
3. Выберите одну из 8 автоматических программ, нажав кнопку: .
4. Символ программы загорится, а на дисплее отобразятся предварительно установленные температура и время.
5. Вы можете индивидуально настроить как температуру, так и время.
6. Выберите кнопку  PREHEAT -, а затем измените время с помощью кнопок  или .
7. Выберите кнопку  PREHEAT - еще раз, чтобы настроить температуру с помощью кнопок  или .
8. Нажмите кнопку  -, чтобы запустить процесс. Чтобы приостановить работу, нажмите кнопку  еще раз.
9. Приготовьте пиццу.
10. Как только прибор разогреется, раздастся звуковой сигнал.

11. Посыпьте лопатку небольшим количеством пиццы, чтобы тесто не прилипало к лопатке и камню. Используйте лопатку для пиццы, чтобы положить пиццу на камень для пиццы внутри духовки.
12. Закройте дверцу духовки для пиццы.
13. Различные типы теста требуют различных температур и времени приготовления. При первом использовании духовки мы рекомендуем начать с небольшой пиццы без слишком большого количества начинки.
14. Следите за пиццей, пока она находится в духовке. Время выпекания составляет около 2-4 минут.
15. При необходимости поверните пиццу, чтобы она пропеклась равномерно.
16. Используйте лопатку для пиццы, чтобы вынуть пиццу из прибора.
17. При необходимости приготовьте дополнительные пиццы.
18. При необходимости отрегулируйте температуру прибора или выключите его, нажав и удерживая кнопку  , и оставьте его открытым, чтобы он полностью остыло.

**PLEASE NOTE**

### **ПРИМЕЧАНИЕ**

- Если вы установили время, нажмите кнопку  еще раз после предварительного нагрева, чтобы подтвердить обратный отсчет. По истечении времени раздастся звуковой сигнал, и прибор автоматически перейдет в режим ожидания. Вентилятор будет продолжать работать еще несколько секунд.
- Если вы запустили программу, вы можете в любой момент изменить время и температуру с помощью соответствующих кнопок.
- При установке программы «DIY» вы можете включить верхний и нижний нагрев, нажав кнопку 8 и кнопку 14 .
- Если удерживать кнопку  или  нажатой, значение увеличивается/уменьшается быстрее.

### **3.3 Функция памяти**

Прибор имеет функцию памяти. Как только вы настроили автоматическую программу в соответствии со своими предпочтениями, прибор сохраняет эти настройки.

Даже после отключения и повторного подключения кабеля питания прибор будет отображать ваши настройки.

Вы можете сбросить автоматические программы до заводских настроек:

1. Переведите прибор в режим ожидания.
2. Нажмите кнопку  и удерживайте ее в течение примерно 3 секунд. Прибор подтвердит сброс автоматических программ звуковым сигналом.

### **3.4 Советы по подготовке**

- Чем выше содержание воды в тесте, тем оно будет мягче и воздушнее. Правильная мука важна для поглощения большого количества воды в тесте.
- Используйте муку для пиццы типа 00; она немного более грубая и содержит больше белка.
- Тщательно замесите тесто, чтобы оно стало эластичным и не рвалось.
- При замешивании с помощью кухонного комбайна (на низкой скорости в течение примерно 10 минут) обращайте внимание на температуру теста. Оно не должно слишком нагреваться, чтобы дрожжи не начали действовать слишком рано.
- Разделите тесто на небольшие кусочки и дайте им подняться в течение достаточного времени (примерно 12-24 часа).

- Чтобы тесто получилось пышным, не раскатывайте его скалкой, так как это приведет к выдавливанию из теста воздуха, который образовался в процессе выпечки. Вместо этого положите тесто на посыпанную мукой рабочую поверхность и прижмите его пальцами, чтобы оно стало плоским.

### Рекомендуемые настройки для пиццы с небольшим и большим количеством начинки

	Температура (°C)	Время (мин.)	Примечание
Пицца без начинки или с небольшим количеством начинки (например, простая маргарита)	400	Около 2	Высокая температура обеспечивает быстрое выпекание теста.
Пицца с большим количеством начинок (например, Капричоза)	350	4-5	Из-за начинки пицца готовится немного дольше и не должна запекаться при слишком высокой температуре, чтобы начинка не подгорела.

## 4 Чистка и техническое обслуживание

В этой главе приведены важные указания по очистке и техническому обслуживанию прибора. Соблюдайте эти указания, чтобы избежать повреждений в результате неправильной очистки прибора и обеспечить его бесперебойную работу.

### 4.1 Информация по технике безопасности



ATTENTION

#### ОСТОРОЖНО

Перед чисткой прибора соблюдайте следующие правила безопасности:

- ▶ Отключайте прибор от сети, когда он не используется, а также перед чисткой.
- ▶ Ни в коем случае не погружайте прибор, шнур или вилку в воду или другие жидкости и не помещайте их в посудомоечную машину.
- ▶ Не используйте для чистки металлические щетки, абразивные средства, кухонные чистящие средства или острые инструменты.
- ▶ Очищайте прибор после использования, как только оно остынет. Длительное ожидание ненужно усложняет чистку и в крайних случаях может сделать ее невозможной. Чрезмерное скопление грязи может даже повредить прибор при определенных обстоятельствах.

### 4.2 Прибор

Протрите внешнюю поверхность прибора и дверцу влажной тканью.

## 4.3 Камень для пиццы

### PLEASE NOTE ПРИМЕЧАНИЕ

- ▶ После использования камень для пиццы изменит цвет. Это нормально и не может быть предотвращено.
- ▶ Не замачивайте камень в воде, не используйте чистящие средства и не кладите его в посудомоечную машину.
- ▶ Перед повторным использованием камень должен быть полностью сухим.

Извлеките камень для пиццы из духовки, чтобы почистить его. Обращайтесь с камнем осторожно. Протирайте камень для пиццы мягкой влажной тканью после каждого использования. Если камень сильно обесцвеклся, его можно почистить, смешав бикарбонат натрия с водой до образования пасты и нанеся ее на камень с помощью губки. После этого протрите камень чистой влажной тканью.

## 4.4 Лопатка для пиццы

Для очистки поверхности лопатки используйте теплую мыльную воду и мягкую губку, затем тщательно высушите ее.

# 5 Устранение неисправностей

В этой главе приведены важные указания по эксплуатации прибора. Соблюдайте следующие указания, чтобы избежать опасностей и повреждений:

## 5.1 Указания по безопасности



ATTENTION

### ОСТОРОЖНО

- ▶ Ремонт электроприборов должен выполняться квалифицированным персоналом, прошедшим обучение у производителя. Ремонт, выполненный неподготовленными лицами, может привести к значительной опасности для пользователя и повреждению прибора.
- ▶ Не допускайте попадания в прибор посторонних предметов.

## 5.2 Таблица устранения неисправностей

Приведенная ниже таблица поможет вам найти и решить небольшие проблемы.

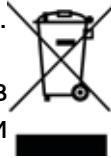
Проблема	Решение
Прибор не включается.	Проверьте, правильно ли вставлена вилка в розетку.
Из прибора выходит дым.	При чрезвычайно высоких температурах может образовываться дым. Используйте прибор в хорошо проветриваемом месте.

**PLEASE NOTE ПРИМЕЧАНИЕ**

- Если вы не можете решить проблему, выполнив описанные выше действия, наша служба поддержки клиентов бесплатно вам поможет.
- **Перед отправкой прибора в службу поддержки клиентов очистите его.**

## 6 Утилизация старого прибора

Старые электрические и электронные приборы часто содержат ценные материалы. Однако они также содержат вредные вещества, которые были необходимы для их функциональности и безопасности. Если их выбросить в отходы, не подлежащие переработке, или обращаться с ними неправильно, они могут нанести вред здоровью человека и окружающей среде. Поэтому ни в коем случае не выбрасывайте старый прибор в отходы, не подлежащие переработке.

**PLEASE NOTE ПРИМЕЧАНИЕ**

- Воспользуйтесь пунктом сбора, организованным в вашем городе, для сдачи и переработки старых электрических и электронных приборов. При необходимости обратитесь за информацией в мэрию, местную службу по сбору отходов или к вашему дилеру.
- Убедитесь, что ваш старый прибор хранится в безопасном месте, недоступном для детей, до тех пор, пока его не заберут.



### 6.1 Утилизация упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Упаковочные материалы выбираются с учетом экологических требований и возможности вторичной переработки, поэтому они подлежат вторичной переработке. Возврат упаковки в материальный цикл позволяет сэкономить сырье и уменьшить количество накопленных отходов. Упаковочные материалы, которые больше не нужны, следует сдавать в пункты сбора отходов «Зеленая точка» для утилизации.

## 7 Гарантия

Мы предоставляем 24-месячную гарантию на дефекты, вызванные производственными или материальными недостатками, начиная с даты покупки.

Данный продукт предназначен для некоммерческого использования (бытового использования), и его характеристики разработаны с учетом соответствующих потребностей.

CASO GmbH

Райффайзенштрассе 9 | D-59757 Арнсберг

Международная горячая линия:

Тел.: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 99 | Факс: +49 (0) 29 32 / 80 55 4 – 77

Электронная почта: [kundenservice@caso-design.de](mailto:kundenservice@caso-design.de) | Интернет: [www.caso-design.de](http://www.caso-design.de)