

ITA

EN



NECCHI
ELETTRODOMESTICI



NKQL32

MANUALE UTENTE

PIZZA MAKER

NECCHI
ELETTRODOMESTICI

Contenuti ITA

Capitolo 1

INFORMAZIONI GENERALI

Introduzione	2
Contenuto della confezione	2
Informazioni relative alla sicurezza	3

Capitolo 2

Vista generale	9
----------------	---

Capitolo 3

Funzionamento	11
---------------	----

Capitolo 4

Specifiche tecniche	17
---------------------	----

Capitolo 5

Avvertenze	18
------------	----

Capitolo 6

Garanzia	19
----------	----

Contents EN

Chapter 1

GENERAL INFORMATION

Introduction	24
Contents of the package	24
Safety Information	25

Chapter 2

General view	31
--------------	----

Chapter 3

Operation	33
-----------	----

Chapter 4

Technical specifications	39
--------------------------	----

Chapter 5

Warnings	40
----------	----

Chapter 6

Warranty	41
----------	----

INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto NKQL32 , la pizza maker di NECCHI che grazie alla sua semplicità vi terrà buona compagnia in cucina .
Si prega di leggere attentamente il presente manuale in modo da utilizzare NKQL32 nella maniera migliore, e di conservarlo per utilizzi futuri.

NOTA:

Questo manuale d'uso è scaricabile dal sito
<http://www.necchielettrodomestici.it/>

NECCHI si riserva il diritto di apportare modifiche migliorative al prodotto senza preventiva comunicazione

Contenuto della confezione :

- NKQL32(Fig.1)
- Spatole
- Manuale d'uso, sicurezza e garanzia Legale

INFORMAZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA

ATTENZIONE: Si prega di prestare attenzione a queste linee guida, poiché il costruttore non si assume alcuna responsabilità se l'utente non segue le seguenti raccomandazioni o utilizza NKQL32 in maniera impropria.

Si prega di leggere le seguenti avvertenze:

Questo apparecchio è conforme alla direttiva LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU, 2011/65/EU ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

REGOLE PER UN USO IN SICUREZZA

- Per l'uso di apparecchi elettrici connessi alla rete e che generano calore occorre rispettare alcune precauzioni di installazione, uso e manutenzione/pulizia per evitare danni a cose e persone.
- Occorre inoltre conoscere il prodotto e i potenziali rischi ad esso connesso prima di iniziare ad usarlo.
- Si raccomanda quindi di leggere attentamente tutto il manuale prima di utilizzare l'apparecchio anche se si conosce il funzionamento di principio di questo genere di apparecchio.

AVVERTENZE

- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con scarsa esperienza e conoscenza se sono sotto la supervisione di un adulto o sono stati istruiti da un adulto circa l'uso in sicurezza del prodotto e a patto che comprendano i rischi in cui si incorrerebbe da un uso improprio dello stesso.

(Segue)

- I bambini non devono giocare con il prodotto.
- La pulizia e la manutenzione del prodotto non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni ma sempre sotto la supervisione di un adulto.
- Tenere il prodotto e il cavo di alimentazione lontani dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Tenere lontano da animali domestici.
- Non lasciare NKQL32 incustodito durante il funzionamento e in generale ogni qualvolta la spina è collegata alla presa di corrente.

È consigliabile staccare la spina dalla presa quando non si prevede di utilizzare NKQL32.

- Prima di connettere la spina alla presa per la prima volta, controllare che la tensione locale sia uguale a quella indicata su questo manuale.
- Collegare l'apparecchio ad una presa dotata di messa a terra efficiente
- Prima di collegare la spina alla presa, accertarsi che l'apparecchio sia spento.
- Assicurarsi di avere le mani perfettamente asciutte quando si collega o scollega la spina.
- Non utilizzare l'apparecchio a piedi nudi.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio, spegnerlo mediante i comandi opportuni ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
- Anche quando è spento NKQL32 è collegato alla tensione elettrica. È consigliabile quindi tenere la spina disconnessa in caso di inutilizzo anche per un breve periodo di tempo.

(Segue)

- Scollegare la spina dalla presa e fare raffreddare l'apparecchio completamente prima di intraprendere le operazioni di pulizia. Accertarsi che NKQL32 sia spento prima di scollegare la spina dalla rete elettrica.
- Non immergere il corpo del prodotto in acqua o altri liquidi.
- Posizionare NKQL32 lontano da lavandini e contenitori di liquidi in cui possa accidentalmente cadere.
- Nel caso l'apparecchio dovesse cadere in acqua o in altri liquidi, staccare la spina dalla presa o agire immediatamente sull'interruttore generale dell'impianto elettrico, quindi scollegare la spina dalla presa di corrente con le mani perfettamente asciutte. Non tentare di recuperare l'apparecchio caduto in acqua senza prima averlo disconnesso dalla rete. Non riutilizzare l'apparecchio caduto in acqua, ma rivolgetevi all'assistenza.
vai su :

<http://www.necchielettrodomestici.it/>

L'invio dovrà essere effettuato usando la confezione originale del prodotto con tutti gli accessori a corredo ed opportunamente imballata per renderla idonea al trasporto.

Eventuali danni provocati da imballi non conformi saranno addebitati al mittente, per il riconoscimento della garanzia sarà necessario esibire una idonea prova di acquisto (scontrino o fattura).

(Segue)

- Posizionare l'apparecchio su un piano stabile e asciutto.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici che possono surriscaldarsi.
- Non mettere l'apparecchio a contatto con materiale infiammabile.
- Non utilizzare su letti, divani o elementi di arredamento.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto. Questo apparecchio è inteso solo per uso domestico. Non usare per scopi commerciali. Non usare per scopi diversi da quelli per cui il prodotto è stato inteso.
- Utilizzare NKQL32 solamente per la cottura degli alimenti.
- Non posizionare NKQL32 vicino ad elettrodomestici che producono calore come fornelli a gas o elettrici o ad un forno.
- Non incassare NKQL32, bensì consentire un'adeguata circolazione dell'aria. Per consentire un'adeguata circolazione dell'aria, lasciare almeno 20 cm tra l'apparecchio e le pareti. Lasciare almeno 100 cm di spazio sopra NKQL32. Se inserito in una nicchia occorre garantire un adeguato spazio di ventilazione e le superfici circostanti devono essere non infiammabili.
- Svolgere completamente il cavo prima dell'utilizzo. Un cavo arrotolato può surriscaldarsi.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non possa costituire intralcio ai movimenti e che la spina sia facilmente raggiungibile. Non lasciare che il cavo venga schiacciato sotto mobili od oggetti pesanti.
- Non tirare mai il cavo elettrico per staccare la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente, bensì afferrare saldamente la spina avendo cura di avere le mani perfettamente asciutte.

(Segue)

- Non utilizzare NKQL32 nel caso in cui il cavo si presenti danneggiato, o se si dovesse verificare un malfunzionamento. Se l'apparecchio non risulta integro in tutte le sue parti, interrompere immediatamente l'utilizzo e rivolgersi all'assistenza per le opportune verifiche.
- Non usare l'apparecchio quando è stato fatto cadere, o con cavo o spina danneggiati. Non cercare di riparare o intervenire da soli sull'apparecchio. Errati interventi o manomissioni rendono vana la garanzia ed espongono la persona a pericolo. In caso di parti danneggiate o sospetto malfunzionamento, interrompere immediatamente l'utilizzo e consultare personale qualificato.
- Il cavo non può essere sostituito dall'utente. In caso risulti necessario sostituire il cavo di alimentazione rivolgersi solo a personale qualificato o all'assistenza.
- È vietato intervenire da soli sull'apparecchio; al suo interno non esistono parti manutenibili dall'utente. Errati interventi possono comportare rischi e pericoli. Ogni manomissione invalida inoltre la garanzia.
- Non usare accessori diversi da quelli inclusi nella confezione; potrebbero causare incendi, scosse elettriche o danni a cose e persone.
- Non coprire mai l'apparecchio anche se l'apparecchio è spento ma con spina collegata alla presa di corrente. Una manovra involontaria può causare surriscaldamento e incendio.
- Non trasportare l'apparecchio quando è in funzione.
- Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

(Segue)

- Prima di riporre NKQL32 assicurarsi che sia completamente raffreddato.
- La pizza o altro può bruciare, NKQL32 quindi non deve essere utilizzato sotto o accanto a materiali combustibili, come tende.
- Durante l'uso l'apparecchio deve essere sempre maneggiato con cura e senza toccare le sue piastre calde.
- Durante l'uso non appoggiare piatti od altri oggetti sopra NKQL32.
- Usate l'apparecchio lontano dai liquidi infiammabili; non addossarlo a pareti, tendaggi o parti in plastica non resistenti al calore.

(ATTENZIONE: superficie calda): le superfici sono soggette a surriscaldarsi durante l'uso.



NKQL32 VISTA GENERALE Fig 1



Riferimento Fig 1, Fig 2, Fig 3 Pag 9, 10

1. Manopola regolazione temperatura
2. Manopola timer sonoro (fino a 15 minuti)
3. Oblò in doppio vetro temperato per verifica cottura
4. Maniglia per apertura coperchio superiore
5. Maniglia per rimozione base di cottura in pietra
6. Base pizza maker (riscaldatore inferiore e pietra di cottura
7. Riscaldatore per cottura superiore
8. Base in pietra removibile per cottura pizza
9. Spatole in metallo per inserire/rimuovere la pizza

Fig 2



9

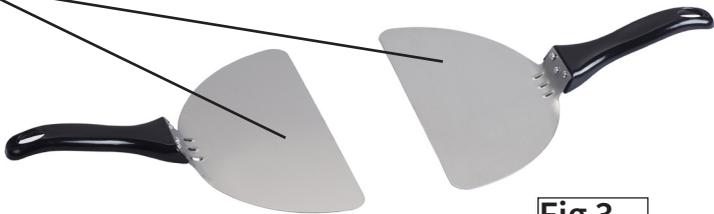


Fig 3

Primo utilizzo

Se si utilizza per la prima volta la pizza maker, si suggerisce di leggere le istruzioni contenute in questo manuale. Prima di cucinare, far funzionare il forno per 10 minuti con il coperchio chiuso sulla posizione 4 per riscaldare la pietra per pizza a 320°C. Questo brucerà tutti i lubrificanti dagli elementi riscaldanti del forno e aiuterà anche a pre-stagionare la tua pietra per pizza. Ciò non influirà sulle prestazioni del forno, né sarà necessario ripetere questo processo in qualsiasi momento in futuro.

Non usare mai olio da cucina o acqua direttamente sulla pietra da cucina durante la cottura, il condimento o la pulizia. Quando si cucina con la pietra, posizionare i cibi crudi (pizza) direttamente sulla superficie della pietra. Non preoccuparti di piccoli graffi o che la superficie della tua pietra abbia assunto un colore più scuro. Questo è un segno che la tua pietra è stata ben stagionata.

Non usare mai un coltello o un tagliapizza sulla pietra poiché questo potrebbe danneggiare la cottura a grana fine superficie.

Il pizza maker è progettato per preparare deliziose pizze con pasta fresca e basi per pizza surgelate. Quando si utilizza una base per pizza surgelata, lasciare scongelare la base prima di infornare. In questo modo si otterrà una pizza cotta croccante.

Quando si cuoce l'impasto fresco, infarinare leggermente la pietra prima di appoggiare l'impasto direttamente sulla pietra. Se hai un impasto appiccicoso, aggiungi più farina al tuo impasto poiché si attaccherà alla pietra.

Prepara una delle deliziose ricette incluse in questo opuscolo oppure puoi crearne una tu stesso emozionante nuove ricette.

È necessaria la massima cautela quando si apre la macchina per pizza poiché il vapore accumulato potrebbe essere rilasciato rapidamente .

Si consiglia l'uso di guanti quando si apre il forno per pizza per garantire la sicurezza

Attenzione!

Rischio di ustioni !La superficie della bistecchiera si surriscalda durante il funzionamento. Non toccare mai la superficie del pizza maker se accesa e funzionante

NON IMMERGERE E/O NON METTERE ACQUA DIRETTAMENTE SULLE SUPERFICI DI COTTURA.

NOTA: quando la pizza maker viene riscaldato per la prima volta, potrebbe emettere un leggero fumo o odore. Questo è normale con molti apparecchi al primo riscaldamento. Ciò non influisce sulla sicurezza del tuo apparecchio.

Cucinare sulla Pietra

1. Innanzitutto, assicurati che la manopola di controllo sia impostata su off e fai un rapido controllo all'interno del tuo Pizza Maker per vedere che all'interno del tuo forno non ci sia altro che la pietra di cottura.

2. Collegare il cavo di alimentazione alla base della spina. Per accendere il tuo apparecchio Pizza Maker, ruota semplicemente la manopola di controllo della temperatura di cottura sul livello massimo di calore .

Noterai che la spia del calore si accenderà, questo indica che la tua Pizza Maker è in preriscaldamento.

Suggerimento: preriscaldando il forno prima dell'uso, otterrai risultati di cottura migliori.

3. Impostare il timer su 10 minuti per il preriscaldamento, dopodiché la tua pizza maker è pronta per l'uso.

4. Posiziona l'impasto della pizza cotto o crudo direttamente sulle pale per pizza e aggiungi i tuoi condimenti preferiti. Non riempire mai troppo o montare il condimento troppo in alto sulla pizza. La guarnizione deve essere sempre al di sotto dell'altezza della serpentina di riscaldamento superiore per evitare che si bruci.

5. Assicurati che il tuo Pizza maker sia preriscaldato, fai scivolare la tua pizza dalle pale per pizza e direttamente sulla pietra riscaldata.

Attenzione, la pietra per pizza e le maniglie saranno estremamente calde. Non toccarlo mai finché non ha avuto la possibilità di raffreddarsi.

6. Chiudi il coperchio della tua Pizza Maker e tieni la manopola della temperatura sul valore massimo e lascia cuocere la tua pizza per 4-5 minuti, o fino al gusto desiderato.

Suggerimento: Ricorda, ogni pizza può avere uno spessore della crosta o un condimento diverso, alcune pizze possono cuocere più velocemente di altre. Si consiglia di aprire il coperchio della tua Pizza Maker dopo 3 minuti per verificare l'avanzamento, se la tua pizza non è pronta, chiudi semplicemente il coperchio e continua a cuocere fino al gusto desiderato.

In alternativa potrete verificare lo stato della cottura tramite l'oblò posto sul coperchio in alto;

ATTENZIONE: non toccate in nessun modo l'oblò con le mani o altro quando la pizza maker è in uso , superfici calde, rischio ustioni.

7. Se la tua pizza cuoce troppo velocemente, ruota semplicemente la temperatura di cottura in senso antiorario su un'impostazione più bassa per ridurre la temperatura di cottura. Per aumentare la temperatura di cottura ruotare la temperatura di cottura in senso orario su un'impostazione più alta.

8. Quando si cucina con una base per pizza surgelata, lasciare scongelare l'impasto prima dell'uso. Una volta ben scongelata, fate scivolare la vostra pizza direttamente sulla pietra riscaldata.

9. Non utilizzare pasta appiccicosa sulla pietra o sulle pale per pizza. Se il tuo impasto è appiccicoso, si consiglia di utilizzare una teglia per pizza per cuocere la pizza e poi farla scivolare direttamente sulla pietra, oppure infarinare la pietra e adagiarvi l'impasto direttamente sopra.

10. Se vuoi cuocere più pizze, ripeti il procedimento sopra.

Cura e pulizia

Istruzioni per la pulizia

Se adeguatamente curato, il tuo Pizza maker ti garantirà molti anni di utilizzo. Dopo ogni utilizzo, scollega il tuo Pizza Maker e lascia raffreddare l'apparecchio.

Fare attenzione a non toccare o cercare di pulire la macchina per pizza fino a quando tutte le parti non si sono raffreddate a temperatura ambiente

Per pulire l'esterno del Pizza maker utilizzare solo un panno umido.

Non immergere o immergere mai il pizza maker in acqua o altri liquidi. Ciò potrebbe causare scosse elettriche e/o danni al forno.

Per pulire la pietra, non utilizzare mai olio da cucina o acqua o detersivi. Raschiare il cibo in eccesso con una spatola o una spazzola a setole dure e pulire con un tovagliolo di carta o uno strofinaccio pulito. Per pulire le palette, lavarle in acqua tiepida e detersivo per piatti delicato. Non lasciarli mai stare in acqua poiché la saturazione dell'acqua danneggerà le pale.

Non utilizzare mai la pietra per scopi diversi dall'uso previsto. Non usare come sottopentola. Non mettere mai liquidi sulla pietra sia calda che fredda. Seguendo questi semplici punti di attenzione, il tuo Pizza maker ti potrà garantire una lunga durata di utilizzo.

È necessaria la massima cautela quando si apre la Pizza Maker poiché il vapore accumulato potrebbe essere rilasciato rapidamente. Si consiglia presine o guanti da forno quando si apre il forno per pizza per garantire la sicurezza.

Pulisci il tagliapizza con acqua tiepida e detersivo per piatti delicato

Guida alla risoluzione dei problemi

La spia del calore si accende e si spegne.

CAUSA Questa è una spia del termostato automatico.

SOLUZIONE La spia rimarrà accesa finché il forno non avrà raggiunto la temperatura desiderata.

La parte superiore della pizza brucia.

CAUSA La temperatura del forno è troppo alta.

SOLUZIONE Quando si controlla la pizza, se si pensa che la parte superiore stia cuocendo più velocemente della parte inferiore, riportare il forno ad un livello più basso, lasciando che la pizza continui la cottura senza la spia del termostato accesa. In alternativa lasciate il coperchio aperto per un paio di minuti in modo da poter guardare la pizza terminare la cottura.

Il fondo della pizza brucia.

CAUSA La temperatura del forno è troppo alta.

SOLUZIONE Assicurarsi che il forno sia stato preriscaldato al grado massimo di temperatura. Quando la luce del forno si spegne, lasciare riposare la pietra per un paio di minuti prima di aggiungere la pizza. Quando si cuociono più pizze una dopo l'altra è meglio lasciare il coperchio aperto per qualche minuto tra una cottura e l'altra con l'impostazione di nuovo su un livello meno alto di temperatura

La base in pietra è sporca.

CAUSA Umidità sul fondo della base.

SOLUZIONE Non preoccuparti se la pietra è segnata o nera. Più grandi sono i segni, migliore è il sapore che dà alla pizza. Basta raschiare via il materiale in eccesso con le palette di metallo.

Specifiche tecniche

Pizza maker

- Riscalda a oltre 380-400°C/416-752°F
- Forno per pizza - Cotto su pietra
- Tensione: 220-240V~50/60Hz
- Consumo energetico: 1200 W

INFORMAZIONI AGLI UTENTI DI APPARECCHIATURE DOMESTICHE

ai sensi del Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014 “Attuazione della Direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)”.



Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura integra dei componenti essenziali giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno, oppure 1 a zero per le apparecchiature aventi lato maggiore inferiore a 25 CM. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs n. Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014.

GARANZIA LEGALE E GARANZIA CONVENZIONALE AGGIUNTIVA SUI PRODOTTI COMMERCIALIZZATI DA NECCHI IN ITALIA

La garanzia legale

I prodotti commercializzati da NECCHI in Italia sono coperti dalla garanzia di legge gratuita prevista a favore dei consumatori, ossia degli acquirenti non professionali, agli articoli dal 128 al 135 Codice del Consumo (Decreto legislativo 06/09/2005 n. 206).

La garanzia di legge ha una durata di n. 24 mesi a partire dalla data di consegna al consumatore come sopra inteso ed è fornita dal venditore, ossia dal soggetto che gli ha fornito il prodotto, a cui il consumatore dovrà pertanto rivolgersi.

In virtù della garanzia di legge, il consumatore può chiedere al venditore, a sua scelta, (1) di riparare il bene o (2) di sostituirlo, senza spese in entrambi i casi, salvo che il rimedio richiesto sia oggettivamente impossibile o eccessivamente oneroso rispetto all'altro, così come regolamentato dall'Art. 130 comma 4.

In alternativa, ove ricorra una delle seguenti situazioni, il consumatore può richiedere, a sua scelta, (3) una congrua riduzione del prezzo o (4) la risoluzione del contratto:

- a) la riparazione e la sostituzione sono impossibili o eccessivamente onerose;
- b) il venditore non ha provveduto alla riparazione o alla sostituzione del bene entro un termine congruo
- c) la sostituzione o la riparazione precedentemente effettuata ha arrecato notevoli inconvenienti.

Nel determinare l'importo della riduzione o la somma da restituire si tiene conto dell'uso del bene.

Al seguente indirizzo WEB è consultabile e scaricabile il testo degli articoli dal 128 al 134 del Codice del Consumo concernenti la Garanzia legale sopra descritta

<http://www.necchielettrodomestici.it/>

La Garanzia Convenzionale aggiuntiva fornita in Italia da NECCHI

In aggiunta alla garanzia legale in capo al venditore prevista a favore dei consumatori, ossia degli acquirenti non professionali, agli articoli dal 128 al 135 Codice del Consumo (Decreto legislativo 06/09/2005 n. 206) , i cui diritti riconosciuti ai consumatori rimangono comunque fermi ed impregiudicati

“NECCHI” che è un marchio distribuito da BTV S.r.l - Sede Legale: Lungotevere dei Mellini, 44, Scala Valadier 2/B, 00193 - Roma (RM)

(d’ora in poi NECCHI)fornisce al consumatore , sui telefoni da essa commercializzati in Italia , Repubblica di San Marino e Città del Vaticano , una propria garanzia convenzionale come di seguito definita:

1. Oggetto e durata della garanzia convenzionale :

La garanzia convenzionale riguarda

“ Tutti i modelli di elettrodomestici commercializzati da NECCHI , e relativi accessori accessori “

La garanzia convenzionale consiste nella riparazione e/o sostituzione gratuita - a scelta di NECCHI - degli elettrodomestici e relativi accessori venduti assieme agli elettrodomestici risultanti non conformi nella fabbricazione o nei materiali durante i seguenti periodi di tempo :

- per un periodo di 24 (ventiquattro) mesi decorrenti dalla data di acquisto (farà fede scontrino o fattura) , quanto agli elettrodomestici ;
- per un periodo di 6 (sei) mesi decorrenti dalla data di acquisto, come sopra determinata , quanto agli accessori venduti assieme all’elettrodomestico.

2. Esclusione dalla garanzia convenzionale :

La garanzia NON copre i difetti derivanti da :

- 1) Mancato rispetto delle istruzioni per l'uso corretto del dispositivo
- 2) Collegamento a dispositivi non in dotazione e/o utilizzo di batterie e/o accessori non originali .
- 3) Modifiche o riparazioni effettuata da persone non autorizzate dal produttore.
- 4) Modifica, regolazione o alterazione di software o hardware effettuata da persone non autorizzate dal produttore.
- 5) Danni al prodotto derivanti da maltempo (quali per esempio fulmini), incendi, umidità, infiltrazione di liquidi o alimenti, prodotti chimici, download di file, eventi accidentali, ad alta tensione, corrosione, ossidazione.

Inoltre , come si è già detto , la garanzia convenzionale non copre il prodotto e relativi accessori che non siano immessi nel mercato italiano, nella Repubblica di San Marino o Città del Vaticano da NECCHI.

3. A chi rivolgersi per l' erogazione del servizio di Garanzia Convenzionale

Il Consumatore dovrà rivolgersi direttamente al servizio di assistenza incaricato da NECCHI i cui riferimenti sono reperibili al seguente indirizzo :

<http://www.necchielettrodomestici.it/>

In alternativa, il Consumatore potrà contattare il servizio di assistenza tramite il rivenditore presso il quale ha acquistato il prodotto .

4. Disponibilità delle presenti condizioni di Garanzia Convenzionale

Le presenti condizioni di Garanzia Convenzionale sono pubblicate sul sito WEB al seguente indirizzo

<http://www.necchielettrodomestici.it/> accedendo all'area ASSISTENZA PRIVATI e sono dal medesimo scaricabili.

Pizza maker



La Dichiarazione di Conformità completa è disponibile presso:

BTV S.r.l - Sede Legale: Lungotevere dei Mellini, 44, Scala Valadier 2/B, 00193 - Roma (RM)

e disponibile all'indirizzo

<http://www.necchielettrodomestici.it/>

Fabbricato in Cina da

“NECCHI” è un marchio di BTV S.r.l - Sede Legale: Lungotevere dei Mellini, 44, Scala Valadier 2/B, 00193 - Roma (RM)



NKQL32

USER MANUAL

Pizza Maker

1. INTRODUCTION

Thank you for choosing NKQL32 the NECCHI pizza maker thanks to its simplicity, it will keep you happy in the kitchen
Please read this manual carefully in order to use NKQL32 in the best way, and to keep it for future use.

NOTE:

this user manual can be downloaded from
<http://www.necchielettrodomestici.it/>

NECCHI reserves the right to make improvements to the product without prior notice

Package contents:

- NKQL32(Fig.1)
- spatula
- Use manual, security and legal guarantee

SECURITY INFORMATION

ATTENTION: Please pay attention to these guidelines, as the manufacturer assumes no responsibility if the user does not follow the following recommendations or uses NKQL32 improperly.

Before using NKQL32 safely and efficiently, please read the following warnings:

This device complies with the LVD Directive 2014/35 / EU, EMC 2014/30 / EU, 2011/65 / EU and al Regulation (EC) No. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials in contact with food.

RULES FOR SAFE USE

- For the use of electrical appliances connected to the network and generating heat, certain precautions for installation, use and maintenance / cleaning must be observed to prevent damage to people and things.
- It is also necessary to know the product and the potential risks connected to it before starting to use it.
- It is therefore recommended that you read the entire manual carefully before using the appliance even if you know the basic operation of this type of device.

WARNINGS

- This product may be used by children over 8 years of age and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with little experience and knowledge if they are under adult supervision or have been instructed by an adult about safe use of the product and provided that they include the risks that would incur an improper use of the product. (Followes)

- Children must not play with the product.
- The cleaning and maintenance of the product must not be carried out by children unless they are older than 8 years but always under the supervision of an adult.
- Keep the product and the power cord away from children under the age of 8 years.
- Do not leave NKQL32 unattended during operation and in general whenever the plug is connected to the socket.

It is advisable to remove the plug from the socket when NKQL32 is not to be used.

- Before connecting the plug to the socket for the first time, check that the local voltage is the same as that indicated on this manual.
- Connect the appliance to an outlet with efficient earthing
- Before connecting the plug to the socket, make sure the appliance is switched off.
- Make sure your hands are perfectly dry when you connect or disconnect the plug.
- Do not use the appliance with bare feet.
- After using the appliance, switch it off using the appropriate controls and remove the plug from the socket.
- Even when switched off, NKQL32 is connected to the power supply. It is therefore advisable to keep the plug disconnected if not in use even for a short period of time.
- Disconnect the plug from the socket and allow the appliance to cool down completely before starting cleaning. Make sure that NKQL32 is switched off before disconnecting the plug from the mains.

(Follows)

- Do not immerse the product body in water or other liquids.
- Place NKQL32 away from sinks and containers of liquids in which it can accidentally fall.
- Should the appliance fall into water or other liquids, disconnect the plug from the outlet or immediately turn on the main switch of the electrical system, then disconnect the plug from the power socket with perfectly dry hands. Do not attempt to recover the appliance that has fallen into the water without first having disconnected from the mains. Do not re-use the appliance if it has fallen into water, but contact assistance.

go up :

<http://www.necchielettrodomestici.it/>

The shipment must be made using the original product packaging with all the accessories supplied and properly packaged to make it suitable for transport.

Any damage caused by non-conforming packaging will be charged to the sender, for the acknowledgment of the guarantee it will be necessary to show a suitable proof of purchase (receipt or invoice).

- Place the appliance on a stable and dry surface.
- Do not place the appliance on surfaces that can overheat.
- Do not put the appliance in contact with flammable material.
- Do not use on beds, sofas or furniture items.
- Do not use the appliance outdoors. This appliance is intended for domestic use only. Do not use for commercial purposes. Do not use for purposes other than those for which the product was intended.
- Use NKQL32 only for cooking food.
- Do not place NKQL32 near appliances that produce heat such as gas or electric cookers or an oven.
- Do not install NKQL32 , but allow adequate air circulation. To allow adequate air circulation, leave at least 20 cm between the appliance and the walls. Leave at least 100 cm of space above NKQL32.. If inserted in a niche, an adequate ventilation space must be guaranteed and the surrounding surfaces must be non-flammable
- Completely unwind the cable before use. A coiled cable can overheat.
- Make sure that the power cord cannot hinder movement and that the plug is easily accessible. Do not allow the cord to be crushed under heavy furniture or objects.
- Never pull the power cord to disconnect the plug from the socket, but hold the plug firmly, making sure your hands are perfectly dry.

(Next)

- Do not use NKQL32 if the cable is damaged, or if a malfunction occurs. If the appliance is not intact in all its parts, discontinue use immediately and contact the assistance for the necessary checks.
- Do not use the appliance when it has been dropped, or with a damaged cord or plug. Do not attempt to repair or service the device yourself. Incorrect interventions or tampering void the warranty and expose the person to danger. In the event of damaged parts or suspected malfunctions, discontinue use immediately and consult qualified personnel.
- The cable cannot be replaced by the user. If it is necessary to replace the power cord, contact qualified personnel or service personnel only.
- It is forbidden to intervene alone on the appliance; inside there are no maintainable parts user. Incorrect interventions can involve risks and dangers. Any tampering also invalidates the warranty.
- Do not use accessories other than those included in the package; they could cause fire, electric shocks or damage to things and persons.
- Never cover the appliance even if the appliance is switched off but with the plug connected to the socket. An unintentional maneuver can cause overheating and fire.
- Do not transport the appliance when it is in operation.
- The packaging elements must not be left within the reach of children as they are potential sources of danger.

(Next)

- Before storing NKQL32 make sure it is completely cooled.
- Food can burn, should therefore not be used under or next to combustible materials such as curtains.
- During use, the appliance must always be handled with care and without touching its hot plates.
- Do not place dishes or other objects on the items during use.
- Do not insert your hand inside NKQL32
- Use the appliance away from flammable liquids; do not put it against walls, curtains or plastic parts that are not heat-resistant.

(ATTENTION: hot surface): surfaces are subject to overheating during use.



NKQL32 GENERAL VIEW **Fig 1**



Reference Fig 1, Fig2, Fig 3 Page 31,32

1. Temperature adjustment knob
2. Sound timer knob (up to 15 minutes)
3. Double tempered glass porthole to verify cooking
4. Top cover opening handle
5. Handle for removing the stone cooking base
6. Pizza maker base (lower heater and baking stone)
7. Heater for top cooking
8. Removable stone base for pizza cooking
9. Metal spatulas to insert / remove the pizza

Fig 2



9

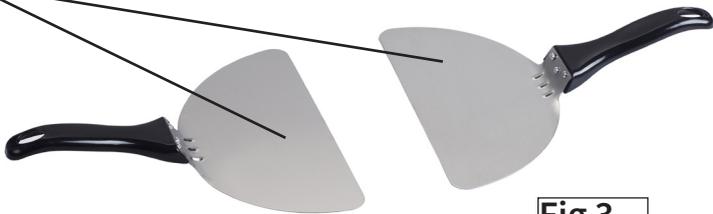


Fig 3

First use

If you are using the pizza maker for the first time, we recommend that you read the instructions contained in this manual. Before cooking, run the oven for 10 minutes with the lid closed in position 4 to heat the pizza stone to 320 ° C. This will burn all the lubricants from the oven's heating elements and will also help pre-cure your pizza stone. This will not affect the performance of the oven, nor will it be necessary to repeat this process at any time in the future.

Never use cooking oil or water directly on the cooking stone when cooking, dressing or cleaning. When cooking with stone, place raw foods (pizza) directly on the surface of the stone. Don't worry about minor scratches or that the surface of your stone has taken on a darker color. This is a sign that your stone has been well seasoned.

Never use a knife or pizza cutter on the stone as this could damage the fine-grained cooking surface.

The pizza maker is designed for making delicious pizzas with fresh pasta and frozen pizza bases. When using a frozen pizza base, allow the base to thaw before baking. In this way you will get a crispy cooked pizza. When cooking the fresh dough, lightly flour the stone before placing the dough directly on the stone. If you have sticky dough, add more flour to your dough as it will stick to the stone.

Make one of the delicious recipes included in this booklet or you can create your own exciting one new recipes.

Extreme caution is required when opening the pizza maker as there may be accumulated steam released quickly.

We recommend the use of gloves when opening the pizza oven to ensure safety

ATTENTION!

Risk of burns The surface of the grill heats up during operation. Never touch the surface of the pizza maker if it is switched on and working

DO NOT IMMERSE AND / OR DO NOT PUT WATER DIRECTLY ON THE COOKING SURFACES.

NOTE:

When the pizza maker is heated for the first time, it may emit a slight smoke or odor. This is normal with many first-time appliances. This does not affect the safety of your appliance.

Cooking on the stone

1. First, make sure the control knob is set to off and do a quick check inside your Pizza Maker to see that there is nothing inside your oven but the baking stone.
2. Connect the power cord to the base of the plug. To turn on your Pizza Maker appliance, simply turn the cooking temperature control knob to the maximum heat level. You will notice that the heat light will turn on, this indicates that your Pizza Maker is preheating.

Tip: By preheating the oven before use, you will get better cooking results.

3. Set the timer to 10 minutes for preheating, after which your pizza maker is ready for use.
4. Place the cooked or raw pizza dough directly on the pizza peels and add your favorite toppings. Never overfill or whip the topping too high on the pizza. The gasket must always be below the height of the upper heating coil to prevent it from burning.
5. Make sure your Pizza maker is preheated, slide your pizza off the pizza peels and directly onto the heated stone.

ATTENTION! the pizza stone and the handles will be extremely hot. Never touch it until it has had a chance to cool down.

6. Close the lid of your Pizza Maker and keep the temperature knob on the maximum value and let your pizza cook for 4-5 minutes, or until the desired taste.

Tip: Remember, each pizza may have a different crust thickness or topping, some pizzas may cook faster than others. It is advisable to open the lid of your Pizza Maker after 3 minutes to check the progress, if your pizza is not ready, simply close the lid and continue to cook until the desired taste is reached.

Alternatively, you can check the cooking status through the port-hole on the top lid;

ATTENTION: do not touch the door in any way with your hands or anything else when the pizza maker is in use, hot surfaces, risk of burns.

7. If your pizza cooks too quickly, simply turn the cooking temperature counterclockwise to a lower setting to reduce the cooking temperature. To increase the cooking temperature, turn the cooking temperature clockwise to a higher setting.

8. When cooking with a frozen pizza base, allow the dough to thaw before use. Once well thawed, slide your pizza directly onto the heated stone.

9. Do not use sticky paste on stone or pizza peels. If your dough is sticky, it is recommended that you use a pizza pan to bake the pizza and then slide it directly onto the stone, or flour the stone and lay the dough directly on top.

10. If you want to cook more pizzas, repeat the above procedure.

Care and cleaning

Cleaning instructions

If properly cared for, your Pizza maker will guarantee you many years of use. After each use, unplug your Pizza Maker and let the appliance cool down.

Be careful not to touch or try to clean the pizza maker until all parts have cooled to room temperature

To clean the outside of the Pizza maker use only a damp cloth. Never immerse or immerse the pizza maker in water or other liquids. This could cause electric shock and / or damage to the oven.

To clean the stone, never use cooking oil or water or detergents.

Scrape off excess food with a spatula or stiff bristle brush and wipe with a clean paper towel or tea towel. To clean the vanes, wash them in warm water and mild dish soap. Never let them stay in the water as water saturation will damage the blades.

Never use the stone for any purpose other than its intended use. Do not use as a trivet. Never put liquids on both hot and cold stone. By following these simple points of attention, your Pizza maker can guarantee you a long duration of use.

Extreme caution is required when opening the Pizza Maker as the accumulated steam could be released quickly.

We recommend pot holders or oven mitts when opening the pizza oven to ensure safety.

Clean the pizza cutter with warm water and mild dish soap

Troubleshooting Guide

The heat indicator turns on and off.

CAUSE This is an automatic thermostat light.

SOLUTION The light will remain on until the oven has reached the desired temperature.

The top of the pizza burns.

CAUSE The oven temperature is too high.

SOLUTION When checking the pizza, if you think that the upper part is cooking faster than the lower part, return the oven to a lower level, letting the pizza continue cooking without the thermostat light on. Alternatively, leave the lid open for a couple of minutes so you can watch the pizza finish cooking.

The bottom of the pizza burns.

CAUSE The oven temperature is too high.

SOLUTION Make sure that the oven has been preheated to the maximum degree of temperature. When the oven light goes out, let the stone rest for a couple of minutes before adding the pizza. When cooking more pizzas one after the other it is better to leave the lid open for a few minutes between each cooking and the other with the setting again on a lower temperature level.

The stone base is dirty.

CAUSE Moisture at the bottom of the base.

SOLUTION Do not worry if the stone is marked or black. The bigger the marks, the better the flavor it gives to the pizza. Just scrape off the excess material with the metal scoops.

Technical specs

Pizza maker

- Heats to over 380-400 ° C / 416-752 ° F
 - Pizza oven - Cooked on stone
 - Voltage: 220-240V ~ 50/60Hz
 - Power consumption: 1200 W

INFORMATION ON DISPOSAL OF UNITS

This product bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this product must be handled to the local



collecting points or given back to retailer when you buy a new product, in a ratio of one to one (or one to zero if the external dimension is less than 25 cm) pursuant to European Directive 2012/19/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment.

For further information, please contact your local or regional authorities.

Electronic products not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances.

The unlawful disposal of the product carries a fine according to the legislation currently in force.

LEGAL WARRANTY AND ADDITIONAL CONVENTIONAL WARRANTY ON PRODUCTS MARKED BY NECCHI IN ITALY

The legal guarantee The products marketed by NECCHI are covered by the free legal guarantee provided for consumers, ie non-professional buyers, in Articles 128 to 135 of the Consumer Code (Legislative Decree 06/09/2005 No. 206).

The statutory guarantee has a duration of n. 24 months from the date of delivery to the consumer as understood above and is provided by the seller, ie the person who supplied the product, to which the consumer must therefore contact.

By virtue of the statutory warranty, the consumer can ask the seller, at his choice, (1) to repair the asset or (2) to replace it, without expenses in both cases, unless the remedy requested is objectively impossible or excessively burdensome with respect to the other, as regulated by the Art. 130 paragraph 4.

Alternatively, if one of the following situations occurs, the consumer can request, at his choice, (3) a reasonable price reduction or (4) the termination of the contract:

- a) repair and replacement are impossible or excessively burdensome;
- b) the seller has not repaired or replaced the goods within a reasonable period;
- c) the replacement or repair previously carried out has caused considerable inconvenience to the consumer.

In determining the amount of the reduction or the sum to be repaid, the use of the asset is taken into account.

The text of articles 128 to 134 of the Consumer Code concerning the legal guarantee described above can be consulted and downloaded at the following WEB address.

<http://www.necchielettrodomestici.it/>

The additional Conventional Guarantee provided in Italy by NECCHI Spa

In addition to the legal guarantee of the seller provided for in favor of consumers, ie non-professional buyers, in Articles 128 to 135 of the Consumer Code (Legislative Decree 06/09/2005 No. 206), whose rights granted to consumers remain however still and without prejudice,

NECCHI, BTV S.r.l - Sede Legale: Lungotevere dei Mellini, 44, Scala Valadier 2/B, 00193 - Roma (RM)

(from now on NECCHI) provides the consumer, on the telephones it sells in Italy, the Republic of San Marino and the City of the Vatican, its own conventional guarantee as defined below:

1. Object and duration of the conventional guarantee:

The conventional guarantee concerns

“All models of household appliances marketed by NECCHI and related accessories”

The conventional guarantee consists in the free repair and / or replacement - at the choice of NECCHI - of the household appliances and related accessories sold together with the resulting non-compliant household appliances or materials during the following periods of time:

- for a period of 24 (twenty-four) months starting from the date of purchase (will be valid as receipt or invoice), as for household appliances;

- for a period of 6 (six) months starting from the date of purchase, as determined above, with regard to accessories sold together with the appliance.

2. Exclusion from the conventional guarantee:

The warranty does not cover defects arising from:

- 1) Failure to follow the instructions for correct use of the device
- 2) Connection to devices not supplied and / or use of non-original batteries and / or accessories.
- 3) Modifications or repairs carried out by persons not authorized by the manufacturer.
- 4) Modification, regulation or alteration of software or hardware carried out by persons not authorized by the manufacturer.
- 5) Damage to the product resulting from bad weather (such as lightning), fire, humidity, infiltration of liquids or food, chemicals, file downloads, accidental events, high voltage, corrosion, oxidation.

Moreover, as already mentioned, the conventional guarantee does not cover the product and related accessories that are not placed on the Italian market, in the Republic of San Marino or Vatican City by NECCHI.

3. To whom to contact for the provision of the Conventional Guarantee service

The Consumer must contact directly the assistance service appointed by NECCHI whose references can be found at the following address:

<http://www.necchielettrodomestici.it/>

. Alternatively, the Consumer may contact the assistance service through the retailer where he purchased the product.

4. Availability of these Conventional Warranty conditions

These Conventional Warranty conditions are published on the WEB site at the following address

<http://www.necchielettrodomestici.it/> the PRIVATE ASSISTANCE area and are downloadable from the same.

PIZZA MAKER



The full text of the EU Compliance Statement is available at the following Internet address:

<http://www.necchielettrodomestici.it/>

MADE IN CHINA BY

NECCHI” by BTV- Sede Legale: Lungotevere dei Mellini, 44,
Scala Valadier 2/B, 00193 - Roma (RM)