

ERATEC®

TAŞ FIRIN PM-27



KULLANMA KILAVUZU



BEDIENUNGSANLEITUNG



USER MANUAL



MODE D'EMPLOI





TAŞ FIRININ AKSESUARLARI	2
ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI	3 - 5
BAKIM VE TEMİZLİK	6
TAŞ FIRININ ÇALIŞTIRILMASI	7
SORUN GİDERME	8-9
GENEL AÇIKLAMA	10
TAŞ FIRINDA PİZZA / LAHMACUN VE TEPŞİ YEMEKLERİ	11 - 12
GARANTİ ŞARTLARI	13
TEKNİK ÖZELLİKLERİ	14



LIEFERUMFANG	15
WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN	16 - 19
WARTUNG UND REINIGUNG	20
INBETRIEBNAHME	21
FEHLERBEHEBUNG	22 - 23
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG	24
TEIGWAREN UND PFANNENGERICHTE	25 - 26
GARANTIEBEDINGUNGEN	27
TECHNISCHE DATEN	28



ACCESSORIES	29
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	30 - 31
MAINTENANCE AND CLEANING	32 - 33
USING YOUR STONE OVEN	34
TROUBLESHOOTING	35 - 36
GENERAL DESCRIPTION	37
BAKING AND PAN DISHES	38 - 39
WARRANTY CONDITIONS	40
TECHNICAL SPECIFICATIONS	41



ÉTENDUE DE LA LIVRAISON	42
INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	43 - 45
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	46
DÉPANNAGE	47 - 48
EXPLICATION GÉNÉRALE	49
L'UTILISATION DE VOTRE FOUR EN PIERRE	50
CUISSON ET POÊLE	51 - 52
CONDITIONS DE GARANTIE	53
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES	54

İÇİNDEKİLER

- TAŞ Fırının Aksesuarları
- TAŞ Fırının Çalıştırılması
- Taş Fırında Pizza/Lahmacun veya Tavada Çeşitli Yemeklerin Pişirilmesi
- Geri Dönüşüm
- Garanti Şartları
- Taş Fırının Teknik Özellikleri
- İletişim

TAŞ FIRININ AKSESUARLARI

- Taş Fırın
- Pişirme Taşı (Seyyar)
- ERATEC Tepsi (Seyyar)
- Kullanma Kılavuzu
- Paslanmaz çelik 2 adet kürek
- Pizza Kesici

NOT:

Teslim aldığınız ürünün eksiksiz ve görünür bir hasarı olup-olmadığını kontrol ediniz. Ambalajı hatalı ve aksesuarı eksik ürünü firmaya, hasarlı ürünü ise kargo şirketine bildiriniz.

ÖNEMLİ GÜVENLİK TALİMATLARI

Genel güvenlik talimatları bu cihazı çalıştırmadan önce kullanım kılavuzunu dikkatle okuyun ve garanti belgesi, makbuz ve mümkünse iç ambalajı ve kutuyu saklayın. Cihazı üçüncü taraflara verirsiniz, lütfen kullanım kılavuzunu da beraberinde verin.

Bu bölümde, yaralanma veya maddi hasar tehlikelerini önlemeye dair güvenlik kuralları bulunmaktadır. Açıklanan bu uyarılara mutlaka uyulması gerekmektedir. Çünkü bu ikaz ve uyarılara göre hareket edilmez ise, ciddi hata ve hayati yaralanmalar ve maddi hasarlar olabilir.



UYARI: Sıcak yüzey! Yanma tehlikesi!

Cihazın dokunulabilir yüzey sıcaklığı, çalışma sırasında çok yüksek olabilir. Bu nedenle, cihazınızı sadece kulplarından ve düğmelerinden tutarak kullanınız.



UYARI: Haşlanma tehlikesi!

Pişirme işlemi sırasında, cihazın üst kapağını açarken sıcak buhar çıkabilir.



DİKKAT: Yangın tehlikesi!

Cihazın aşırı ısınması durumunda yemekte kullandığınız yağlar yanabilir. Mobilya, perde vb. kolayca tutuşabilen nesnelere yeterli bir güvenlik mesafesi (30 cm) uzaklıkta tutunuz.

- Cihazınızı çalıştırmadan önce bu kuralları mutlaka dikkatlice okuyunuz. Bu kurallara uygun hareket etmediğiniz takdirde tüm garanti şartları geçersizdir.
- Bu cihaz uluslararası standartlara uygun olarak ve SADECE EVDE kullanmak amacıyla üretilmiştir. Açık alanda ve/veya işyerinde kullanılmamalıdır.
- Cihazınız bu kılavuzda açıklanan kurallar ve verilen bilgiler çerçevesinde kullanılmalıdır. Bu kılavuzda açıklanan kurallar ve verilen bilgiler dışında başka bir şekilde kullanılırsa, meydana gelecek hasar veya yaralanmalardan kullanıcı sorumludur.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- Cihaz, 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, algisal ve zihinsel yetenekleri azalmış veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından gözetim altında veya cihazın güvenli bir şekilde kullanımına ve karşılaşılan ilgili tehlikelerin anlaşılmasına dair talimat verilirse kullanılabilir. Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
- Cihazın paketlenmesinde ambalaj olarak kullanılan kartondaki plastik poşetlerin, boğulma ve benzeri risklerden korumak için çocuklardan uzak tutulmalıdır.
- Temizlik ve bakımı çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı küçük çocukların erişemeyeceği yerde muhafaza ediniz. Aksi takdirde anne-baba sorumludur.
- Yurtdışındaki güç kaynakları Cihazın gereksinimlerini karşılamayabilir. Yurt dışında güç kaynakları için farklı standartlar geçerli olduğundan, olası tüm güç kaynakları için cihazı oluşturup test edemiyoruz. Cihazı yurt dışında çalıştırmak istiyorsanız, lütfen öncelikle orada güvenli kullanımın mümkün olduğundan emin olun.
- İlave koruma için bu cihaz, maksimum 30 mA'lık anma değerine sahip kaçak akım cihazına bağlanmalıdır.
- Sadece tip etiketinde belirtilen Şebeke Güç Kaynağı bilgilerine uygun şekilde kullanılmalıdır.
- Cihazın kendi veya kablosu/soketi hasarlıysa, bozuksa kesinlikle kullanmayınız, hemen yetkili bir servise başvurunuz.
- Cihazınızı Sadece topraklı prizde kullanınız.
- Cihazı uzatma kablosuyla kullanmayın.
- DİKKAT: Elektrik kablosunun hasar görmemesi için, sert iki cisim arasına sıkışmamasına, keskin yüzeylere sürtünmesine ve kıvrılmasına mâni olunuz. Zaman zaman kablonun hasarlı olup-olmadığını kontrol ediniz.
- Cihazınızı çalıştırırken aynı devrede yüksek güç tüketimli başka bir cihazın takılı olmadığından emin olunuz.
- Cihazınızı ve elektrik kablosunu kesinlikle suya daldırmayınız.

- Cihazınızı temizlemeden önce kablo fişini mutlaka prizden çekiniz. Cihaz nemlenir veya ıslanırsa da elektrik fişini prizden hemen çekiniz.
- Elleriniz ıslak iken kablonun fişine dokunmayınız.
- Kabloyu sıcak metallere uzak tutunuz.
- Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemiyle çalıştırılmamalıdır.
- Cihazınızı eğimli yüzeylerde kullanmayın.
- Cihazınızı; düz, dengeli, sabit, sıcaklığa dayanıklı, kuru,kaymayan bir yüzeye yerleştirerek kullanın.
- Cihazınız çalışırken alttaki ve yandaki hava girişlerini veya çıkışlarını kapatmayın.
- Cihazınız çalışırken aşırı ısınacağından alevlenmeye karşı kâğıt, mendil, kumaş, kimyasal maddeler ve benzeri gibi yanıcı cisimler ile temas edecek şekilde, ahşap ve perde ile yapılmış bölmelerin yakınında bulundurmuyunuz.
- Yiyecekler aşırı ısınma nedeniyle alev alabilir. Cihazın perde, kumaş, duvar vb. yanıcı maddelerle temas etmesine veya bunlarla örtülmesine izin vermeyin.
- Cihazınızın içinde pişmekte olan bir yiyecek varken yerinden oynatmayınız.
- Cihazınız çalışırken asla yalnız bırakmayın.
- Cihazınız çalışır durumdayken dış yüzeyi çok ısınacağından yanma tehlikesine karşı sıcak yüzeylere temas etmeyin,sadece kulplarından tutunuz.
- Cihaz kapatıldıktan sonra bile uzun süre sıcak kalacağından, yanmalara karşı fırına dokunmamaya dikkat ediniz.
- Mangal kömürü veya benzeri yanabilir yakıtlar bu cihazda kullanılmamalıdır.
- Cihazı patlayıcı veya yanıcı ortamların ve maddelerin bulunduğu yerde veya yakınında kullanmayın.
- Evcil hayvanlardan uzak tutunuz.
- Yaralanma, yangın ve elektrik çarpma riskine karşı cihazın kendini, ısıtma rezistansını ve elektrik kablosunu su veya başka bir sıvıya daldırmayınız.
- Cihazınızı nemli, ıslak yüzeyler ile, havuz, gölet gibi su birikintilerine en az 3 metreden daha az mesafede kullanmayınız.

BAKIM VE TEMİZLİK

- Cihazı temizlemeden önce fişini prizden çekin ve temizlik sonrasında tüm parçalarını tamamen kurutun.
- Temizlemek için asla bulaşık makinasına koymayınız.
- Cihazın taşını sadece ilaçsız, deterjansız temiz bir suyla temizleyiniz ve kurulayınız. Asla deterjan kullanmayınız. Aksi takdirde, taşın gözeneklerinde temizleyici deterjan kalıntıları birikir (gözeneklerinden deterjanı emer) ve bir sonraki pişirilecek yiyeceğe geçebilir.
- Cihazdaki taşın rengi kullanıldıkça kaçınılmaz olarak değişecektir ve kararır, fakat bu husus taşın işlevini yerine getirmesine asla engel değildir.
- Cihaz ısıtıcı olarak veya ıslak giysileri kurutmak için kullanılmaz.
- Üretici; kişilere, mülklere veya evcil hayvanlara doğrudan veya dolaylı zarar vermekten sorumlu değildir.
- Cihazınızı Tamamen soğuduktan sonra bir sonraki kullanıma kadar kuru, güvenli bir yerde muhafaza edin.
- Cihazın parçalarını sökmemeniz önemlidir.
- Cihazınız arızalanması halinde, bakım ve tamiri sadece uzman personel tarafından yapılmalıdır.
- Sadece orijinal parçaları veya üretici tarafından tavsiye edilen parçaları kullanın.
- Bu kullanım talimatlarını güvenli bir yerde saklayın.

TAŞ FIRININ ÇALIŞTIRILMASI

- İlk kullanımdan önce Fırını ve Tepsini iyice temizleyiniz. Bunun için hafif deterjanlı nemli bir bez kullanınız, ardından yumuşak bir bez ile kurulayınız.
- TAŞ Fırın'ın Pişirme Taşını sadece normal saf su ile temizleyiniz. Sonra da iyice kurummasını bekleyiniz.
- Asla deterjan kullanmayınız. Aksi takdirde, taş gözeneklerinden temizleyici deterjanı emer ve bir sonraki pişirilecek yiyeceğe geçebilir.
- Elektrik fişini mutlaka topraklı bir prize takınız. (220-240 V~).
- Kablonun bir yere sıkışık olup-olmadığından ve birisinin ayağına takılma riskinin olup-olmadığından emin olunuz.
- Her kullanımdan önce, cihazın ve güç kablosunun hasarlı olup-olmadığını kontrol ediniz.
- İlk kullanımdan önce, Isı Seviye Düğmesi'ni 5. kademeye getirerek, cihaz kapağı kapalı halde ve içi boş olarak 10 dakika çalıştırıp fırının taşını ısıtınız. Bu işlem, üretimden artan kalan kalıntıların yakılması ve temizlenmesi içindir.
- Pişirme Taşına zarar vermemek için kesinlikle Yemek Kesme Taşı olarak kullanmayınız.
- Taşın yüzeyini yağ veya gres ile yağlamayın. Gerekirse, un serpebilirsiniz.
- Pişirme sırasında sos damlaları ya da akan peynir taşın üzerine düşerse endişelenmeyin, bu taşta zarar vermez.
- Sıcak fırına ıslak veya soğuk taş koymayın. Aksi takdirde çatlamalara veya yarılmalara neden olur.
- Aşağıda seviyelerin ortalama sıcaklık dereceleri verilmektedir.

SEVIYE



1 70° C ± %10



3 230° C ± %10



5 350° C ± %10



2 150° C ± %10



4 300° C ± %10

SORUN GİDERME

Bu bölümde, taş fırınınzla sık karşılaşılan sorunlar için çözümler bulabilirsiniz. Sorunu kendiniz çözemiyorsanız, lütfen müşteri hizmetlerimize başvurun.

SORUN	ÇÖZÜM
Sıcaklık göstergesi yanıp söner.	<ul style="list-style-type: none">Bu otomatik bir termostat lambasıdır. Lamba, seçilen sıcaklığa ulaşılan kadar yanık kalır.
Hamur yanıyor.	<ul style="list-style-type: none">Fırın sıcaklığı çok yüksek. Hamuru yerleştirmeden önce fırının önceden 5. kademe olarak ısıtıldığından emin olun. Termostat ışığı söndüğünde hamuru taşın üzerine yerleştirin. Ardı ardına birden fazla hamur pişiriyorsanız, sıcaklığı 4'e düşürmeyi ve kapağı birkaç dakika açık bırakmayı öneririz.
Pizza tabanı yanıyor.	<ul style="list-style-type: none">Fırın sıcaklığı çok yüksek. Pizza'nın alt kısmının üst kısmından daha hızlı piştiğini fark ederseniz, sıcaklığı 4'e düşürün veya bir süreliğine alt resistansı kapatın. Başka bir seçenek olarak, pizzayı pişirirken kapağı açık bırakabilirsiniz. hızlı piştiğini fark ederseniz,
Taş yüzey kirli.	<ul style="list-style-type: none">Pizza tabanı çok nemli olabilir, bir sonraki sefer hamura daha fazla un ekleyin. Pizza veya Lahmacunu Pişirme Taşına koymadan önce taşa yapışmasını önlemek için, Pişirme Taşının üzerine mısır unu veya normal un serpiniz. Altını temizlemek için çelik bir spatula veya bir sımpara kağıdı kullanın ardından temiz bir bez kullanın. Fırını kaldırmadan önce tüm parçaların kuru olduğundan emin olun.

SORUN	ÇÖZÜM
Fırın ısınmıyor	<ul style="list-style-type: none"> • Cihazın elektrik kaynağına doğru şekilde bağlı olduğunu kontrol edin. • Sıcaklık kontrolünün istenen sıcaklığa ayarlı olduğundan emin olun. • Sorun devam ederse, müşteri hizmetlerine başvurun.
Pişirme süresi tutarsız görünüyor	<ul style="list-style-type: none"> • Fırının yeterli şekilde önceden ısındığından emin olun. • Fırının fazla yüklenmediğini kontrol edin. Aynı anda çok fazla yiyecek, pişirme süresini etkileyebilir. • Sorun devam ederse, müşteri hizmetlerine başvurun.
Fırın duman çıkarıyor	<ul style="list-style-type: none"> • Fırının temiz olduğundan emin olun. Yiyecek kalıntıları duman çıkmasına neden olabilir (Altını temizlemek için çelik bir spatula kullanın). • Yiyeceklerin doğru şekilde fırına yerleştirildiğini ve üst resistana temas etmediğini kontrol edin. • Sorun devam ederse, müşteri hizmetlerine başvurun.
Fırın anormal sesler çıkarıyor.	<ul style="list-style-type: none"> • Fırının dengeli ve düz bir yüzeyde durduğundan emin olun. Ayrıca fırının tüm parçalarının doğru monte edildiğini kontrol edin.
Fırının önceden ısınması çok uzun sürüyor.	<ul style="list-style-type: none"> • Fırın ısınırken fırın kapısının kapalı olduğundan emin olun. Ayrıca sıcaklık kontrolünün en yüksek ayara ayarlandığını kontrol edin.

GENEL AÇIKLAMA



TAŞ FIRINDA PİZZA / LAHMACUN VE TEPŞİ YEMEKLERİ

1

Pizza/Lahmacun Pişirilmesi

Hamur işleri: çörekler, börekler, Lahmacun, pide, Pizza ve çok daha fazlası. Her ne pişirecekseniz, taştaki sonuç normal tavada olduğundan daha mükemmel ve kararlı olacaktır.

- Taş Fırını kapağı kapalı olarak, Isı Seviye Düğmesini 5. Kademeye getirerek, önceden 5 dakika ısıtınız.
- Pizza veya Lahmacunu Pişirme Taşına koymadan önce taşa yapışmasını önlemek için, Pişirme Taşının üzerine Mısır unu veya normal un serpiniz.
- Önceden hazırlamış olduğunuz Pizza/Lahmacun hamurunu Pişirme Taşının üzerine seriniz.
- Sıcaklık seviyesini Isı Seviye Düğmesi ile ayarlayabilir, Pizzanın/Lahmacunun pişme durumunu da kapaktaki pencereden her an takip ve kontrol edebilirsiniz.
- **NOT: Pizzanın / Lahmacunun pişirme / pişme süresi genellikle Pizza / Lahmacun hamurunun kalınlığına ve hamurun üzerine konulacak harca / malzemeye göre değişir.**
- Kapak açıldığında çıkacak buhardan yanmamak için dikkat ediniz.
- Pizza/Lahmacunu, asla Pişirme Taşının üzerinde kesmeyiniz. Bu durumda Pişirme Taşı zarar görecektir.
- Taş Fırın'ı, yemeği pişirdikten sonra hemen kapatınız, boş iken asla fırını çalıştırmayınız. Bu durum fırının aşırı ısınmasına ve hasarına sebep olabilir

Tepside Çeşitli Yemeklerin Pişirilmesi

- ERATEC Taş Fırın'ın yanında verilen ERATEC Tepsi ile güveç, omlet, saç kavurma, tepsi kebabı, patlıcan kebabı vb. tüm tava çeşitleri, börek çeşitleri, hamsi tava, künefe ve diğer tatlı çeşitleri ile fırında yapılabilen diğer yemekleri, yemeğin çeşidine göre fırının kapağı kapalı veya açık olduğu halde yapabilirsiniz.
- Bunun için önce Taş Fırın'ın içinden Pişirme Taşını çıkarınız.
- Daha önce hazırlamış olduğunuz pişmemiş yemeği Tepsiyeye yerleştiriniz. Bu işlemi Tepsiyeyi fırına koymadan önce, dışarıda iken yapınız.
- Ardından dolu tepsiyeyi Taş Fırın'a koyunuz ve yemeği pişmeye bırakınız.
- Yemek piştikten sonra yemeği Fırın'dan çıkarırken el yanmaması için koruyucu eldiven kullanınız.
- Yemekten sonra Tepsiyeyi hafif deterjanlı yumuşak bez ile elde yıkayınız. Sert temizleyiciler ve sert süngerler tepsinin içine zarar verebilir.
- Tepsiyeyi, içinde yemek yok iken kesinlikle ısıtmayınız, zira aşırı ısınma Tepsiyeye zarar verir.

GERİ DÖNÜŞÜM

- Arızalı ve tehlike arz eden hatalı cihazları kesinlikle kullanmayınız, en yakın noktadaki atık merkezine veriniz.
- Artık kullanmadığınız cihazı aynı şekilde geri dönüşüm merkezlerine veriniz.

GARANTİ ŞARTLARI

Eratec Taş Fırın, üretim ve montaj hatalarına karşı 24 Ay süre ile garantilidir.

- Ürün Kullanım Kılavuzunda belirtilen hususlara aykırı kullanılmamalıdır. Çarpma ve düşürmelerden dolayı meydana gelecek hasarlar garanti kapsamına girmez.
- Faturası olmayan ürünler garanti kapsamı dışındadır.
- Arızalı ürün firmaya kendi orijinal kartonu içinde gönderilmelidir.
- Yanlış ambalajdan dolayı kargo ve nakliyede olabilecek hasarlar garanti kapsamı dışında tutulacaktır.
- Yetkisiz kişilerce yapılan arıza müdahaleleri garantiye dahil edilmez.
- Garanti kapsamına girmeyen ve garantisini sona eren ürünlerin onarım ve tamirleri ücret karşılığı yapılır.
- Yanlış ve hatalı kullanımlardan doğacak her türlü zarardan firmamız sorumlu değildir.

TASFIYE

Atılan cihazlar, uygun şekilde elden çıkarılmak üzere ücretsiz olarak bir satış mağazasına veya belediyenizdeki geri dönüşüm toplama noktasına götürülebilir.

Tehlikeli bir kusuru olan cihazları derhal elden çıkarın ve artık kullanılmayacaklarından emin olun. Bu cihazı sınıflandırılmamış belediye atıklarına atmayın. Özel işlem gerektirdiğinden bu tür atıkları ayrı toplayın.

TAŞIMA VE NAKLİYE

- Lütfen cihazı taşıma ve teslimat sırasında orijinal ambalajıyla birlikte taşırken dikkat edin. Ambalaj, cihazı fiziksel hasarlardan korur.
- Cihazın üzerine veya ambalajına ağır cisimler koymayın. Bu durum cihaza zarar verebilir.
- Cihaz düşürülürse, çalışmayabilir veya kalıcı hasar alabilir.

TEKNİK ÖZELLİKLERİ

TEKNİK BİLGİLER

Model No.:	PM-27
Volaj	220-240 V 50/60 Hz
Güç	1200 W
İzleme penceresi	Ø13 cm
Pizza taşı	Ø31.7 x 1.1 cm
Ölçüler (G X Y X D)	34,3 X 18,9 X 35,5 cm
Net ağırlık	4,3 kg

ÜRETİCİ FİRMA BİLGİLERİ

Adres:
ERA-TEC GmbH
Magdeburger-Str 16 B
45881 Gelsenkirchen
GERMANY
Tel. : +49 209 / 389 489 0

Pazartesi – Cuma : 10:00 – 16:00 saatleri arasında

E-Mail: info@era-tec.de
Web: www.era-tec.de

INHALT

- WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
- LIEFERUMFANG
- INBETRIEBNAHME
- ENTSORGUNG
- TEIGWAREN UND PFANNENGERICHTE
- GARANTIEBEDINGUNGEN
- TECHNISCHE DATEN
- KONTAKT

LIEFERUMFANG

- Elektrischer Steinofen PM-27
- Brotbackstein
- Pfanneneinsatz
- Bedienungsanleitung
- 2 Pizzaschieber aus Edelstahl
- Pizzaschneider

HINWEIS:

Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und sichtbare Schäden.

Melden Sie unvollständige Lieferungen oder Schäden, die durch unzureichende Verpackung oder Transport verursacht wurden, unverzüglich dem Spediteur und dem Lieferanten.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon/Rechnung und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden.



WARNUNG: Heiße Oberfläche! Verbrennungsgefahr!

Während des Betriebes kann die Temperatur der berührbaren Oberfläche ansteigen. Fassen Sie deshalb das Gerät nur am Griff und an den Schaltern an.



WARNUNG: Verbrühungsgefahr!

Beim Backvorgang und beim Öffnen des Deckels tritt heißer Dampf aus.



ACHTUNG: Brandgefahr!

Öl- und Fettzubereitungen können bei Überhitzung anbrennen. Halten Sie einen ausreichenden Sicherheitsabstand (min. 30 cm) zu leicht entzündlichen Gegenständen wie Möbel, Vorhänge und ähnlichem.

- Bitte lesen Sie diese Regeln sorgfältig durch, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen. Wenn Sie sich nicht an diese Regeln halten, sind alle Garantiebestimmungen ungültig.
- Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit internationalen Normen hergestellt und ist NUR für den Gebrauch im Haus bestimmt. Es sollte nicht im Freien und/oder gewerblich verwendet werden.
- Ihr Gerät sollte im Rahmen der in diesem Handbuch angegebenen Regeln und Informationen verwendet werden.
- Wenn Benutzer anders als das Handbuch angegebenen Regeln und Informationen verwendet, ist der Benutzer vor Schäden oder Verletzungen verantwortlich.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen. Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Eltern haften für Ihre Kinder.
- Die Außenverpackung ist nicht für Kinder geeignet. Es besteht Erstickungsgefahr!
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden.
- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern betreiben und nicht unbeaufsichtigt lassen. Eltern haften für Ihre Kinder.
- Stromversorgungen im Ausland erfüllen die genannten Voraussetzungen eventuell nicht. Da im Ausland zum Teil abweichende Normen für Stromversorgungen gelten, können wir das Gerät nicht für alle möglichen Stromversorgungen konstruieren und testen. Wenn Sie das Gerät im Ausland betreiben wollen, dann vergewissern Sie sich bitte zuerst, dass ein gefahrloser Betrieb dort möglich ist.
- Zum zusätzlichen Schutz sollte dieses Gerät an einer Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter (FI-Schutzschalter) abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.
- Das Gerät nur gemäß Angaben auf dem Typenschild anschließen und betreiben.
- Benutzen Sie das Gerät nur, wenn das Netzkabel, die Steckdose und das Gerät keine Beschädigungen aufweisen. Vor jedem Gebrauch überprüfen.
- Das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose anschließen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem Verlängerungskabel.

- ACHTUNG: Netzkabel nicht an scharfen Kanten einklemmen oder scheuern, regelmäßig auf Beschädigungen überprüfen.
- Stellen Sie sicher, dass im gleichen Stromkreis keine weiteren Geräte mit hohem Leistungsverbrauch angeschlossen sind, wenn ihr Gerät in Betrieb ist.
- Gerät, Heizelemente und Netzkabel zum Reinigen niemals in Wasser oder Flüssigkeiten tauchen: Verletzungs-, Feuer und Stromschlag-Gefahr.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Ihr Gerät reinigen. Wenn das Gerät feucht oder nass wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Halten Sie das Netzkabel von heißen Teilen fern.
- Das Gerät darf nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder Fernbedienungssystem betrieben werden.
- Betreiben Sie Ihr Gerät ausschließlich auf einer waagrechten und stabilen Fläche und nicht auf geneigten (Schrägen) Oberflächen.
- Betreiben Sie Ihr Gerät, auf eine flache, stabile, temperaturbeständige, trockene und rutschfeste Oberfläche.
- Blockieren Sie nicht die untere und seitliche Luft ein- und -auslässe, während Ihr Gerät in Betrieb ist.
- Während des Betriebes wird die äußere Oberfläche des Geräts sehr heiß, es kann dazu führen, dass brennbare Materialien wie Papier, Taschentücher, Stoffe, Chemikalien und ähnliche brennbare Materialien Feuer fangen.
- Nicht in Kontakt mit Gegenständen, in der Nähe von Holz- und Gardinenwänden aufstellen.
- Lebensmittel können durch Überhitzung Feuer fangen. Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht mit brennbaren Materialien wie Vorhängen, Stoffen, Wänden usw. in Berührung kommt oder von diesen verdeckt wird.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während er in Betrieb ist.
- Lassen Sie Ihr Gerät niemals unbeaufsichtigt, während es in Betrieb ist.
- Während des Betriebes wird die äußere Oberfläche des Geräts sehr heiß. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie nur an den dafür vorgesehenen Griffen halten.
- Das Gerät ist auch nach dem Ausschalten noch lange Zeit heiß, um Verbrennungen zu vermeiden sollten Sie den Ofen nicht berühren.
- Holzkohle oder ähnliche brennbare Brennstoffe dürfen in diesem Gerät nicht verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in oder in der Nähe von explosiven oder entflammbaren Atmosphären oder Substanzen.

- Das Gerät außerhalb der Reichweite von Haustieren betreiben und nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Um Verletzungs-, Brand- und Stromschlaggefahr zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät, Heizelemente, Netzkabel nicht Wasser.
- Halten Sie das Gerät mindestens 3 m von Wasserbecken, Pools oder Teiche fern, damit es nicht nass gespritzt wird oder ins Wasser fallen kann.
- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und trocknen Sie alle Teile nach der Reinigung vollständig ab, bevor Sie ihn wieder benutzen.
- Niemals in der Spülmaschine reinigen.
- Den Brotbackstein niemals Reinigungsmittel Reinigen, da Reste des Reinigers in den Poren des Brotbacksteins eindringen und bei der nächsten Benutzung auf das Lebensmittel übergehen können.
- Verfärbungen des Brotbacksteins sind unvermeidlich und beeinträchtigen die Funktion in keiner Weise.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Heizgerät oder zur Trocknung von nassen Kleidungsstücken.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für direkte oder indirekte Schäden an Personen, Sachen oder Haustieren.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen bzw. verstauen.
- Das Gerät darf nicht zerlegt werden.
- Sollte Ihr Gerät eine Störung aufweisen, darf es nur von Fachpersonal gewartet und repariert werden.
- Verwenden Sie nur Originalteile oder vom Hersteller empfohlene Teile.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf.

WARTUNG UND REINIGUNG

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Ihr Gerät reinigen. Wenn das Gerät feucht oder nass wird, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose.
- Den Brotbackstein niemals Reinigungsmittel reinigen, da Reste des Reinigers in den Poren des Brotbacksteins eindringen und bei der nächsten Benutzung auf das Lebensmittel übergehen können.
- Niemals in der Spülmaschine reinigen.
- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und alle Teile vollständig trocknen lassen, bevor Sie das Gerät wieder benutzen.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen bzw. verstauen.
- Das Gerät darf nicht zerlegt werden.
- Sollte Ihr Gerät eine Störung aufweisen, darf es nur von Fachpersonal gewartet und repariert werden.
- Verwenden Sie nur Originalteile oder vom Hersteller empfohlene Teile.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf.

INBETRIEBNAHME

- Bevor Sie Ihren Steinofen zum ersten Mal benutzen, lassen es für ca. 10 Minuten mit geschlossenem Deckel auf Stufe 5 laufen, damit Produktionsrückstände des Ofens verbrannt werden. Reinigen Sie anschließend den Steinofen und den Pfanneneinsatz gründlich mit einem feuchten Tuch und etwas mildem Spülmittel, trocknen Sie anschließend mit einem weichen Tuch nach.
- Reinigen Sie den Brotbackstein nur mit reinem Wasser. Lassen Sie ihn anschließend gründlich trocknen.
- Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, kontrollieren Sie, ob die Netzspannung mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt
- Nutzen Sie den Brotbackstein niemals als Schneidebrett für Ihre Gerichte, dies würde den Stein beschädigen..

Benutzung

- Überprüfen Sie das Gerät und insbesondere das Netzkabel vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen.
- Die folgenden Durchschnittstemperaturen dienen lediglich als Orientierungshilfen für die Bedienung Ihres Steinofens:

STUFEN



1 70° C ± %10



3 230° C ± %10



5 350° C ± %10



2 150° C ± %10



4 300° C ± %10

FEHLERBEHEBUNG

In diesem Abschnitt finden Sie Lösungen für häufige Probleme mit Ihrem Steinofen. Sollten Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich bitte an unseren Kundenservice.

PROBLEM	LÖSUNG
Die Temperaturanzeige blinkt.	<ul style="list-style-type: none">• Dies ist eine automatische Thermostatlampe. Die Lampe bleibt eingeschaltet, bis die ausgewählte Temperatur erreicht ist.
Der Teig brennt an.	<ul style="list-style-type: none">• Die Ofentemperatur ist zu hoch. Stellen Sie sicher, dass der Ofen auf Stufe 5 vorgeheizt wird, bevor Sie den Teig hineingeben. Platzieren Sie den Teig auf dem Backstein, sobald die Thermostatlampe erlischt. Wenn Sie mehrere Teigstücke hintereinander backen, empfehlen wir, die Temperatur auf Stufe 4 zu senken und die Tür einige Minuten offen zu lassen.
Der Pizzaboden brennt.	<ul style="list-style-type: none">• Die Ofentemperatur ist zu hoch. Wenn Sie feststellen, dass die Oberseite der Pizza schneller gart als die Unterseite, senken Sie die Temperatur auf 4 oder schalten Sie den oberen Widerstand für eine Weile aus. Alternativ können Sie den Deckel offen lassen, während Sie die Pizza backen.
Die Steinoberfläche ist verschmutzt.	<ul style="list-style-type: none">• Eventuell ist der Pizzaboden zu feucht, beim nächsten Mal mehr Mehl zum Teig geben. Bevor Sie die Pizza oder Lahmacun auf den Backstein legen, streuen Sie Maismehl oder normales Mehl auf den Backstein, damit es nicht am Stein kleben bleibt. Reinigen Sie den Boden mit einem Stahlspatel oder Schleifpapier und anschließend mit einem sauberen Tuch. Stellen Sie sicher, dass alle Teile trocken sind, bevor Sie den Ofen herausnehmen.

PROBLEM	LÖSUNG
Der Ofen heizt nicht auf	<ul style="list-style-type: none"> • Überprüfen Sie, ob das Gerät korrekt an die Stromversorgung angeschlossen ist. • Stellen Sie sicher, dass der Temperaturregler auf die gewünschte Temperatur eingestellt ist. • Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Die Garzeit scheint uneinheitlich zu sein	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass der Ofen ausreichend vorgeheizt ist. • Stellen Sie sicher, dass der Ofen nicht überlastet ist. Zu viele Lebensmittel auf einmal können die Garzeit beeinträchtigen. • Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Der Ofen raucht	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass der Ofen sauber ist. Speisereste können Rauch verursachen (zum Reinigen des Bodens einen Stahlspatel verwenden). • Stellen Sie sicher, dass die Speisen richtig im Ofen platziert sind und den oberen Widerstand nicht berühren. • Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Der Ofen macht ungewöhnliche Geräusche.	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass der Ofen auf einer stabilen und ebenen Fläche steht. Überprüfen Sie außerdem, ob alle Teile des Ofens korrekt zusammengebaut sind.
Der Ofen braucht zu lange zum Vorheizen.	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass die Ofentür geschlossen ist, während der Ofen aufheizt. Überprüfen Sie außerdem, ob der Temperaturregler auf die höchste Stufe eingestellt ist.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG



TEIGWAREN UND PFANNENGERICHTE

1

Teigwaren

- Heizen Sie den Steinofen bei geschlossenem Deckel vor. Wir empfehlen etwa 5 Minuten auf höchster Stufe.
- Bestäuben Sie den Brotbackstein mit etwas Mehl, bevor Sie den Teig auf den Brotbackstein legen, um ein Haften am Brotbackstein zu vermeiden.
- Legen Sie nun den Teig auf den Brotbackstein und schließen den Deckel. Bei Bedarf sollten Sie die Brotschaufel mit etwas Mehl bestäuben, um ein Haften des Teiges zu verhindern. **HINWEIS:** Bei Pizzen sollten keine Löcher oder Risse vorhanden sein, damit vom Belag nichts auf den Brotbackstein gelangt und sich dort einbrennt.
- Sie können den Gar Grad Ihres Gerichtes jederzeit ganz einfach durch das Sichtfenster im Deckel kontrollieren.
- Ist das Gericht fertig, öffnen Sie den Deckel an den Griffen und entnehmen dieses. Achten Sie darauf, sich dabei nicht an heißen Teilen oder austretendem Dampf zu verbrennen.
- Schalten Sie den Steinofen nach der letzten Benutzung komplett aus, um eine Überhitzung des leeren Ofens zu vermeiden.

Pfannengerichte

- Mit dem mitgelieferten Pfanneneinsatz lassen sich einfach viele leckere Gerichte zubereiten. Sie können den Steinofen dabei mit offenem oder geschlossenem Deckel nutzen.
- Öffnen Sie den Steinofen und entnehmen den Brotbackstein.
- Für reine Pfannengerichte wie z. B. Fleisch, Eier und Tomaten legen Sie den Pfanneneinsatz in den Ofen und stellen die gewünschte Temperaturstufe ein.
- Für Ofengericht befüllen Sie die Pfanne außerhalb des Steinofens und legen den gefüllten Pfanneneinsatz anschließend in den Steinofen. Wie bei einem Backofen kann der Steinofen (ohne Pfanneneinsatz) bei Bedarf vorgeheizt werden.

WICHTIG

- Bitte behandeln Sie den Pfanneneinsatz wie eine antihaftbeschichtete Pfanne.
- Reinigen Sie die Pfanne nicht in der Spülmaschine.
- Spülen Sie die Pfanne per Hand, benutzen Sie dazu ein weiches Tuch und etwas mildes Spülmittel.
- Erhitzen Sie den Pfanneneinsatz niemals ohne Inhalt, dies würde den Einsatz durch Überhitzung beschädigen.
- Erhitzen Sie die Pfanne nicht über 260 °C. das könnte die Antihaftbeschichtung beschädigen.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie für dieses Gerät beträgt 24 Monate ab Kaufdatum für Material- und Verarbeitungsfehler. Wir reparieren alle während dieser Zeit entdeckten Mängel kostenlos. Die Garantie deckt nur Material- und Herstellungsfehler ab und umfasst die Reparatur oder den Austausch des Geräts. Die Inanspruchnahme der Garantieleistungen erfordert den Kaufbeleg und die Einhaltung der Garantiezeit.

Das defekte Produkt muss im Originalkarton an uns gesendet werden. Schäden durch unsachgemäße Verpackung beim Versand sind nicht von der Garantie abgedeckt. Reparaturen von Produkten, die nicht unter die Garantie fallen oder deren Garantie abgelaufen ist, erfolgen gegen Gebühr. Bei unberechtigten Reklamationen behält sich der Hersteller vor, Reparaturen auf Kosten des Einsenders durchzuführen und in Rechnung zu stellen. Unser Unternehmen haftet nicht für Schäden durch Unrecht und Missbrauch. Weitere Bestimmungen finden Sie in unseren AGBs und der Widerrufsbelehrung auf www.era-tec.de.

ENTSORGUNG

Ausrangierte Geräte können kostenlos in Verkaufsstellen oder Recycling-Sammelstellen Ihrer Gemeinde entsorgt werden. Defekte Geräte mit Gefährdung sollten sofort entsorgt werden und dürfen nicht mehr verwendet werden. Bitte werfen Sie dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll. Trennen Sie solche Abfälle, da sie speziell behandelt werden müssen.

HANDHABUNG UND TRANSPORT

- Bitte transportieren Sie das Gerät während des Transports und der Lieferung sorgfältig in der Originalverpackung. Die Verpackung schützt das Gerät vor physischen Schäden.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf das Gerät oder in die Verpackung. Dadurch kann das Gerät beschädigt werden.
- Wenn das Gerät fallen gelassen wird, funktioniert es möglicherweise nicht mehr oder wird dauerhaft beschädigt.

TECHNISCHE DATEN

TECHNISCHE DATEN

Model No.:	PM-27
Anschlussdaten	220-240 V 50/60 Hz
Leistung	1200 W
Größe des Sichtfensters	Ø13 cm
Pizzasteingröße	Ø31.7 x 1.1 cm
Maße (B X H X T)	34,3 X 18,9 X 35,5 cm
Nettogewicht	4,3 kg

HERSTELLERFIRMENINFORMATIONEN

Adresse:
ERA-TEC GmbH
Magdeburger-Str. 16 B
45881 Gelsenkirchen
DEUTSCHLAND
Tel. : +49 209 / 389 489 0

Geschäftszeiten: Mo - Fr.: 10:00 - 16:00 Uhr

E-Mail: info@era-tec.de
Internet: www.era-tec.de

CONTENT

- IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
- SCOPE OF DELIVERY
- USING YOUR STONE OVEN
- BAKING AND PANTS
- RECYCLING
- WARRANTY CONDITIONS
- TECHNICAL SPECIFICATIONS
- SCOPE OF DELIVERY
- CONTACT

ACCESSORIES

- Stone Oven
- Brick
- Pan insert
- Instructions for use
- 2pcs stainless steel pizza shovel
- Pizza cutter

NOTE:

Check the delivery for completeness and visible damage. Report an incomplete delivery or damage due to poor packaging or by transport immediately to the carrier and the supplier.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Before using this device, read the operating instructions very carefully and keep them in a safe place, including the warranty certificate, receipt and, if possible, the cardboard box with the inner packaging. If you pass on the device to a third party, please also include the operating instructions.

Important hints for your safety are specially marked. Please follow these instructions to avoid accidents and damage to the device.



UWARNING: Hot surface! Risk of burns!

The temperature of the touchable surface can be very high during operation. Therefore, only touch the device by the handle and the switches.



WARNING: Danger of scalding!

Hot steam comes out during the baking process and when opening the upper lid.



ATTENTION: Danger of fire!

Oil and fat preparations can burn if overheated. Keep a sufficient safety distance (30 cm) from easily inflammable objects such as furniture, curtains, etc.

- Please read these rules carefully before operating your device. If you do not follow these rules, all warranty conditions are invalid.
- This appliance has been manufactured in accordance with international standards and is intended for indoor use ONLY. It should not be used outdoors and/or commercially.
- Your device should be used within the framework of the rules and information given in this manual. If the user uses other than the manual specified rules and information, the user is responsible for any damage or injury.
- This device must not be used by children.
- Children 8 years of age and older and persons lacking knowledge or experience in the use of the device, or persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, must not use the device without supervision or instruction by a person responsible for their safety. Do not leave the device in operation without supervision. Children must not play with the device. Parents are liable for their children.
- The outer packaging is not suitable for children. There is a risk of suffocation!
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children.
- Operate the device out of the reach of children and do not leave it unattended. Parents are liable for their children.
- Power supplies in other countries may not meet the above requirements. Since different standards for power supplies may apply abroad, we cannot design and test the device for all possible power supplies. If you want to operate the device abroad, please first make sure that safe operation is possible there.
- For additional protection, this device should be protected at a power outlet by a residual current device (RCD) whose tripping current should not exceed 30 mA. If in doubt, consult your electrician.
- Only connect and operate the device in accordance with the information on the type plate.
- Use the device only if the power cord, the socket, and the device are not damaged. Check before each use.
- Connect the device only to a grounded outlet.
- Do not use the device with an extension cord.
- CAUTION: Do not pinch or chafe the power cord on sharp edges, check regularly for damage.
- Make sure that no other devices with high power consumption are connected in the same circuit when your device is in operation.

MAINTENANCE AND CLEANING

- Never immerse the device, heating elements, and power cord in water or liquids for cleaning: Risk of injury, fire, and electric shock.
- Always disconnect the power plug from the socket before cleaning your device. If the device becomes damp or wet, unplug it from the power outlet immediately.
- Do not touch the power plug with wet hands.
- Keep the power cord away from hot parts.
- The device must not be operated via an external timer or remote control system.
- Operate your device only on a horizontal and stable surface and not on inclined (sloping) surfaces.
- Operate your device on a flat, stable, temperature-resistant, dry, and non-slip surface.
- Do not block the lower and side air inlets and outlets while your unit is in operation.
- During operation, the outer surface of the device becomes very hot, it may cause combustible materials such as paper, tissues, fabrics, chemicals, and similar combustible materials to catch fire.
- Do not place in contact with objects, near wooden and curtain walls.
- Food can catch fire due to overheating. Make sure that the device does not come into contact with or is covered by flammable materials such as curtains, fabrics, walls, etc.
- Do not move the device while it is in operation.
- Never leave your device unattended while it is in operation.
- During operation, the outer surface of the device becomes very hot. To avoid burns, hold only by the handles provided.
- The device is still hot for a long time after it is turned off, to avoid burns you should not touch the furnace.
- Charcoal or similar combustible fuels must not be used in this device.
- Do not use the device in or near explosive or flammable atmospheres or substances.
- Operate the device out of reach of pets and do not leave it unattended.

- To avoid the risk of injury, fire, and electric shock, do not immerse the unit, heating elements, power cord in water.
- Keep the device at least 3 m away from water basins, pools, or ponds to prevent it from being splashed or falling into the water.
- Disconnect the power plug before cleaning and dry all parts completely after cleaning before using again.
- Never clean in the dishwasher.
- Never clean the bread baking stone with detergents, as residues of the detergent may penetrate the pores of the bread baking stone and be transferred to the food the next time it is used.
- Discoloration of the bread baking stone is unavoidable and does not affect the function in any way.
- Do not use the device as a heater or for drying wet clothes.
- The manufacturer accepts no liability for direct or indirect damage to persons, property, or pets.
- Allow the device to cool down completely before cleaning or storing it.
- The device must not be disassembled.
- If your device has a malfunction, it may only be serviced and repaired by qualified personnel.
- Use only original parts or parts recommended by the manufacturer.
- Keep these operating instructions in a safe place.

USING YOUR STONE OVEN

Before using your stone oven for the first time, let it run at level 5 with the lid closed for approx. 10 minutes so that production residues of the oven are burned. Then clean the stone oven and the pan insert thoroughly with a damp cloth and a little mild detergent, then dry with a soft cloth.

- Please only clean the Brick stone with pure water. Then leave it thoroughly dry.
- Check whether the mains voltage corresponds to the information on the nameplate before connecting the device to the mains
- Please insert the mains plug into a grounded socket (220-240 V). IMPORTANT: Do not pinch the power cord.
- Do not let the cable hang down and make sure that it does not become a trip hazard.
- This stone oven is not intended for commercial use.

Use

- Please check the device and especially the power cord for damage before each use.
- Never use the Brick stone as a cutting board, this would damage the stone.
- The following average temperatures only serve as guidelines for the operation of your stone oven:

LEVEL



70° C ± %10



230° C ± %10



350° C ± %10



150° C ± %10



300° C ± %10

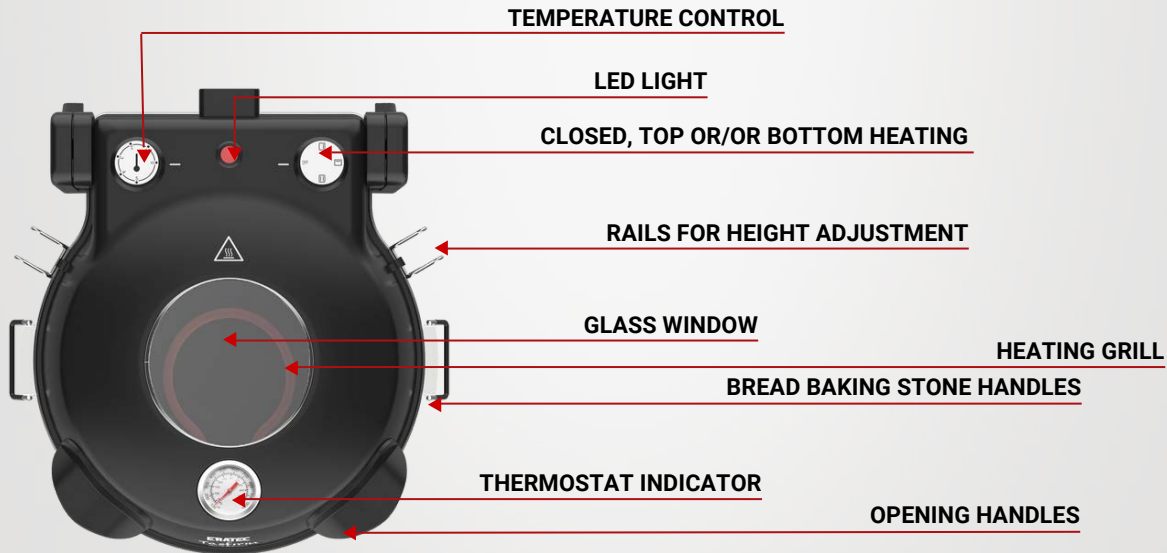
TROUBLESHOOTING

In this section you will find solutions to common problems with your stone oven. If you cannot solve the problem yourself, please contact our customer service.

PROBLEM	SOLUTION
The temperature display flashes.	<ul style="list-style-type: none">• This is an automatic thermostat lamp. The lamp will stay on until the selected temperature is reached.
The dough burns.	<ul style="list-style-type: none">• The oven temperature is too high. Make sure that the oven is preheated to level 5 before you put the dough in. Place the dough on the baking stone as soon as the thermostat lamp goes out. If you are baking several pieces of dough in a row, we recommend lowering the temperature to level 4 and leaving the door open for a few minutes.
The pizza crust is on fire.	<ul style="list-style-type: none">• The oven temperature is too high. If you find that the top of the pizza cooks faster than the bottom, lower the temperature to 4 or turn off the top resistance for a while. Alternatively, you can leave the lid open while you bake the pizza.
The stone surface is dirty.	<ul style="list-style-type: none">• The pizza base may be too moist, next time add more flour to the dough. Before placing the pizza or lahmacun on the baking stone, sprinkle cornmeal or regular flour on the baking stone to prevent it from sticking to the stone. Clean the floor with a steel spatula or sandpaper and then with a clean cloth. Make sure all parts are dry before removing the oven.

PROBLEM	SOLUTION
The oven does not heat up	<ul style="list-style-type: none"> • Check that the device is correctly connected to the power supply. • Make sure the temperature dial is set to the desired temperature. • If the problem persists, contact customer service.
The cooking time seems to be inconsistent	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the oven is sufficiently preheated. • Make sure the oven is not overloaded. Too many foods at once can affect cooking time. • If the problem persists, contact customer service.
The stove smokes	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the oven is clean. Leftover food can cause smoke (use a steel spatula to clean the floor). • Make sure the food is placed correctly in the oven and is not touching the top resistance. • If the problem persists, contact customer service.
The oven makes unusual noises.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the oven is on a stable and level surface. Also, check that all parts of the stove are assembled correctly.
The oven takes too long to preheat.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure the oven door is closed while the oven is heating up. Also, check that the temperature controller is set to the highest level.

GENERAL DESCRIPTION



BAKING AND PAN DISHES

1

Baking

- You can bake a lot with the bread brick e.g. Pizza or Lahmacun well as for baking of bread and desserts etc..
- Preheat the stone oven with the lid closed. approx. 5 minutes at the highest level.
- Dust the oven stone with some flour or semolina before you put the dishes on the stone to avoid sticking to the stone.
- Now place the dishes on the oven stone and close the lid again. If necessary, dust the pizza scoop with a little flour to prevent the dough from sticking.
- The dough should have no holes or cracks so that nothing of the covering gets onto the stove and burns in there.
- You can easily check the cooking degree at any time through the viewing window in the lid.
- The baking time of a dishes depends largely on the thickness of the dough and the topping.
- When you dish is ready, open the lid on the handles and remove you dishes.
- Be careful not to get caught on hot devices or get steam leaking out.
- Switch off the stone oven completely after the last use to avoid overheating the empty oven.

You can easily prepare many delicious dishes with the included pan insert. You can use the stone oven open or with the lid closed.

- Open the stone oven and remove the oven stone.
- For pure pan dishes, such as B. meat, eggs and tomato place the pan insert in the oven and set the desired temperature level.
- For oven dishes, fill the pan outside the stone oven and then place the filled pan insert in the stone oven. As with an oven, the stone oven (without pan insert) can be preheated if necessary.

IMPORTANT:

- Please treat the pan insert like a non-stick pan.
- Do not wash the pan in the dishwasher.
- Wash the pan by hand using a soft cloth and a little mild detergent. Do not use aggressive cleaners. Pot sponge or other sharp objects.
- Never heat the pan insert without content, this became the insert due to overheating to damage.

WARRANTY CONDITIONS

Duration and start of the guarantee .

We grant a guarantee period of 24 months from the date of purchase for your product. During this period, any material or production defects found on the device will be rectified by us free of charge. The warranty covers only defects that can be traced back to material or manufacturing defects and is limited to rectifying these defects or replacing the device. The use of warranty services requires the submission of proof of purchase and compliance with the warranty period.

The defective product must be sent to the company in its original box. Damage to the post due to improper packaging is excluded from the guarantee. Repairs to products that are not covered by the guarantee and whose guarantee has expired are carried out for a fee. Our company is not liable for damage caused by injustice and misuse.

For further guarantee conditions please refer to our general terms and conditions. You can find them on our homepage www.era-tec.de.

RECYCLING

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmentally safe recycling.

HANDLING AND TRANSPORTATION

- Please take care when transporting the device in its original packaging during transportation and delivery. The packaging protects the device from physical damage.
- Do not place heavy objects on the device or in the packaging. This may damage the device.
- If the device is dropped, it may not work or may be permanently damaged.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model No.:	PM-27
Connection	220-240 V 50/60 Hz
Power	1200 W
Viewing window	Ø13 cm
Pizza stone size	Ø31.7 x 1.1 cm
Dimensions (W X H X D)	34,3 X 18,9 X 35,5 cm
Net weight	4,3 kg

MANUFACTURER COMPANY INFORMATION

Adres:
ERA-TEC GmbH
Magdeburger-Str 16 B
45881 Gelsenkirchen
GERMANY
Tel. : +49 209 / 389 489 0

Pazartesi – Cuma : 10:00 – 16:00 saatleri arasında

E-Mail: info@era-tec.de
Web: www.era-tec.de

CONTENU

- ÉTENDUE DE LA LIVRAISON
- UTILISATION DE VOTRE FOUR EN PIERRE
- CUISSON ET PANTALON
- RECYCLAGE
- CONDITIONS DE GARANTIE
- SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
- CONTACT

ÉTENDUE DE LA LIVRAISON

- Four électrique en pierre PM-27
- Brique à pain
- Insert de poêle XXL
- Manuel d'utilisation
- 2 pcs Pelle antiadhésive
- 1 coupe-pizza

NOTE:

Vérifiez que la livraison est complète et qu'elle ne présente pas de dommages visibles. Signalez immédiatement au transporteur et au fournisseur une livraison incomplète. ou des dommages dus à un mauvais emballage ou au transport.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Avant toute utilisation de l'appareil, il convient de lire très attentivement le mode d'emploi et de le conserver en lieu sûr, y compris le certificat de garantie, le ticket de caisse et, dans la mesure du possible, la boîte en carton contenant l'emballage intérieur. En cas de transmission de l'appareil à un tiers, veuillez également inclure le mode d'emploi.

Les indications importantes pour votre sécurité sont spécialement marquées. Veuillez respecter ces instructions pour éviter les accidents et les dommages à l'appareil.



AVERTISSEMENT : Surface chaude ! Risque de brûlures !

La température de la surface tactile peut devenir très élevée en cours de fonctionnement. Par conséquent, évitez de toucher l'appareil uniquement par la poignée et les interrupteurs.



AVERTISSEMENT : Risque de brûlure !

Il se dégage de la vapeur chaude pendant la cuisson et lors de l'ouverture du couvercle supérieur.



ATTENTION: Risque d'incendie !

Les préparations à base d'huile et de graisse sont susceptibles de brûler en cas de surchauffe. Gardez une distance de sécurité suffisante (30 cm) des objets facilement inflammables tels que les meubles, les rideaux, etc.

- Veuillez lire attentivement ces règles avant de mettre votre appareil en service. Si vous ne respectez pas ces règles, toutes les dispositions de la garantie seront annulées.
- Cet appareil a été fabriqué conformément aux normes internationales et est destiné à un usage domestique UNIQUEMENT. Il ne doit pas être utilisé à l'extérieur et/ou à des fins commerciales.
- Votre appareil doit être utilisé dans le cadre des règles et des informations indiquées dans ce manuel. Si l'utilisateur utilise des règles et des informations autres que celles indiquées dans le manuel, l'utilisateur est responsable des dommages ou des blessures.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- Les enfants de plus de 8 ans et les personnes qui manquent de connaissances ou d'expérience dans l'utilisation de l'appareil, ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance ou les instructions d'une personne responsable de leur sécurité. Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans surveillance. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les parents sont responsables de leurs enfants.
- L'emballage extérieur ne convient pas aux enfants. Il y a risque d'étouffement !
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Utiliser l'appareil hors de portée des enfants et ne pas le laisser sans surveillance. Les parents sont responsables de leurs enfants.
- Les alimentations électriques à l'étranger peuvent ne pas remplir les conditions mentionnées. Étant donné que les normes applicables aux alimentations électriques sont parfois différentes à l'étranger, nous ne pouvons pas concevoir et tester l'appareil pour toutes les alimentations électriques possibles. Si vous souhaitez utiliser l'appareil à l'étranger, assurez-vous d'abord qu'il peut y être utilisé sans danger.
- Pour une protection supplémentaire, cet appareil doit être protégé sur une prise de courant par un disjoncteur de protection à courant de défaut (disjoncteur FI) dont le courant de déclenchement ne doit pas dépasser 30 mA. En cas de doute, adressez-vous à votre électricien.
- Ne raccordez et n'utilisez l'appareil que conformément aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- N'utilisez l'appareil que si le câble d'alimentation, la prise de courant et l'appareil ne présentent aucun dommage. Vérifier avant chaque utilisation.

- Ne brancher l'appareil que sur une prise de courant avec mise à la terre.
- N'utilisez pas l'appareil avec une rallonge.
- ATTENTION : Ne pas coincer ou frotter le câble d'alimentation sur des arêtes vives, vérifier régulièrement qu'il n'est pas endommagé.
- Assurez-vous qu'aucun autre appareil à forte consommation d'énergie n'est branché sur le même circuit électrique lorsque votre appareil est en service.
- Ne jamais immerger l'appareil, les éléments chauffants et le câble d'alimentation dans de l'eau ou des liquides pour les nettoyer : Risque de blessure, d'incendie et d'électrocution.
- Débranchez toujours la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de nettoyer votre appareil. Si l'appareil est humide ou mouillé, débranchez immédiatement la fiche d'alimentation de la prise de courant.
- Ne touchez pas la fiche d'alimentation avec les mains mouillées.
- Éloignez le cordon d'alimentation des parties chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé via une minuterie externe ou un système de commande à distance.
- Utilisez votre appareil uniquement sur une surface horizontale et stable et non sur des surfaces inclinées (en pente).
- Utilisez votre appareil sur une surface plane, stable, résistante à la température, sèche et antidérapante.
- Ne bloquez pas les entrées et sorties d'air inférieures et latérales lorsque votre appareil est en fonctionnement.
- Pendant le fonctionnement, la surface extérieure de l'appareil devient très chaude, cela peut entraîner l'inflammation de matériaux combustibles tels que le papier, les mouchoirs, les tissus, les produits chimiques et autres matériaux combustibles similaires.
- Ne pas placer en contact avec des objets, à proximité de parois en bois ou de rideaux.
- Les aliments peuvent prendre feu en raison d'une surchauffe. Veillez à ce que l'appareil n'entre pas en contact avec des matériaux inflammables tels que des rideaux, des tissus, des murs, etc. ou ne soit pas recouvert par ceux-ci.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche.
- Ne laissez jamais votre appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Pendant le fonctionnement, la surface extérieure de l'appareil devient très chaude. Pour éviter de se brûler, ne tenir que les poignées prévues à cet effet.

- L'appareil reste chaud longtemps après son extinction. Pour éviter les brûlures, ne touchez pas le four.
- Le charbon de bois ou des combustibles inflammables similaires ne doivent pas être utilisés dans cet appareil.
- N'utilisez pas l'appareil dans ou à proximité d'atmosphères ou de substances explosives ou inflammables.
- Utiliser l'appareil hors de portée des animaux domestiques et ne pas le laisser sans surveillance.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer et séchez complètement toutes les pièces après le nettoyage avant de le réutiliser.
- Ne jamais nettoyer au lave-vaisselle.
- Ne jamais nettoyer la pierre à pain avec un produit de nettoyage, car les restes de produit de nettoyage peuvent pénétrer dans les pores de la pierre à pain et se répandre sur les aliments lors de la prochaine utilisation.
- Les décolorations de la pierre à pain sont inévitables et n'entravent en rien son fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil comme appareil de chauffage ou pour sécher des vêtements mouillés.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages directs ou indirects causés aux personnes, aux biens ou aux animaux domestiques.
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer ou de le ranger.
- L'appareil ne doit pas être démonté.
- Si votre appareil présente un dysfonctionnement, il ne doit être entretenu et réparé que par du personnel qualifié.
- N'utilisez que des pièces d'origine ou des pièces recommandées par le fabricant.
- Conservez soigneusement ce mode d'emploi.

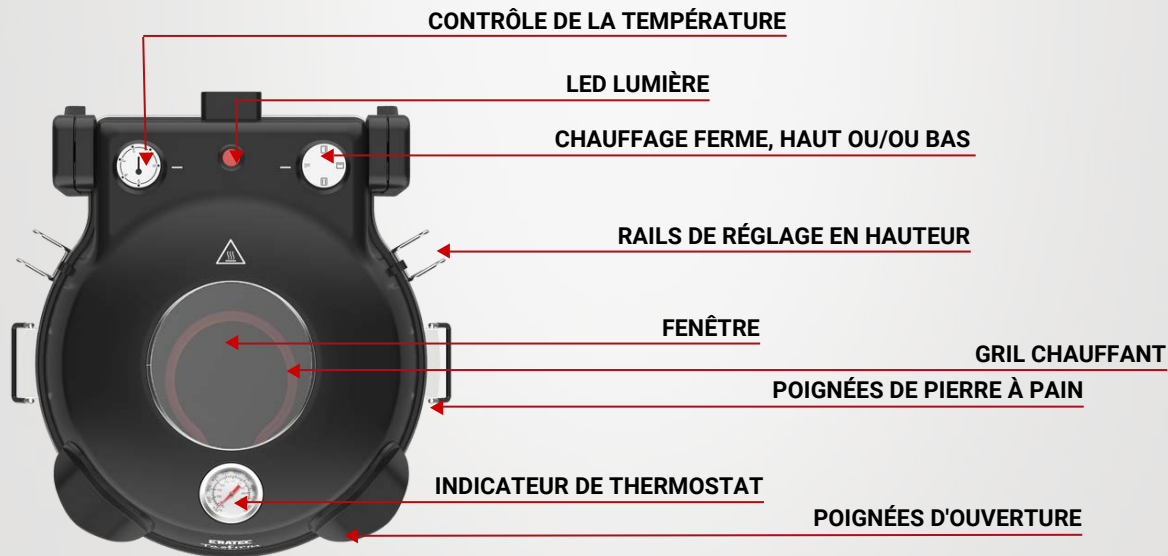
DÉPANNAGE

Dans cette section, vous trouverez des solutions aux problèmes courants rencontrés avec votre four à pierre. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème vous-même, veuillez contacter notre service client.

PROBLÈME	SOLUTIONS
L'affichage de la température clignote.	<ul style="list-style-type: none">• Il s'agit d'une lampe à thermostat automatique. La lampe restera allumée jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte.
La pâte brûle.	<ul style="list-style-type: none">• La température du four est trop élevée. Assurez-vous que le four est préchauffé au niveau 5 avant d'y mettre la pâte. Placez la pâte sur la pierre à cuire dès que le voyant du thermostat s'éteint. Si vous faites cuire plusieurs pâtons à la suite, nous vous conseillons de baisser la température au niveau 4 et de laisser la porte ouverte pendant quelques minutes.
La croûte de pizza est en feu.	<ul style="list-style-type: none">• La température du four est trop élevée. Si vous trouvez que le dessus de la pizza cuit plus vite que le dessous, baissez la température à 4 ou éteignez la résistance du dessus pendant un moment. Alternativement, vous pouvez laisser le couvercle ouvert pendant que vous faites cuire la pizza.
La surface de la pierre est sale.	<ul style="list-style-type: none">• La base de la pizza est peut-être trop humide, la prochaine fois, ajoutez plus de farine à la pâte. Avant de placer la pizza ou le lahmacun sur la pierre de cuisson, saupoudrez de semoule de maïs ou de farine ordinaire sur la pierre de cuisson pour l'empêcher de coller à la pierre. Nettoyez le sol avec une spatule en acier ou du papier de verre puis avec un chiffon propre. Assurez-vous que toutes les pièces sont sèches avant de retirer le four.

PROBLÈME	SOLUTIONS
Le four ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez que l'appareil est correctement connecté à l'alimentation électrique. • Assurez-vous que le cadran de température est réglé sur la température désirée. • Si le problème persiste, contactez le service client.
Le temps de cuisson semble incohérent	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que le four est suffisamment préchauffé. • Assurez-vous que le four n'est pas surchargé. Trop d'aliments à la fois peuvent affecter le temps de cuisson. • Si le problème persiste, contactez le service client.
Le poêle fume	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que le four est propre. Les restes de nourriture peuvent provoquer de la fumée (utilisez une spatule en acier pour nettoyer le sol). • Assurez-vous que les aliments sont placés correctement dans le four et ne touchent pas la résistance supérieure. • Si le problème persiste, contactez le service client.
Le four fait des bruits inhabituels.	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que le four est sur une surface stable et plane. Vérifiez également que toutes les pièces du poêle sont correctement assemblées.
Le four met trop de temps à préchauffer.	<ul style="list-style-type: none"> • Assurez-vous que la porte du four est fermée pendant que le four chauffe. Vérifiez également que le régulateur de température est réglé sur le niveau le plus élevé.

EXPLICATION GÉNÉRALE



L'UTILISATION DE VOTRE FOUR EN PIERRE




Avant de mettre en marche votre four en pierre pour la première fois, faites-le fonctionner au niveau 5 avec le couvercle fermé durant environ 10 minutes afin que les résidus de production du four soient brûlés. Nettoyez ensuite soigneusement le four en pierre ainsi que l'insert du four avec un chiffon humide et un peu de détergent doux, puis séchez avec un chiffon doux.

- Veuillez nettoyer la pierre de brique uniquement à l'eau pure. Laissez-la ensuite sécher complètement.
- Vérifiez si la tension du réseau correspond aux indications de la Veuillez insérer la fiche secteur dans une prise de terre (220-240 V). **IMPORTANT:** Ne pas pincer le cordon d'alimentation.
- Ne pas laisser pendre le câble et veiller à ce qu'il ne devienne pas un risque de trébuchement.
- Ce four en pierre n'est pas destiné à un usage commercial.

Utilisation

- Veuillez vous assurer que l'appareil et surtout le cordon d'alimentation ne sont pas endommagés avant chaque utilisation.
- Ne jamais utiliser la pierre de brique en tant que planche à découper, cela l'endommagerait.
- Les températures moyennes suivantes sont données à titre indicatif pour le fonctionnement de votre four en pierre:

NIVEAU

 1	70° C ± %10	 3	230° C ± %10	 5	350° C ± %10
 2	150° C ± %10	 4	300° C ± %10		

CUISSON ET POÊLE

1

Cuisson

- Vous pouvez cuire beaucoup de choses avec la brique à pain par exemple Pizza ou Lahmacun aussi bien que pour la cuisson du pain et des desserts etc.
- Faites préchauffer le four en pierre avec le couvercle fermé. Environ 5 minutes au niveau le plus élevé.
- Saupoudrez la pierre du four avec un peu de farine ou de semoule avant de mettre les plats sur la pierre pour éviter qu'ils ne collent à la pierre.
- Placez ensuite les diches sur la pierre du four et refermez le couvercle. Si nécessaire, saupoudrez la pelle à pizza d'un peu de farine pour éviter que la pâte n'adhère.
- La pâte ne doit pas avoir de trous ou de fissures pour éviter que le revêtement ne se retrouve sur la pierre du four et y brûle.
- Vous pouvez facilement vérifier le degré de cuisson à n'importe quel moment grâce à la fenêtre de visualisation située dans le couvercle.
- Le temps de cuisson d'une diche varie en fonction de l'épaisseur de la pâte et de la garniture.
- Une fois que votre diche est prête, ouvrez le couvercle sur les poignées et retirez votre diche.
- Faites attention de ne pas vous coincer dans des appareils chauds ou de laisser échapper de la vapeur.
- Eteignez complètement le four en pierre après la dernière utilisation pour éviter de surchauffer le four vide.

Vous pouvez facilement préparer de nombreux plats délicieux grâce à l'insert pour casserole inclus. Vous pouvez utiliser le four en pierre ouvert ou avec le couvercle fermé.

- Ouvrez la four en pierre et retirez la pierre du four.
- Pour les plats à la poêle, tels que la viande, les œufs et les tomates, placez la poêle dans le four et réglez le niveau de température souhaité.
- Pour les plats au four, remplissez la casserole à l'extérieur de la four en pierre, puis posez la casserole remplie dans la four en pierre. comme pour un four, le four en pierre (sans la casserole) peut être préchauffée si nécessaire.

IMPORTANT

- Veuillez traiter l'insert de la poêle comme une poêle antiadhésive.
- Ne pas laver la casserole dans le lave-vaisselle.
- Laver la casserole à la main à l'aide d'un chiffon souple et d'un peu de détergent doux. Ne pas utiliser de nettoyeurs agressifs. Éponge à pot ou autres objets pointus.
- Ne jamais chauffer l'insert de la casserole sans contenu, cela devient alors l'insert en raison de la surchauffe à endommager.

CONDITIONS DE GARANTIE

Durée et début de la garantie: 24 mois à partir de la date d'achat. Nous réparerons gratuitement les défauts matériels ou de fabrication constatés pendant cette période. La garantie ne couvre que les défauts attribuables aux matériaux ou à la fabrication, et se limite à leur réparation ou au remplacement de l'appareil. Une preuve d'achat et le respect de la période de garantie sont requis pour bénéficier de la garantie. Le produit défectueux doit être retourné dans son emballage d'origine. Les dommages dus à un mauvais emballage ne sont pas couverts par la garantie. Les réparations hors garantie sont payantes. Notre société décline toute responsabilité pour les dommages causés par une utilisation abusive. Consultez nos conditions générales pour plus de détails sur la garantie sur notre site web www.era-tec.de.

RECYCLAGE

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers habituels. Afin de prévenir tout dommage à l'environnement ou à la santé causé par une élimination inappropriée des déchets, veuillez le recycler de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre ancien appareil, veuillez utiliser les systèmes de retour et de récupération ou contacter le revendeur auprès duquel le produit a été acheté. Vous pouvez recycler ce produit de manière écologique.

MANIPULATION ET TRANSPORT

- Veillez à ce que l'appareil soit transporté dans son emballage d'origine pendant le transport et la livraison. L'emballage protège l'appareil contre les dommages physiques.
- Ne placez pas d'objets lourds sur l'appareil ou dans l'emballage. Cela pourrait endommager l'appareil.
- Si l'appareil tombe, il risque de ne pas fonctionner ou d'être endommagé de manière permanente.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

N° de modèle :	PM-27
Connexion	220-240 V 50/60 Hz
Alimentation	1200 W
Fenêtre de visualisation	Ø13 cm
Taille de la pierre à pizza	Ø31.7 x 1.1 cm
Dimensions (L X H X P)	34,3 X 18,9 X 35,5 cm
Poids net	4,3 kg

INFORMATIONS SUR LES FABRICANTS

Adresse:
ERA-TEC GmbH
Magdeburger-Str 16 B
45881 Gelsenkirchen
GERMANY
Tel. : +49 209 / 389 489 0

Lundi - Vendredi : 10:00 - 16:00

Courrier électronique : info@era-tec.de
Web : www.era-tec.de

**THANK YOU VERY MUCH
FOR YOUR PURCHASE!**

MORE ARTICLES:



Tasfirin

Pizza & Lahmacun

