



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



PZ 8100 / PZ 3090
PZ 7775 N / PZ 3670
PZ 6636 N / PZ 4270 / PZ 4211

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

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

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

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

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

Llegeixi atentament aquest manual abans d'utilitzar aquest aparell i guardi'l per a futures consultes. Només així podrà obtenir els millors resultats i la màxima seguretat d'ús.



Español

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

Français

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

Català

1. Tapa de vidre
2. Vàlvula
3. Pega dona tampa
4. Corpo dona panela
5. Ansa dona panela
6. Termòstato
7. Cap electrico

English

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

Português

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

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

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

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

5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
6. No desconecte nunca tirando del cable.
7. No lo ponga en funcionamiento si el cable o el enchufe están dañados o si observa que el aparato no funciona correctamente.
8. No manipule el aparato con las manos mojadas.
9. No sumergir el aparato en agua o cualquier otro líquido.
10. Antes de su limpieza observe que el aparato está desconectado.
11. El aparato debe instalarse de acuerdo con la reglamentación nacional para instalaciones eléctricas.
12. Este aparato es sólo para uso doméstico.
13. En caso de necesitar una copia del manual de instrucciones, puede encontrarla en www.orbegozo.com.
14. **ADVERTENCIA:** En caso de mala utilización, existe riesgo de posibles heridas.

PRECAUCIONES ESPECÍFICAS

1.  PRECAUCIÓN: Las superficie puede permanecer caliente durante o después de su uso.
2. No toque las superficies calientes. USE LAS ASAS laterales o los pies del aparato, ya que estos, sí son resistentes al calor.
3. El aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
4. Para evitar una descarga eléctrica, asegúrese de que tanto el termostato, como el cable y el aparato, estén absolutamente secos.
5. Pasos para el encendido del aparato:
PRIMERO: Coloque el termostato firmemente y hasta el tope en el Enchufe previsto en el cuerpo del aparato, dejando el indicador de temperatura en "0".
SEGUNDO: Coloque la clavija del cable eléctrico en el enchufe de la red.
6. No desconecte nunca tirando del cable.
7. No use productos o componentes diferentes a los originales.
8. Mantenga el cable lejos de superficies calientes.

9. No opere el aparato cerca de la encimera de gas o de un radiador eléctrico. Mantenga la mínima distancia entre el aparato y la superficie o pared de 15cm.

INSTRUCCIONES DE USO

Regulador Automático de Temperatura:

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

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

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

Utilización correcta:

1. Antes de cada uso, limpie cuidadosamente la plancha y la tapa del aparato.

Para el encendido:

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

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

2. Colocar la clavija en el enchufe de la red eléctrica.
3. La escala de temperatura tiene cinco posiciones, seleccionables según el tipo de comida.

¿Cómo empezar a cocinar?

- En el primer uso debe dejar que se caliente la unidad por unos 5 minutos. La lámpara de control se encenderá y apagará varias veces en ese periodo de tiempo.

Durante el primer uso, pueden aparecer unos olores anormales, no se preocupe. No es nocivo para la salud. El calentamiento de la resina protectora que viene de fábrica, suele generar estos olores, pero a los pocos minutos desaparecen.

No toque la base del aparato. Mueva y manipule la cacerola sólo por las asas resistentes al calor.

- Con PIZZA PAN ORBEGOZO ya puede empezar a disfrutar de sabrosas comidas, cocinadas con muy poca grasa para una alimentación sana y para optimizar su bienestar.

- La tapa de cristal debe usarse en toda ocasión, pues no sólo es resistente al calor, sino que también distribuye el calor por la parte superior haciendo función "horneado", además de dejar los alimentos crujientes.

La tapa de cristal permite comprobar el progreso de la cocción de la comida, sin olores ni salpicaduras.

La tapa tiene una válvula para el escape del agua evaporada, evitando que la comida se cueza con líquidos indeseados, sino que quede más tierna y jugosa.

- Cuando esté la comida en su punto, ponga el regulador de temperatura nuevamente en "0". Si desea mantener la comida caliente, baje hasta la posición "1".
- Antes de servir, ponga el regulador de temperatura nuevamente en "0".
- Desconecte el enchufe y el termostato de la cacerola. A continuación puede servir la comida en la mesa en el mismo recipiente.

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

CUIDADOS Y MANTENIMIENTO DE LA SUPERFICIE ANTIADHERENTE

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

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

1. No use palas o cucharones metálicos. Le recomendamos utensilios de madera o plástico.
2. Si tiene que cortar carne, embutidos o pescado, le recomendamos que extraiga los alimentos de la cacerola y los corte sobre una tabla.
3. Asegúrese de que ni el cable eléctrico ni el termostato, rocen o se apoyen sobre la superficie del aparato.
4. No use utensilios fuertes de nylon o metálicos para limpiar la superficie de la cacerola.
5. La cacerola deberá limpiarse después de cada uso. Le recomendamos el uso de papel de cocina.
6. Para una comida más sana y sabrosa, se aconseja no utilizar aceite directamente sobre la superficie antiadherente, sino más bien, adobar previamente las carnes, verduras y pescados con distintas especias, mantequilla, aceite, vino, mostaza, etc.
7. Los productos congelados podrán cocinarse reduciendo las temperaturas un 50% según la tabla adjunta, y aumentando su tiempo de preparación.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

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

Plancha antiadherente:

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

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

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

Tapa de cristal:

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

Termostato regulador de temperatura:

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

Una vez limpio el aparato, séquelo completamente con un paño de cocina.

TABLA DE TIEMPOS PARA COCINAR CON EL PIZZA PAN

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

ELIMINACIÓN DEL ELECTRODOMÉSTICO VIEJO



En base a la Norma europea 2012/19/EU de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva. El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:

Este dispositivo cumple con los requisitos de la Directiva de Baja Tensión 2014/35/EU y los requisitos de la directiva de Compatibilidad Electromagnética 2014/30/EU.

GARANTÍA

Este aparato está cubierto y cuenta con el derecho de la garantía legal conforme a la legislación vigente desde la fecha de compra. Conserve el ticket de compra para poder reclamar su derecho a la garantía. Para encontrar el servicio más cercano a su localización contacte a través del siguiente enlace web: <https://orbegozo.com/asistencia-tecnica/>

Para cualquier tipo de consulta, duda o incidencia puede ponerse en contacto con nosotros a través de nuestro correo electrónico reflejado en la página principal de este manual o a través de nuestro servicio de asistencia técnica en <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo no se hace responsable de los componentes y accesorios que son objeto de desgaste debido al uso, así como los compuestos perecederos o que se hayan deteriorado por un uso indebido. Tampoco se hará responsable si el propietario ha modificado técnicamente el aparato. Consulte las condiciones legales en nuestra página web.

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

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

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children must never play with the appliance. Cleaning and user maintenance must never be carried out by children without supervision.
2. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
3. Keep the appliance and the cable cord out of the reach of children less than 8 years old.
4. **WARNING:** In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.

- 5.If the supply cord is damaged it must be repaired by the Authorized Service Agent in order to avoid hazards.
- 6.Never pull on the cord when unplugging.
- 7.Do not use the unit with a damaged cord or plug, or if it is not working properly.
- 8.Do not handle the appliance with wet hands.
- 9.Never immerse the appliance in water or any other liquid.
10. Make sure the appliance has been unplugged before cleaning.
11. This appliance must be installed following the national regulations for electrical installations.
12. This appliance is for household use only.
13. In case that you need a copy of the instruction manual, you can find it in www.orbegozo.com.
14. WARNING: In case of misuse, there is a risk of possible injury.

SPECIFIC SAFEGUARDS

1.  CAUTION: The surface can remain hot during or after use.

2. Do not touch any hot surfaces. USE THE SIDE HANDLES of the device's feet as these are heat resistant.
3. This appliance is not intended for using with an external timer or a separate system of remote control.
4. To prevent electric shocks, make sure that the thermostat, the power cord and the device are totally dry.
5. Steps for turning on the device:
FIRST: Insert the thermostat firmly as far as it will go into the socket in the device's body, leaving the temperature indicator set to "0".
SECOND: insert the power cord plug into the mains socket.
6. When plugging and unplugging the device's power cord and thermostat never pull on the cord but on the plug or thermostat.
7. Do not use products or components that are different from the original ones.
8. Keep the power cord away from hot surfaces.
9. Do not operate the device close of stove ovens or electric radiators. Keep a minimum distance of 15cm between the hotplate and the surface of wall.

INSTRUCTIONS FOR USE

Automatic Temperature Regulator:

The thermostat is integrated into the electrical cable, which we can separate from the device. Its regulation is from 0°C to 240°C with a selector from 1 to 5, allowing you to choose the ideal temperature for each meal, guaranteeing an optimal result of high quality and very high nutritional properties of the products.

Depending on the type of food to be prepared, the temperature is selected.

Once the desired temperature is reached, the thermostat light automatically turns off, as well as turns on again when it drops.

Correct use:

1. Before each use, carefully clean the iron and the lid of the appliance.

For ignition:

1. Place the temperature indicator in position "0" and place the temperature regulator plug in the socket.

Important note: If the temperature regulator is not plugged in correctly, abnormal heating may occur, which may cause damage to the appliance and even accidents. Therefore, make sure that the temperature regulator is firmly plugged in all the way.

2. Place the plug in the mains socket.
3. The temperature scale has five positions, selectable according to the type of food.

How to start cooking?

- On first use you should let the unit warm up for about 5 minutes. The control lamp will turn on and off several times in that period of time.
- During the first use, some abnormal smells may appear, please do not worry. It is not harmful to health. Heating the protective resin that comes from the factory usually generates these odors, but they disappear after a few minutes.
- Do not touch the base of the appliance. Move and handle the saucepan only by the heat-resistant handles.
- With PIZZA PAN ORBEGOZO you can now start enjoying tasty meals, cooked with very little fat for a healthy diet and to optimize your well-being.
- The glass lid should be used on all occasions, as it is not only heat resistant, but also distributes heat across the top, performing a "baking" function, in addition to leaving the food crispy.
- The glass lid allows you to check the cooking progress of the food, without odors or splashes.
- The lid has a valve for the escape of evaporated water, preventing the food from being cooked with unwanted liquids, but rather making it more tender and juicy.
- When the food is ready, set the temperature regulator back to "0". If you want to keep food warm, lower it to position "1".
- Before serving, set the temperature regulator back to "0".

- Unplug the plug and thermostat from the pan. You can then serve the food on the table in the same container.

Attention: First remove the plug from the mains socket. Secondly, carefully remove the thermostat (the other end of the cable) from the socket integrated into the base of the appliance. When it cools, wipe the inside of the plug with a clean, dry cloth.

CARE AND MAINTENANCE OF THE NON-STICK SURFACE

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

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

CLEANING INSTRUCTIONS

We recommend the following practices and suggestions for proper cleaning:

Non-stick hotplate:

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

Do not use aggressive or abrasive detergents, or nylon or metal brushes or pads.

Never immerse the hotplate in water or wash with water while it is hot.

Glass lid:

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

Temperature regulator thermostat:

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

When the device has been cleaned, dry it thoroughly with a kitchen towel.

TABLE OF COOKING TIMES WITH PIZZA PAN ORBEGOZO

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

DISPOSAL OF OLD ELECTRICAL APPLIANCES



The European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimize the recovery and recycling of the materials they contain, and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance, it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

DECLARATION OF CONFORMITY:

This device complies with the requirements of the Low Voltage Directive 2014/35/EU and the requirements of the EMC directive 2014/30/EU.

GUARANTEE

This appliance is covered and is entitled to the legal guarantee in accordance with the legislation in force from the date of purchase. Keep the purchase receipt to be able to claim your right to the guarantee. To find the closest service to your location, contact through the following web link: <https://orbegozo.com/asistencia-tecnica/>

For any type of query, doubt or incident, you can contact us through our email shown on the main page of this manual or through our technical assistance service at <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo is not responsible for components and accessories that are subject to wear and tear due to use, as well as perishable compounds or those that have deteriorated due to improper use. Nor will it be held responsible if the owner has technically modified the device. Check the legal conditions on our website.

REGLES DE FONCTIONNEMENT

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants 8 ans ou plus et des personnes présentant un handicap physique, sensoriel, mental ou moteur voire ne disposant pas des connaissances et de l'expérience nécessaires en cas de surveillance ou d'instructions sur l'usage de cet appareil en toute sécurité et de compréhension des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
2. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
3. Gardez l'appareil et le câble à la portée des enfants de moins de 8 ans.
4. **ATTENTION:** Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, adressez-vous à un service technique agréé afin d'éviter un danger.
6. Ne débranchez jamais en tirant du cordon.
7. Ne jamais le faire fonctionner si le cordon ou la fiche sont abîmés ou si vous remarquez que l'appareil ne fonctionne pas correctement.
8. Ne pas manipuler l'appareil, les mains mouillées.
9. Ne jamais placer l'appareil près dans l'eau ou autre liquide.
10. Avant de nettoyer l'appareil, vérifiez s'il est bien débranché.
11. L'appareil doit être installé suivant les normes nationales pour les installations électriques.
12. Cet appareil n'est apte que pour une utilisation domestique.
13. Si vous avez besoin d'une copie du manuel d'instructions, vous pouvez le trouver sur www.orbegozo.com.
14. **AVERTISSEMENT:** En cas de mauvaise utilisation de l'appareil, il y a un risque de blessure.

CONSEILS SPÉCIFIQUES

1.  ATTENTION: La surface peut rester chaud pendant ou après l'utilisation.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes, UTILISEZ LES POIGNÉES latérales ou les pattes de l'appareil, celles-ci résistant à la chaleur.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche avec un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.
4. Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que le thermostat, le câble et l'appareil sont totalement secs.
5. Opérations à réaliser pour allumer l'appareil :
PREMIEREMENT : mettez en place le thermostat en l'enfonçant fermement et jusqu'à la butée dans la prise se trouvant dans la prise se trouvant dans le corps de l'appareil, ne tirez jamais sur le câble.
DEUXIEMENT: enfoncez la fiche du câble dans le prise de courant.
6. Pour brancher et débrancher le câble et le thermostat de l'appareil, ne tirez jamais sur le câble, mais sur la fiche ou sur le thermostat.

7. N'utilisez ni produits, ni composants différents des originaux.
8. Conservez le câble éloigné des surfaces chaudes.
9. N'utilisez pas l'appareil près d'une cuisinière à gaz ou d'un radiateur électrique. Respectez une distance minimum de 15cm entre la plaque de cuisson et toute surface ou mur.

MODE D'EMPLOI:

Régulateur de température automatique :

Le thermostat est intégré au câble électrique, que l'on peut séparer de l'appareil. Sa régulation est de 0°C à 240°C avec un sélecteur de 1 à 5, permettant de choisir la température idéale pour chaque repas, garantissant un résultat optimal de haute qualité et de très hautes propriétés nutritionnelles des produits.

En fonction du type d'aliment à préparer, la température est sélectionnée.

Une fois la température souhaitée atteinte, le voyant du thermostat s'éteint automatiquement et se rallume lorsqu'il baisse.

Utilisation correcte :

1. Avant chaque utilisation, nettoyez soigneusement le fer et le couvercle de l'appareil.

Pour l'allumage :

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

Nota importante: Se o regulador de temperatura não estiver conectado corretamente, poderá ocorrer um aquecimento anormal, podendo causar danos ao aparelho e até acidentes. Portanto, certifique-se de que o regulador de temperatura esteja firmemente conectado até o fim.

2. Insérez la fiche dans la prise secteur.
3. L'échelle de température comporte cinq positions, sélectionnables en fonction du type d'aliment.

Comment commencer à cuisiner ?

- Lors de la première utilisation, vous devez laisser l'appareil se réchauffer pendant environ 5 minutes. La lampe témoin s'allumera et s'éteindra plusieurs fois au cours de cette période.

- Lors de la première utilisation, des odeurs anormales peuvent apparaître, ne vous inquiétez pas. Ce n'est pas nocif pour la santé. Chauffer la résine protectrice qui vient de l'usine génère généralement ces odeurs, mais elles disparaissent au bout de quelques minutes.
- Ne touchez pas la base de l'appareil. Déplacez et manipulez la casserole uniquement par les poignées résistantes à la chaleur.
- Avec PIZZA PAN ORBEGOZO vous pouvez désormais commencer à déguster des plats savoureux, cuisinés avec très peu de matières grasses pour une alimentation saine et pour optimiser votre bien-être.
- Le couvercle en verre doit être utilisé en toutes occasions, car il est non seulement résistant à la chaleur, mais il distribue également la chaleur sur le dessus, remplissant une fonction de « cuisson », en plus de laisser les aliments croustillants.
- Le couvercle en verre permet de vérifier l'avancement de la cuisson des aliments, sans odeurs ni éclaboussures.
- Le couvercle est doté d'une valve pour l'évacuation de l'eau évaporée, empêchant les aliments d'être cuits avec des liquides indésirables, mais les rendant plus tendres et juteux.
- Lorsque les aliments sont prêts, remettez le régulateur de température sur « 0 ». Si vous souhaitez conserver des aliments au chaud, baissez-le en position « 1 ».
- Avant de servir, remettez le régulateur de température sur « 0 ».
- Débranchez la fiche et le thermostat de la casserole. Vous pouvez ensuite servir les aliments sur la table dans le même récipient.

Attention : Retirez d'abord la fiche de la prise secteur. Dans un deuxième temps, retirez délicatement le thermostat (l'autre extrémité du câble) de la prise intégrée à la base de l'appareil. Une fois refroidi, essuyez l'intérieur de la fiche avec un chiffon propre et sec.

SOINS ET ENTRETIEN DE LA SURFACE ANTI-ADHÉSIVE

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

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

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

INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

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

Plaque anti-adhésive:

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

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

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

Couvercle en verre:

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

Thermostat régulateur de température :

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

Séchez complètement l'appareil à l'aide d'un chiffon lorsqu'il est propre.

TABEAU DES DURÉES POUR CUISINER AVEC VOTRE PIZZA PAN ORBEGOZO

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

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES



La directive européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usages ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent, et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ:

Cet appareil est conforme aux exigences de la Directive Basse Tension 2014/35/EU et aux exigences de la directive EMC 2014/30/EU.

GARANTIE

Cet appareil est couvert et bénéficie de la garantie légale conformément à la législation en vigueur à compter de la date d'achat. Conservez le reçu d'achat pour pouvoir faire valoir votre droit à la garantie. Pour trouver le service le plus proche de votre emplacement, contactez via le lien Web suivant : <https://orbegozo.com/asistencia-tecnica/>

Pour tout type de requête, doute ou incident, vous pouvez nous contacter via notre e-mail indiqué sur la page principale de ce manuel ou via notre service d'assistance technique à <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo n'est pas responsable des composants et accessoires soumis à l'usure due à l'utilisation, ainsi que des composés périssables ou de ceux qui se sont détériorés en raison d'une mauvaise utilisation. Il ne sera pas non plus tenu responsable si le propriétaire a modifié techniquement l'appareil. Consultez les conditions légales sur notre site.

PORTUGUÊS

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES:

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

estiverem estragados ou se observa que o aparelho não funciona correctamente.

8. Não utilize o aparelho com as mãos molhadas.
9. Não mergulhe o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.
10. Antes de efectuar a sua limpeza comprove que o aparelho está desligado.
11. O aparelho deve ser instalado de acordo com a regulamentação nacional para instalações eléctricas.
12. Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
13. Caso precise de uma cópia do manual de instruções, você pode encontra-lo em www.orbegozo.com.
14. **ATENÇÃO:** Em caso de utilização incorreta do aparelho, há um risco de possíveis lesões.

PRECAUÇÕES ESPECIAIS

1.  **ATENÇÃO:** A superfície pode permanecer quente durante ou após a sua utilização.
2. Não toque as superfícies quentes do aparelho, USE AS ASAS laterais ou os pés do aparelho, dado que os mesmos são resistentes ao calor.
3. Este aparelho não deverá ser colocado em

funcionamento através de um temporizador externo ou de um sistema separado de controlo remoto

4. Para evitar possíveis descargas eléctricas, assegure-se de que o Termóstato, o cabo e o aparelho se encontram totalmente secos.
5. Passos a realizar para ligar o aparelho:
PRIMEIRO: Instale o Termóstato até ao fim e firmemente na tomada existente no corpo do aparelho e coloque o indicador de temperatura ao posição "0".
SEGUNDO: Ligue a ficha do cabo electrico na tomada electrica.
6. Ao ligar e desligar o cabo e o termostato do aparelhojamais os puxe pelo cabo faça-o sempre pela ficha do cabo e do termóstato correspondente.
7. Não use peças ou componentes que nao sejam originais.
8. Mantenha sempre o cabo afastado das superficies quentes.
9. Não utilize o aparelho perto de chamas de gás ou de radiadores electricos. Mantenha sempre uma distância minima de 15cm entre a chapa de cocção e paredes e superficies de apoio.

INSTRUÇÕES DE USO:**Regulador Automático de Temperatura:**

O termostato está integrado ao cabo elétrico, que podemos separar do aparelho. A sua regulação é de 0°C a 240°C com seletor de 1 a 5, permitindo escolher a temperatura ideal para cada refeição, garantindo um resultado ótimo de elevada qualidade e altíssimas propriedades nutricionais dos produtos.

Dependendo do tipo de alimento a ser preparado, a temperatura é selecionada.

Ao atingir a temperatura desejada, a luz do termostato apaga automaticamente e acende novamente quando cai.

Uso correto:

1. Antes de cada utilização, limpe cuidadosamente o ferro e a tampa do aparelho.

Para ignição:

1. Coloque o indicador de temperatura na posição "0" e coloque o plugue do regulador de temperatura na tomada.

Nota importante: Se o regulador de temperatura não estiver conectado corretamente, poderá ocorrer um aquecimento anormal, podendo causar danos ao aparelho e até acidentes. Portanto, certifique-se de que o regulador de temperatura esteja firmemente conectado até o fim.

2. Coloque a ficha na tomada.
3. A escala de temperatura possui cinco posições, selecionáveis de acordo com o tipo de alimento.

Como começar a cozinhar?

- Na primeira utilização deverá deixar o aparelho aquecer durante cerca de 5 minutos. A lâmpada de controle acenderá e apagará várias vezes nesse período de tempo.

Durante a primeira utilização podem aparecer alguns cheiros anormais, não se preocupe. Não é prejudicial à saúde. O aquecimento da resina protetora que vem de fábrica costuma gerar esses odores, mas eles desaparecem após alguns minutos.

Não toque na base do aparelho. Mova e manuseie a panela apenas pelas alças resistentes ao calor.

- Com PIZZA PAN ORBEGOZO já pode começar a desfrutar de refeições saborosas, cozinhadas com muito pouca gordura para uma alimentação saudável e otimizar o seu bem-estar.

- A tampa de vidro deve ser usada em todas as ocasiões, pois além de ser resistente ao calor, ela distribui o calor pela parte superior, desempenhando a função de "assar", além de deixar os alimentos crocantes.

A tampa de vidro permite verificar o andamento do cozimento dos alimentos, sem odores ou respingos.

A tampa possui válvula para escape da água evaporada, evitando que o alimento seja cozido com líquidos indesejados, mas deixando-o mais macio e suculento.

- Quando a comida estiver pronta, coloque o regulador de temperatura novamente em "0". Se quiser manter os alimentos quentes, baixe-o para a posição "1".
- Antes de servir, coloque o regulador de temperatura em "0".
- Retire a ficha e o termostato da panela. Você pode então servir a comida na mesa no mesmo recipiente.

Atenção: Primeiro retire a ficha da tomada. Em segundo lugar, retire cuidadosamente o termóstato (a outra extremidade do cabo) da tomada integrada na base do aparelho. Quando esfriar, limpe o interior do plugue com um pano limpo e seco.

CUIDADOS E MANUTENÇÃO DA SUPERFÍCIE ANTIADERENTE

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

Por este mesmo motivo deve tomar as seguintes medidas preventivas:

- Não utilize pás ou conchas metálicas. Recomendamos utensílios de madeira ou plástico.
- Se tiver que cortar carne, produtos de charcutaria ou peixe, recomendamos que retire os alimentos da caçarola e os corte sobre uma mesa.
- Assegure-se de que nem o cabo eléctrico nem o termóstato, sejam friccionados ou se apoiem sobre a superfície do aparelho.
- Não utilize utensílios fortes de nylon ou metálicos para limpar a superfície da caçarola.
- A caçarola deverá ser limpa depois de cada utilização. Recomendamos que utilize papel de cozinha.
- Para uma alimentação mais saudável e rica, aconselhamos que não utilize óleo directamente sobre a superfície antiaderente, mas sim, untar previamente a carne, os legumes e o peixe com especiarias diferentes, manteiga, óleo, vinho, mostarda, etc.
- Os produtos congelados poderão ser cozinhados diminuindo as temperaturas para 50% segundo a tabela anexa, e aumentando o seu tempo de preparação.

INSTRUÇÕES DE LIMPEZA

Recomendamos as seguintes práticas e sugestões para uma limpeza correcta.

Placa antiaderente:

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

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

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

Tampa de vidro:

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

Termóstato regulador de temperatura:

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

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

TABELA DE TEMPOS PARA COZINHAR COM A PIZZA PAN ORBEGOZO

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

RECOLHA DOS ELETRODOMÉSTICOS

A diretiva Européia 2012/19/EU referente à gestão de resíduos de aparelhos elétricos e eletrônicos (RAEE), prevê que os eletrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos desatualizados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contendor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos por forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os eletrodomésticos velhos.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE:

Este dispositivo está em conformidade com as exigências da Directiva de Baixa Tensão 2014/35/EU e os requisitos da diretiva EMC 2014/30/EU.

GARANTIA

Este aparelho está coberto e tem direito à garantia legal de acordo com a legislação em vigor a partir da data de compra. Guarde o recibo de compra para poder reclamar o seu direito à garantia. Para encontrar o serviço mais próximo de sua localização, entre em contato através do seguinte link da web: <https://orbegozo.com/assistencia-tecnica/>

Para qualquer tipo de consulta, dúvida ou incidente, pode contactar-nos através do nosso e-mail apresentado na página principal deste manual ou através do nosso serviço de assistência técnica em <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo não se responsabiliza por componentes e acessórios que estejam sujeitos a desgaste devido ao uso, bem como compostos perecíveis ou deteriorados por uso indevido. Também não será responsável se o proprietário tiver modificado tecnicamente o dispositivo. Verifique as condições legais no nosso site.

GENERALES

1. Aquest aparell no ha de ser usat per nens des de 0 fins a 8 anys. Aquest aparell pot ser usat per nens de 8 anys d'edat i majors de 8 anys si estan contínuament supervisats. Aquest aparell pot ser usat per persones amb capacitats físiques, sensorials o mentals reduïdes o amb falta d'experiència i coneixement si estan supervisats o han rebut instrucció concernent a l'ús de l'aparell d'una forma segura i entenen els riscos que aquest implica. Mantenir l'aparell i el seu cable fora de l'abast dels nens d'edat inferior a 8 anys. La neteja i el manteniment d'usuari no han de ser realitzats per nens sense supervisió.
2. S'haurà de supervisar als nens per a assegurar-se que no juguen amb aquest aparell.
3. Mantingui l'aparell i el seu cable fora de l'abast dels nens menors de 8 anys.
4. **PRECAUCIÓ:** Per a la seguretat dels seus nens no deixi material d'embalatge (bosses de plàstic, cartó, polietilè etc.) al seu abast.
5. Si el cable d'alimentació està danyat, ha de ser substituït pel fabricant, pel seu servei postvenda o per personal qualificat similar amb la finalitat d'evitar un perill.

6. No desconnecti mai tirant del cable.
7. No ho posi en funcionament si el cable o l'endoll estan danyats o si observa que l'aparell no funciona correctament.
8. No manipuli l'aparell amb les mans mullades.
9. No submergir l'aparell en aigua o qualsevol altre líquid.
10. Abans de la seva neteja observi que l'aparell està desconnectat.
11. L'aparell ha d'instal·lar-se d'acord amb la reglamentació nacional per a instal·lacions elèctriques.
12. Aquest aparell és només per a ús domèstic.
13. En cas de necessitar una còpia del manual d'instruccions, pot trobar-la en www.orbegozo.com.
14. ADVERTIMENT: En cas de mala utilització, existeix risc de possibles ferides.

PRECAUCIONS ESPECÍFIQUES

1. PRECAUCIÓ: Les superfícies pot romandre calenta durant o després del seu ús.
2. No toqui les superfícies calentes. USI LES ANSES laterals o els peus de l'aparell, ja que aquests, sí que són resistents a la calor.
3. L'aparell no està destinat a ser posat en funcionament per mitjà d'un temporitzador extern o un sistema separat de control remot.

4. Per a evitar una descàrrega elèctrica, asseguri's que tant el termòstat, com el cable i l'aparell, estiguin absolutament secs.

5. Passos per a l'encesa de l'aparell:

PRIMER: Col·loqui el termòstat fermament i fins al topall en l'Endoll previst en el cos de l'aparell, deixant l'indicador de temperatura en "0".

SEGON: Col·loqui la clavilla del cable elèctric en l'endoll de la xarxa.

6. No desconnecti mai tirant del cable.

7. No usi productes o components diferents als originals.

8. Mantingui el cable lluny de superfícies calentes.

9. No operi l'aparell prop de la placa de cocció de gas o d'un radiador elèctric. Mantingui la mínima distància entre l'aparell i la superfície o paret de 15cm.

Regulador Automàtic de Temperatura:

El termòstat està integrat en el cable elèctric, el qual podem separar de l'aparell. La regulació d'aquest és de 0 °C a 240 °C amb un selector de l'1 al 5, permetent triar la temperatura ideal per a cada menjar, garantint un òptim resultat de gran qualitat i altíssimes propietats nutritives dels productes.

Segons el tipus de menjar a preparar, se selecciona la temperatura.

Una vegada aconseguida la temperatura desitjada, la llum del termòstat s'apaga automàticament, així com s'encén novament quan aquesta descendeix.

Utilització correcta:

1. Abans de cada ús, netegi acuradament la planxa i la tapa de l'aparell.

Per a l'encesa:

1. Col·locar l'indicador de temperatura en posició "0" i col·locar la clavilla del regulador de temperatura en l'endoll.

Nota important: Si el regulador de temperatura no està correctament endollat, pot produir-se un escalfament anormal, la qual cosa pot ocasionar danys en l'aparell i fins i tot accidents. Per tant, asseguri's que el regulador de temperatura estigui fermament endollat fins al fons.

2. Col·locar la clavilla en l'endoll de la xarxa elèctrica.
3. L'escala de temperatura té cinc posicions, seleccionables segons el tipus de menjar.

Com començar a cuinar?

- En el primer ús ha de deixar que s'escalfi la unitat per uns 5 minuts. El llum de control s'encendrà i apagarà diverses vegades en aquest període de temps.
- Durant el primer ús, poden aparèixer unes olors anormals, no es preocupi. No és nociu per a la salut. L'escalfament de la resina protectora que ve de fàbrica, sol generar aquestes olors, però als pocs minuts desapareixen.
- No toqui la base de l'aparell. Mogui i manipuli la casseroles només per les anses resistents a la calor.
- Amb PIZZA PA ORBEGOZO ja pot començar a gaudir de saborosos menjars, cuinades amb molt poc greix per a una alimentació sana i per a optimitzar el seu benestar.
- La tapa de cristall ha d'usar-se en tota ocasió, perquè no sols és resistent a la calor, sinó que també distribueix la calor per la part superior fent funció "enfornat", a més de deixar els aliments cruixents.
- La tapa de cristall permet comprovar el progrés de la cocció del menjar, sense olors ni esquitxades.
- La tapa té una vàlvula per a la fuita de l'aigua evaporada, evitant que el menjar es cogui amb líquids indesitjats, sinó que quedi més tendra i sucosa.
- Quan estigui el menjar al punt, posi el regulador de temperatura novament en "0". Si desitja mantenir el menjar calent, baixi fins a la posició "1".
- Abans de servir, posi el regulador de temperatura novament en "0".
- Desconnecti l'endoll i el termòstat de la casseroles. A continuació pot servir el menjar en la taula en el mateix recipient.
-

Atenció: Primer treure la clavilla de l'endoll en la xarxa. En segon lloc, treure amb precaució el termòstat (l'altre extrem del cable) de l'endoll integrat en la base de l'aparell. Quan es refredi, passar un drap sec i net per dins de l'endoll.

CURES I MANTENIMENT DE LA SUPERFÍCIE ANTIADHERENT

La superfície de la casseroles és de primera qualitat, és material antiadherent, on no es pega absolutament res.

Per aquest mateix motiu cal prendre les següents mesures preventives:

1. No usi pales o cullerots metàl·lics. Li recomanem utensilis de fusta o plàstic.
2. Si ha de tallar carn, embotits o peix, li recomanem que extregui els aliments de la casseroles i els talli sobre una taula.
3. Asseguri's que ni el cable elèctric ni el termòstat, freguin o es recolzin sobre la superfície de l'aparell.
4. No usi utensilis forts de nilons o metàl·lics per a netejar la superfície de la casseroles.
5. La casseroles haurà de netejar-se després de cada ús. Li recomanem l'ús de paper de cuina.
6. Per a un menjar més sa i genuïna, s'aconsella no utilitzar oli directament sobre la superfície antiadherent, sinó més aviat, adobar prèviament les carns, verdures i peixos amb diferents espècies, mantega, oli, vi, mostassa, etc.
7. Els productes congelats podran cuinar-se reduint les temperatures un 50% segons la taula adjunta, i augmentant el seu temps de preparació.

INSTRUCCIONS DE NETEJA

Li recomanem les següents pràctiques i suggeriments per a una neteja correcta.

Planxa antiadherent:

Després de cada ús, netegi la planxa amb un drap de cuina humit o una mica de paper. Si queden residus sobre la superfície, posi una mica d'aigua en la planxa i escalfi-la novament per a llevar aquestes restes de menjar. Ajudi's, si és necessari, d'una espàtula de goma o fusta.

No utilitzi detergents forts ni abrasius com a raspalls o esponges de nilons o metàl·liques.

Mai introdueixi la planxa en l'aigua, ni la renti amb aigua mentre aquest calent.

Tapa de cristall:

Netegi la tapa amb una esponja i detergent suaus. No canviï bruscament la temperatura de la tapa (de calenta a fred). No posi la tapa sota el doll d'aigua freda mentre està calenta. No utilitzi tovallolletes impregnades amb productes químics o altres detergents forts.

Termòstat regulador de temperatura:

Netegi el termòstat amb tovallolletes suaus de paper. No netegi el buit de l'endoll del termòstat amb draps o paper humits. Aquest sempre ha de mantenir-se sec.

Una vegada netejo l'aparell, assequi'l completament amb un drap de cuina.

TAULA DE TEMPS PER A CUINAR AMB EL PIZZA PA ORBEGOZO

ALIMENTS	TEMPS DE COCCIÓ	SELECTOR	TEMPERATURA
Empanada-Croissant	1 min. per costat	1,2	80°C
Ou ferrat	2 min.	1, 2,3	150°C
Cardis	1 – 2 min. per costat	1, 2, 3, 4	160°C
Truita francesa	2 min. per costat	1, 2, 3, 4	160°C
Formatge fresc	1 min. per costat	1, 2, 3	150°C
Torrades	1 min. per costat	1, 2, 3	150°C
Sandvitxos	2 min. per costat	1, 2, 3, 4	170°C
Carabassons, albergínies, tomàquets, bolets,...	2 min. per costat	1, 2, 3	150°C
Patata, carabassa, pastanagues en cort,...	3 min. per costat	1, 2, 3	150°C
Salsitxes	2-3 min. per costat	1, 2, 3	150°C
Entrecot de vedella	2-3 min. per costat	1, 2, 3, 4	180°C
Filet de vedella o porc	3 min. per costat	1, 2, 3, 4	180°C
Costelles de xai	3 min. per costat	1, 2, 3, 4	170°C
Costelles de porc	3 min. per costat	1, 2, 3, 4	170°C
Conill trossejat	3-4 min. per costat	1, 2, 3, 4	160°C
Broquetes de pescada	2 min. per costat	1, 2, 3	160°C
Tonyina, salmó, peix espasa, verat, ...	2-3 min. per costat	1, 2, 3, 4	160°C
Sépies, calamars,...	2-3 min. per costat	1, 2, 3, 4	180°C
Crustacis	2-3 min. per costat		180°C
Pizzes	7-10 min.	1, 2, 3, 4, 5	240°C
Paelles	35-45 min.	1, 2, 3, 4, 5	160-240°C

ELIMINACIÓ DE L'ELECTRODOMÈSTIC VELL.

En base a la Norma europea 2012/19/UE de Residus d'aparells Elèctrics i Electrònics (RAEE), els electrodomèstics vells no poden ser llençats als contenidors municipals habituals; han de ser recollits selectivament per optimitzar la recuperació i el reciclatge dels components i materials que els constitueixen, i reduir l'impacte en la salut humana i el medi ambient. El símbol del contenidor d'escombraries es marca sobre tots els productes per recordar al consumidor l'obligació de separar-los per a la recollida selectiva. El consumidor ha de contactar amb l'autoritat local o amb el venedor per informar-se sobre la correcta eliminació del seu electrodomèstic vell.

DECLARACIÓ DE CONFORMITAT: Aquest dispositiu compleix els requisits de la Directiva de Baixa Tensió 2014/35/EU i els requisits de la directiva de Compatibilitat Electromagnètica 2014/30/EU.

GARANTÍA

Aquest aparell està cobert i compta amb el dret de la garantia legal d'acord amb la legislació vigent des de la data de compra. Conserveu el tiquet de compra per poder reclamar el vostre dret a la garantia. Per trobar el servei més proper a la seva localització contacteu a través del següent enllaç web: <https://orbegozo.com/asistencia-tecnica/>

Per a qualsevol tipus de consulta, dubte o incidència podeu posar-vos en contacte amb nosaltres a través del nostre correu electrònic reflectit a la pàgina principal d'aquest manual o a través del nostre servei d'assistència tècnica a <https://orbegozo.com/contacto/>

Orbegozo no es fa responsable dels components i accessoris que són objecte de desgast a causa de l'ús, així com els compostos peribles o que s'hagin deteriorat per un ús indegut. Tampoc no se'n farà responsable si el propietari ha modificat tècnicament l'aparell. Consulteu les condicions legals a la nostra pàgina web.