

## ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΤΗ ΠΙΤΣΑΣ

### Πρώτη χρήση

Όταν χρησιμοποιείτε τον παρασκευαστή πίτσας για πρώτη φορά, διαβάστε τις οδηγίες που περιέχονται σε αυτό το εγχειρίδιο. Πριν από το μαγείρεμα, αφήστε το φούρνο σας να λειτουργεί για 10 λεπτά με το καπάκι κλειστό στη ρύθμιση 2. Αυτό θα κάψει τυχόν λιπαντικά από τα θερμοαντικείμενα στοιχεία του φούρνου και θα σας βοηθήσει επίσης να προετοιμάσετε το μαγείρεμα σας. Αυτό δεν θα επηρεάσει την απόδοση του φούρνου σας, ούτε θα χρειαστεί να επαναλάβετε αυτήν τη διαδικασία οποιαδήποτε στιγμή στο μέλλον.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μαγειρικό λάδι ή νερό απευθείας στην πλάκα ψησίματος κατά το ψήσιμο ή τον καθαρισμό. Όταν μαγειρεύετε στην πλάκα, τοποθετήστε το μη ψημένο φαγητό(πίτσα) απευθείας στην επιφάνεια της πλάκας. Μην ανησυχείτε για μικρές γρατσουνιές ή ότι η πέτρινη επιφάνεια έχει γίνει πιο σκούρο χρώμα.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε μαχαίρι ή κόφτη πίτσας στην πέτρα, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην λεπτή επιφάνεια ψησίματος. Ο Παρασκευαστής πίτσας έχει σχεδιαστεί για να παράγει νόστιμη πίτσα από φρέσκια ζύμη και κατεψυγμένη βάση πίτσας. Όταν χρησιμοποιείτε μια κατεψυγμένη βάση πίτσας, αφήστε τη βάση να ξεπαγώνει πριν την τοποθετήσετε στο φούρνο. Αυτό θα έχει ως αποτέλεσμα μια τραγανή ψημένη πίτσα. Κατά το ψήσιμο φρέσκιας ζύμης, αλεύρι ελαφρά την πέτρα πριν τοποθετήσετε τη ζύμη απευθείας στην πλάκα. Εάν έχετε κολλώδη ζύμη, προσθέστε περισσότερο αλεύρι στη ζύμη σας καθώς θα κολλήσει στην πλάκα.

Απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή κατά το άνοιγμα του παρασκευαστή πίτσας καθώς μπορεί να απελευθερωθεί γρήγορα ο ατμός. Συνιστάται γάντια όταν ανοίγετε το φούρνο για πίτσα για να διασφαλίσετε την ασφάλεια.

# ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΗΝ ΠΛΑΚΑ

1. Πρώτα, βεβαιωθείτε ότι το κουμπί ελέγχου είναι απενεργοποιημένο και ελέγξτε γρήγορα μέσα στο παρασκευαστή πίτσας για να δείτε ότι δεν υπάρχει τίποτα μέσα στο φούρνο σας εκτός από την πλάκα ψησίματος.
2. Συνδέστε τον παρασκευαστή πίτσας σε βύσμα 230V / 1200W. Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή σας, απλώς ενεργοποιήστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας μαγειρέματος στη ρύθμιση μέσης θερμότητας 5. Θα παρατηρήσετε ότι η ενδεικτική λυχνία θερμότητας ανάβει, αυτό δείχνει ότι ο παρασκευαστής πίτσας προθερμαίνεται. Προθερμαίνοντας το φούρνο προτού το χρησιμοποιήσετε, θα επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα ψησίματος.
3. Η ενδεικτική λυχνία θερμότητας θα σβήσει σε περίπου 5 λεπτά, υποδεικνύοντας ότι ο παρασκευαστής έχει προθερμανθεί και είναι έτοιμος για χρήση.
4. Τοποθετήστε τη μη ψημένη ζύμη πίτσας απευθείας στα ξύλινα φτυάρια και προσθέστε τα αγαπημένα σας υλικά. Ποτέ μην γεμίζετε υπερβολικά ή μην τοποθετείτε το κάλυμμα σας πολύ ψηλά στην πίτσα σας. Το κάλυμμα πρέπει να είναι πάντα κάτω από το ύψος του πηνίου θέρμανσης για να αποφευχθεί η καύση.
5. Βεβαιωθείτε ότι ο παρασκευαστής πίτσας σας έχει προθερμανθεί, σύρετε την πίτσα σας από τα ξύλινα φτυάρια και κατευθείαν πάνω στη θερμαινόμενη πλάκα. Προειδοποίηση, η πίτσα και οι λαβές θα είναι εξαιρετικά ζεστές. Μην τις αγγίζετε οποιαδήποτε στιγμή μέχρι να έχει την ευκαιρία να κρυώσει.
6. Κλείστε το καπάκι του παρασκευαστή πίτσας και γυρίστε το κουμπί ελέγχου στο 5 και αφήστε την πίτσα σας να ψηθεί για 4-5 λεπτά, ή μέχρι την επιθυμητή γεύση. Θυμηθείτε, κάθε πίτσα μπορεί να έχει διαφορετικό πάχος κρούστας, μερικές πίτσες μπορεί να ψηθούν γρηγορότερα από άλλες. Συνιστάται να ανοίξετε το καπάκι του παρασκευαστή πίτσας μετά από 3 λεπτά για να ελέγξετε την πρόοδο, εάν η πίτσα σας δεν είναι έτοιμη, απλώς κλείστε το καπάκι και συνεχίστε να ψήνετε έως ότου επιθυμείτε.
7. Εάν η πίτσα σας ψηθεί πολύ γρήγορα, απλώς γυρίστε τη θερμοκρασία ψησίματος αριστερόστροφα σε χαμηλότερη ρύθμιση για να μειώσετε τη θερμοκρασία. Για να αυξήσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος, γυρίστε τη θερμοκρασία ψησίματος δεξιόστροφα σε υψηλότερη ρύθμιση.
8. Όταν ψήνετε με κατεψυγμένη βάση πίτσας, αφήστε τη ζύμη να ξεπαγώσει πριν από τη χρήση. Μόλις ξεπαγώσει καλά, σύρετε την πίτσα σας απευθείας στη θερμαινόμενη πλάκα.
9. Μη χρησιμοποιείτε κολλώδη ζύμη στην πλάκα ή στα ξύλινα φτυάρια. Εάν η ζύμη σας είναι κολλώδης, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε ένα δίσκο πίτσας για να μαγειρέψετε την πίτσα και στη συνέχεια να σύρετε απευθείας στην πέτρα ή να αλευρώσετε την πέτρα και να τοποθετήσετε τη ζύμη απευθείας στην κορυφή.
10. Μόλις ψηθεί την πίτσα σας, γυρίστε το κουμπί ελέγχου πίσω στο 1,5 και μετά προχωρήστε στην προετοιμασία της επόμενης πίτσας. Όταν είναι έτοιμο, τοποθετήστε το στο φούρνο και στη συνέχεια γυρίστε το φούρνο σε 2,5. Επαναλάβετε αυτήν τη διαδικασία εάν ψήνετε περαιτέρω πίτσες.