

**EURO** Cuisine®

ITALIAN INSPIRED DESIGN

**Electric Pizza Oven**  
**Four à pizza électrique**

FOR HOUSEHOLD USE POUR USAGE MÉNAGER



Removable  
Pizza Stone  
& Deep  
Dish Pan  
Included

Rotating  
Tray for  
Even  
Cooking

ITEM #PM600

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.  
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

## Electric Pizza Oven

### Four à pizza électrique

Rotating, energy efficient pizza oven **evenly cooks pizza and more right on your countertop**  
Four à pizza tournant, éconergétique, **fait cuire les pizzas et plus de manière**  
uniforme, juste là, sur votre comptoir

**E**njoy delicious homemade pizza anytime with the Electric Pizza Oven by Euro Cuisine™. The oven features 3 different heat settings and a 360-degree rotating cooking surface and includes a 12-inch pizza stone and a non-stick 12-inch deep dish pan for preparing a variety of evenly-cooked pizza every time. The efficient tabletop design saves energy over traditional ovens and the removable cooking surface makes clean up quick and easy. Also perfect for frozen or take-n-bake pizzas, potato skins, cinnamon rolls, biscuits, jalapeño poppers, chicken nuggets, fish sticks, fries, and more. Complete set includes pizza oven, 12-inch cooking stone, 12-inch deep dish pan, 2 pizza spatulas, and pizza cutter.

- A. Electric Rotating Oven
- B. 12-inch Removable Pizza Stone
- C. 12-inch Non Stick Deep Dish Pan
- D. 2 Pizza Peels
- E. Pizza Cutter



# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using an electrical appliance, basic precautions should always be followed, including the following;

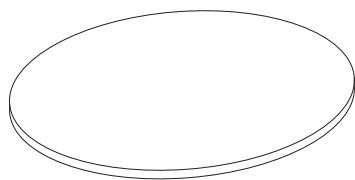
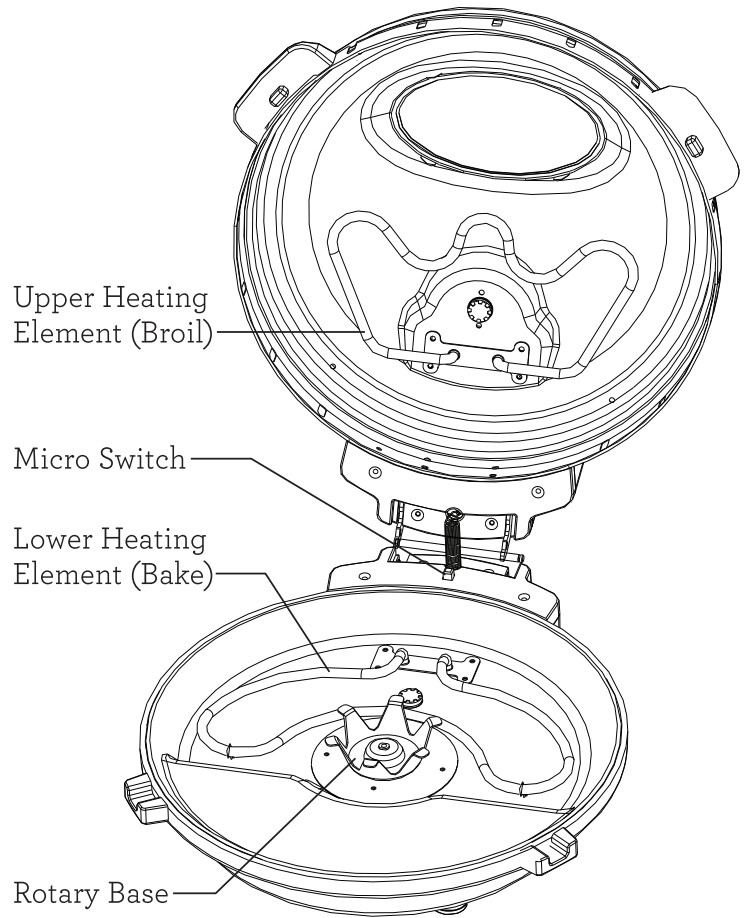
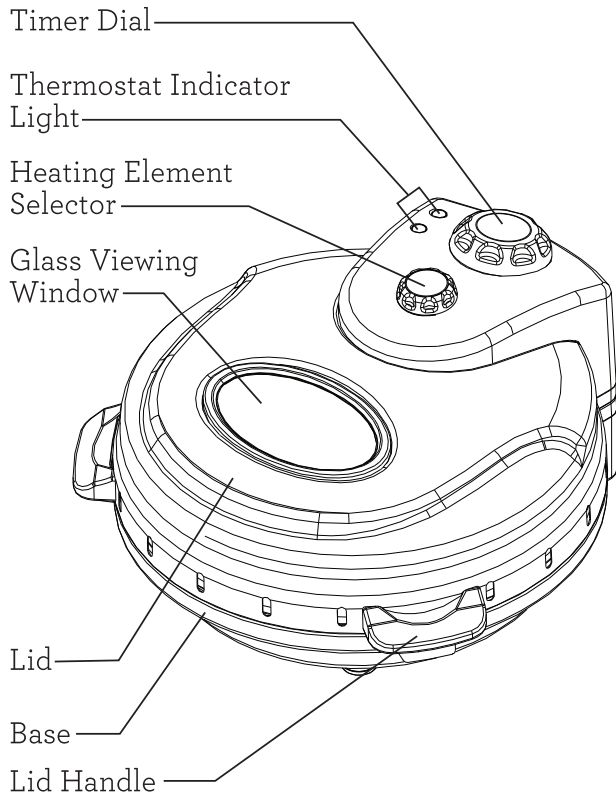
**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS PIZZA MAKER**

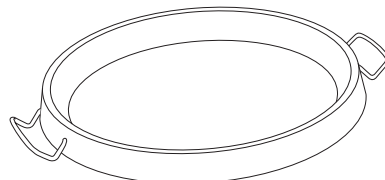
1. Do not touch surfaces that may be hot; use the provided handles.
2. To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, or the Pizza Maker in water or other liquid.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
4. Remove plug from outlet when the Pizza Maker is not in use, before installing or taking off parts, and before cleaning. Allow it to cool before handling.
5. Unplug from power supply when not in use and before cleaning. Allow cooling before installing or taking off parts, and before cleaning.
6. Do not operate the Pizza Maker with a damaged cord or plug, or after the Pizza Maker malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the Pizza Maker to the nearest authorized service facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Avoid contact with moving parts (Pizza Stone, Pizza Pan, Rotary Base)
12. Extreme caution must be used when moving the Pizza Maker containing hot oil or other hot liquids.
13. When operating the appliance, always attach the plug to the appliance and check that the control is OFF before plugging the cord into the wall outlet. To disconnect, turn the control to OFF, then remove the plug from the wall outlet.
14. Do not use the appliance for anything other than its intended use.
15. A short power-supply cord should be used to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THIS PIZZA MAKER**

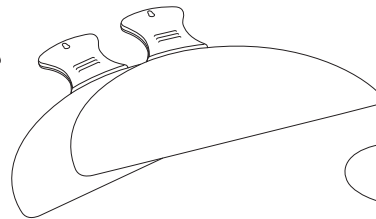
# PARTS IDENTIFICATION



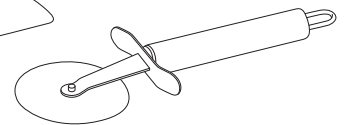
Removable 12"  
Pizza Stone



Removable 12"  
Pizza Pan



Pizza Peel



Pizza Cutter

## TECHNICAL DATA

120Volts - 60Hz - 1200 Watts

## BEFORE THE FIRST USE

Prior to using your Pizza Maker, please read all safety and operating instructions thoroughly. Please ensure you follow the steps below before using this appliance.

1. Remove and safely discard all packaging material and promotional labels, and ensure that the power cord is unplugged.
2. Wipe the exterior housing and inner surface of the Pizza Maker with a soft, damp cloth. Dry thoroughly. Do not immerse in water or other liquids.
3. Remove the Pizza Pan from the Pizza Maker and wash it in warm, soapy water. Dry thoroughly.
4. Remove the Pizza Stone from the Pizza Maker and wipe it with a soft, damp cloth. Dry thoroughly.
5. Re-insert the Pizza Stone on the Rotary Base and close the lid. There is no need to season the Pizza Stone before using it for the first time. The stone will season itself over time with repetitive use. Make sure the Pizza Stone or Pizza Pan is sitting correctly on the Rotary Base.
6. Residue flour or semolina used to roll out the dough will be enough to prevent the pizza dough from sticking.

## FIRST USE

1. Insert the power plug into the power outlet.
2. Select the Bake & Broil function (both green and red lights will illuminate to indicate that the Pizza Maker is on heating mode)
3. Set the Timer Dial for 15 minutes
4. The Pizza Stone or the Pizza Pan will rotate during operation.

**Make sure the Pizza Stone or Pizza Pan is sitting correctly on the Rotary Base.**

## CAUTION:

You may notice a slight odor being emitted from the Pizza Maker during the initial use. This is normal and the odor will cease with continued use.

Carefully open the lid using oven mitts. Do not lean or stand over the Pizza Maker when opening the lid, as steam may be released.

Surfaces will get hot during use.

# USE INSTRUCTIONS

## TIMER

The Timer Dial can be set for up to 30 minutes. The Heating Elements will only begin to heat once the timer has been set and the lid is closed. Once the timer has finished counting down, heating will automatically stop and the bell will ring to indicate the timer has elapsed.

## HEATING ELEMENTS

Bake & Broil - Operates both the Lower and Upper Heating Elements.

Bake - Operates the Lower Heating Element for cooking the base of the pizza.

Broil - Operates the Upper Heating Element for cooking the toppings of the pizza.

OFF - Turns off the heating elements.

The thermostat heating lights may turn on and off during operation. This indicates that the correct temperature is being maintained.

**NOTE:** When you are cooking pizzas with a thicker base and want more of a deep pan pizza, it is advised to use the Pizza Pan. For a crispier pizza base or when cooking with a thinner base, use the Pizza Stone.

## COOKING ON THE PIZZA STONE

1. Plug the power cord into a power outlet.
2. The control dials should all be set at the OFF position - lift the lid and ensure that the Pizza Stone is **sitting correctly on the Rotary Base**, and that there is nothing else in the Pizza Maker.
3. Pre-heat the Pizza Maker by setting your Timer Dial to at least 5 minutes. When cooking with the Pizza Stone, make sure Bake & Broil Mode is selected.

**TIP:** Pre-heating your Pizza Maker before use will ensure better results.

4. If you are cooking fresh dough pizza, lightly coat the surface of the Pizza Stone with some plain flour before placing the pizza directly onto the surface of the Pizza Stone.

## CAUTION:

If making your own pizza, it is strongly recommended to roll it on a separate board and then transfer it to the Pizza Stone once you are ready to cook. **Do not roll (make) the dough on the Pizza Stone.** Be careful not to over-fill or mount your toppings too high - the toppings should always be below the height of the Upper Heating Element to avoid burning them.

**WARNING:**

**The Pizza Stone will be hot after pre-heating.**

**DO NOT TOUCH THE PIZZA STONE AT ANY TIME DURING THE COOKING PROCESS.**

Never use knife or pizza cutter on the Pizza Stone or Pizza Pan, as this could damage the cooking surface. Remove the pizza from the Pizza Stone or Pizza Pan prior to cutting.

5. If you are cooking frozen pizza, make sure it has completely thawed, then slide it directly onto the Pizza Stone.
6. Close the lid of your Pizza Maker and then select the desired time. As a guide, for a pizza with a medium base try 20 minutes. As every pizza will have different thickness and topping levels, some pizzas may cook faster than others.

**Make sure Bake & Broil Mode is selected.**

**TIP:** When you see that the toppings have cooked, switch off the Upper Heating Element (Broil) by turning the dial to Bake, which leaves the Lower Heating Element (Bake) on for a further 3-5 minutes to finish cooking the base.

7. Once you have finished cooking your pizza, turn all the control dials to OFF, lift the lid and remove the pizza with the pizza peel.

The Pizza Stone will darken in color with use. This is a normal part of the natural seasoning process. Scrape the Pizza Stone after each use.

**COOKING ON THE PIZZA PAN**

1. Please ensure the Pizza Pan has been washed in warm soapy water prior to using it for the first time.
2. Place the Pizza Pan onto the Rotary Base, ensuring it sits correctly to allow rotation.
3. Pre-heat the Pizza Maker for at least 5 minutes. Use both the Upper and Lower Heating Elements (Bake & Broil) when cooking with the Pizza Pan.
4. Transfer your fresh pizza to the Pizza Pan after the pre-heat has completed.
5. If you are cooking frozen pizza, make sure it has completely thawed, then slide directly onto the Pizza Pan.
6. Close the lid of your Pizza Maker and then select the desired time. As a guide, for a pizza with a medium base try 20 minutes. As every pizza will have different thickness and topping levels, some pizzas may cook faster than others.

**Make sure Bake & Broil Mode is selected.**

## FAQ

| Problem                                | Solution   |
|--|--|
| The Pizza Oven does not turn on        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Ensure the cord is correctly plugged into the power outlet and that the Pizza Maker is switched on.</li><li>• Check that the outlet is working by testing with another product</li></ul>   |
| Why does the stone or pan not rotate?  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Ensure the Pizza Oven is on.</li><li>• Ensure the stone or pan is aligned correctly on the rotary base.</li><li>• The Pizza Oven will only work if the timer, temperature and heating element settings have been selected.</li></ul> |
| Why does the top of the pizza burn?    | <ul style="list-style-type: none"><li>• You can turn off the upper heating element and only leave the lower heating element on.</li><li>• Ensure you do not overload the pizza with toppings too close to the upper heating element.</li></ul>                               |
| Why does the bottom of the pizza burn? | <ul style="list-style-type: none"><li>• The lower heating element may be burning the base, switch off and only cook using the upper heating element.</li></ul>   |
| How do I clean the Pizza Stone?        | <ul style="list-style-type: none"><li>• Scrape off any excess food with a spatula or a stiff bristled brush. Wipe clean with a paper towel or clean dishcloth. Never use water or any detergents.</li></ul>  |



## CLEANING & MAINTENANCE

1. Clean after removing the plug from the power supply, and once the Pizza Maker, Pizza Stone and Pizza Pan have cooled down.
2. After each use, wipe the exterior housing with a soft, damp cloth and dry thoroughly. A non-abrasive liquid cleanser may be used to avoid build-up of food residue and stains.
3. To clean any food splattering, wipe the inner surface with a soft cloth dampened with warm water. Dry thoroughly. Caution must be taken to ensure the heating elements are not damaged in any way.
4. The viewing window will darken from cooking vapors with ongoing use. To clean, make a paste using 2 teaspoons baking soda, 1 teaspoon white vinegar and 1 teaspoon of water. Rub the paste onto the viewing window, and wipe clean with a damp cloth.
5. Wash the Pizza Pan in warm, soapy water. Do not use harsh material as the non-stick surface will be affected.

### CARE AND CLEANING OF THE PIZZA STONE

Pizza stones are porous and will absorb fats and oils. It is normal for pizza stones to accumulate stains from dripping fatty toppings and cheese. This will not affect the taste of the pizza nor the performance of the stone; however, cooking residue may create excess smoke and odor.

To remove stains, let the Pizza Stone cool completely and follow the following instructions:

1. Small stains can be cleaned easily by scrubbing with a toothbrush and a paste made from equal parts of baking soda and water. Work in small circles until stains are removed. Wipe clean with a damp cloth and dry completely before reusing.
2. To remove burnt-on food, lightly use a scouring pad over stubborn areas.
3. If the accumulation is heavy, use a hard-abrasive paper, like sand paper, to clean the surface.
4. Make sure to wipe the stone clean with a damp cloth, and allow plenty of time for the stone to dry out completely before using it.
5. Do not use detergents or hard material to clean the cooking base, and do not pour water on the Pizza Stone when it is still hot; the thermal shock might crack it.
6. Never wash the Pizza Stone with water or any other liquid.
7. Never use any detergent when cleaning the Pizza Stone. Cleaning liquids or detergents will absorb into the stone and transfer to the pizza during baking.
8. It is normal for the Pizza Stone to become dark with use. This is typical of natural stone.

# NOTES

**EURO** Cuisine®  
ITALIAN INSPIRED DESIGN



**Euro-Cuisine, Inc**  
P.O. Box 351028 Los Angeles, CA 90035  
Tel: 562-659-7810



## Electric Pizza Oven Four à pizza électrique

Rotating, energy efficient pizza oven **evenly cooks pizza and more right on your countertop**

Four à pizza tournant, éconergétique, **fait cuire les pizzas et plus de manière**  
uniforme, juste là, sur votre comptoir

Euro-Cuisine, Inc  
P.O. Box 351028  
Los Angeles, CA 90035

**EURO** Cuisine®  
ITALIAN INSPIRED DESIGN

Tel (562) 659-7810  
Fax (562) 659-7804  
info@eurocuisine.net

[www.eurocuisine.net](http://www.eurocuisine.net)

**The Euro Cuisine name and logo are registered trademarks of Euro-Cuisine, Inc. ©2017 All rights reserved.**

**Le nom Euro Cuisine et le logo sont des marques de commerce déposées d'Euro-Cuisine, Inc. ©2017 Tous droits réservés.**

The artwork and design of this package are protected by US copyright law and may not be reproduced, distributed, displayed, published or used for any purpose without prior written permission. It is not permitted to alter, remove or reproduce any trademarks or copyright notice from this package.

Les illustrations et la conception de cet emballage sont protégées par la loi sur le droit d'auteur des É.U. et ne peuvent pas être reproduites, distribuées, affichées, publiées ou utilisées pour un objectif quelconque sans permission préalable par écrit. Il est interdit d'altérer, de retirer ou de reproduire des marques de commerce ou des avis de droit d'auteur de cet emballage.

Pizza Maker • ITEM #PM600  
Four à pizza électrique • Item/ARTICLE N° PM600

**EURO** Cuisine®

ITALIAN INSPIRED DESIGN

## Four à pizza électrique Electric Pizza Oven

FOR HOUSEHOLD USE POUR USAGE MÉNAGER



Pierre à  
pizza et moule  
à pizza à bord  
haut amovibles  
inclus

Plateau  
tournant  
pour une  
cuisson  
uniforme

ITEM/ARTICLE N° PM600

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.  
SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

## Four à pizza électrique Electric Pizza Oven

Four à pizza tournant, éconergétique, **fait cuire les pizzas et plus de manière uniforme, juste là, sur votre comptoir**

Rotating, energy efficient pizza oven **evenly cooks pizza and more right on your countertop**

**S**avourez une pizza maison délicieuse en tout temps avec le four à pizza électrique de Euro Cuisine™. Le four comprend trois réglages de chaleur différente et une surface de cuisson rotative de 360 degrés; il inclut une pierre à pizza de 30 cm (12 po) et un moule à pizza à bord haut de 30 cm (12 po) à surface non adhérente pour préparer une variété de pizzas cuites de manière uniforme à chaque fois. La conception efficace pour dessus de table permet d'économiser de l'énergie comparativement aux fours classiques et le nettoyage est facile et rapide grâce à la surface de cuisson amovible. Parfait également pour les pizzas congelées ou prêtes à cuire, les pelures de pommes de terre, les brioches à la cannelle, les biscuits, les jalapeños frits, les croquettes de poulet, les bâtonnets de poisson, les pommes frites, et bien plus. L'ensemble complet comprend le four à pizza, une pierre de cuisson de 30 cm (12 po), un moule à pizza à bord haut de 30 cm (12 po), 2 spatules à pizza et un coupe-pizza.

- A. Four tournant électrique
- B. Pierre à pizza amovible de 30 cm (12 po)
- C. Moule à pizza à bord haut non adhérent de 30 cm (12 po)
- D. 2 pelles à pizza
- E. Coupe-pizza



# MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, observez toujours les précautions de base, notamment :

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

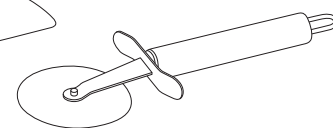
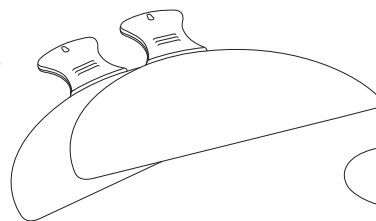
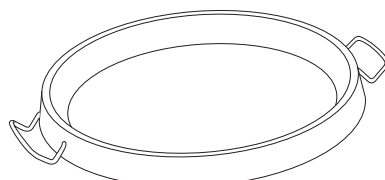
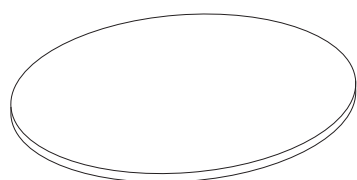
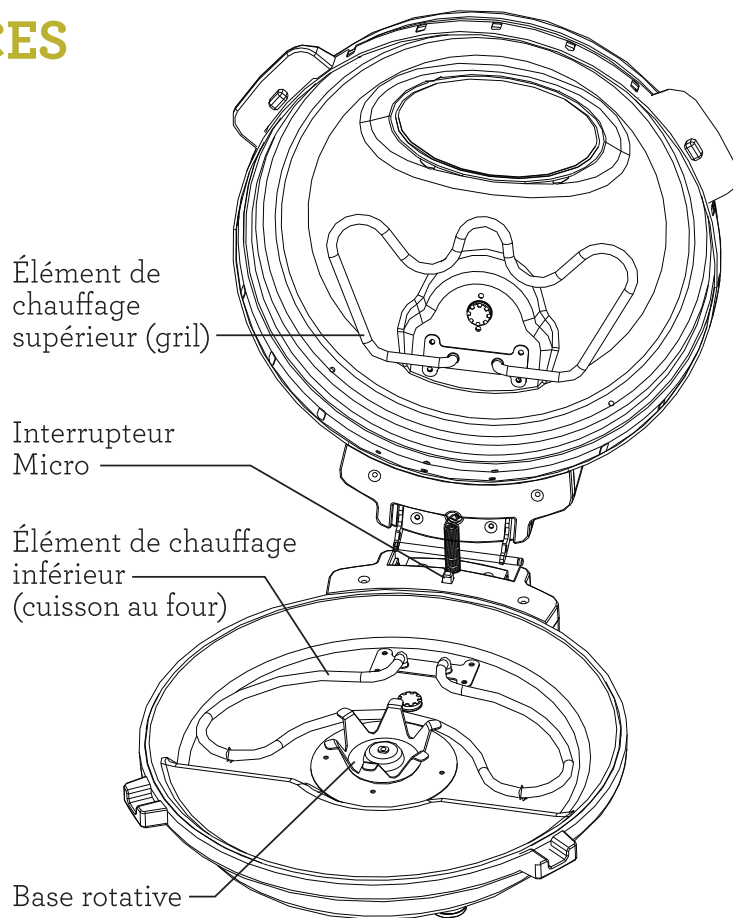
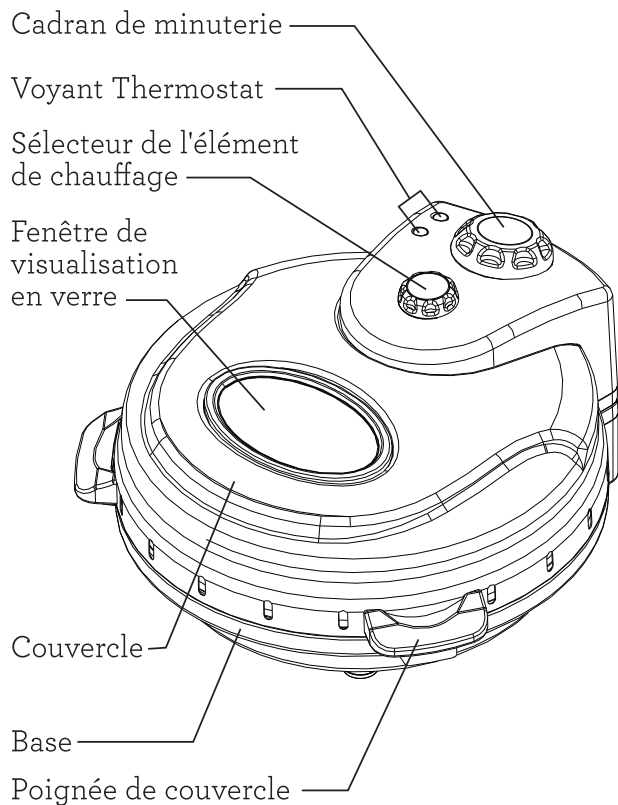
### LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL À PIZZA

1. Ne touchez pas les surfaces qui pourraient être chaudes; utilisez les poignées fournies.
2. Pour protéger contre tout choc électrique, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil à pizza dans de l'eau ou un autre liquide.
3. Une supervision étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
4. Retirez la fiche de la prise de courant lorsque l'appareil à pizza n'est pas utilisé, avant d'attacher ou de retirer des pièces quelconques, et avant le nettoyage. Laissez l'appareil refroidir avant de le manipuler.
5. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
6. N'utilisez pas l'appareil à pizza si le cordon ou la fiche sont endommagés ou après un mauvais fonctionnement ou un endommagement de l'appareil, ou si celui-ci est tombé ou a été endommagé d'une manière quelconque. Retournez l'appareil à pizza à l'établissement d'entretien autorisé le plus proche pour le faire examiner ou réparer, ou pour exiger un ajustement électrique ou mécanique.
7. L'utilisation de pièces accessoires non recommandées par le fabricant de l'appareil peut créer des blessures.
8. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon suspendu par-dessus le rebord d'une table ou d'un comptoir, et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur un brûleur électrique ou à gaz, ou à proximité d'un tel brûleur, ni dans un four chauffé.
11. Évitez d'entrer en contact avec les pièces mobiles (la pierre à pizza, le moule à pizza, le socle rotatif).
12. Des mesures de précaution extrêmes doivent être prises lors du déplacement de l'appareil à pizza si celui-ci contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13. Lors de l'utilisation de l'appareil, branchez toujours la fiche sur l'appareil et vérifiez que la commande est désactivée avant de brancher le cordon sur une prise murale. Pour débrancher, mettez la commande en position OFF (Arrêt), puis retirez la fiche de la prise murale.
14. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles auxquelles il est destiné.
15. Un cordon d'alimentation court doit être utilisé pour réduire le risque d'enchevêtrement ou de trébuchement sur un cordon plus long.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

### LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER CET APPAREIL À PIZZA

## IDENTIFICATION DES PIÈCES





## DONNÉES TECHNIQUES

120 volts - 60 Hz - 1200 watts

# AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre appareil à pizza la première fois, veuillez bien lire toutes les instructions relatives à la sécurité et au fonctionnement. Veuillez vous assurer de suivre les étapes ci-dessous avant d'utiliser cet appareil.

1. Retirez et jetez tout le matériel d'emballage et les étiquettes promotionnelles, et assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché.
2. Essuyez le logement extérieur et la surface intérieure de l'appareil à pizza avec un chiffon doux et humide. Séchez entièrement. N'immergez pas cet appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
3. Retirez le moule à pizza de l'appareil à pizza et lavez-le dans de l'eau savonneuse chaude. Séchez entièrement.
4. Retirez la pierre à pizza de l'appareil à pizza et essuyez avec un chiffon doux et humide. Séchez entièrement.
5. Réinsérez la pierre à pizza sur la base rotative et fermez le couvercle. Il n'est pas nécessaire de culotter la pierre à pizza avant d'utiliser celle-ci la première fois. La pierre s'apprêtera d'elle-même au cours du temps avec des utilisations répétitives. Assurez-vous que la pierre à pizza ou le moule à pizza est bien en place sur la base rotative.
6. La farine ou la semoule résiduelles utilisées pour rouler la pâte seront suffisantes pour empêcher la pâte à pizza de coller.

## PREMIÈRE UTILISATION

1. Insérez la fiche électrique dans la prise de courant.
2. Sélectionnez la fonction Bake & Broil (Cuisson et Gril) (les deux voyants vert et rouge s'allument pour indiquer que l'appareil à pizza est en mode de chauffage)
3. Réglez le cadran de réglage de la minuterie à 15 minutes
4. La pierre à pizza ou le moule à pizza tourneront pendant le fonctionnement de l'appareil.  
Assurez-vous que la pierre à pizza ou le moule à pizza est bien en place sur la base rotative.

### ATTENTION :

Vous pourriez remarquer une légère odeur émanant de l'appareil à pizza au cours de l'utilisation initiale. Cela est normal et l'odeur s'arrêtera au fur et à mesure de l'utilisation de l'appareil.

Ouvrez le couvercle avec précaution en utilisant des gants de cuisine. Ne vous penchez pas et ne vous tenez pas debout au-dessus de l'appareil à pizza lorsque vous ouvrez le couvercle étant donné que de la vapeur pourrait s'échapper.

Les surfaces deviendront chaudes pendant l'utilisation de l'appareil.

# MODE D'EMPLOI

## MINUTERIE

Le cadran de la minuterie peut être réglé jusqu'à 30 minutes. Les éléments de chauffage commenceront seulement à chauffer une fois que la minuterie est réglée et que le couvercle est fermé. Lorsque la minuterie a terminé le comptage à rebours, le chauffage s'arrête automatiquement et une sonnerie retentit pour indiquer que la minuterie est arrivée en fin de course.

## ÉLÉMENTS DE CHAUFFAGE

Bake & Broil (Cuisson et Gril) - Fait fonctionner les éléments de chauffage inférieur et supérieur.

Bake (Cuisson) - Fait fonctionner l'élément de chauffage inférieur pour faire cuire la base de la pizza.

Broil (Gril) - Fait fonctionner l'élément de chauffage supérieur pour faire cuire les garnitures de la pizza.

OFF (Arrêt) - Arrête les éléments de chauffage.

Les voyants de chauffage du thermostat pourraient s'allumer et s'éteindre pendant le fonctionnement de l'appareil. Il s'agit des voyants du thermostat automatique qui indiquent que la température correcte est maintenue.

**REMARQUE :** Lorsque vous faites cuire des pizzas dont la base est plus épaisse et si vous souhaitez une pizza à bord haut, il est conseillé d'utiliser le moule à pizza. Pour une base de pizza plus croustillante, ou si vous faites cuire sur une base plus fine, utilisez la pierre à pizza.

## CUISSON SUR LA PIERRE À PIZZA

1. Branchez le cordon électrique sur une prise de courant.
2. Les cadrans de commande doivent tous être réglés sur la position OFF (Arrêt) - levez le couvercle et assurez-vous que la pierre à pizza **est positionnée correctement sur la base rotative** et que l'appareil à pizza ne contient rien d'autre.
3. Préchauffez l'appareil à pizza en réglant le cadran de réglage de la minuterie sur 5 minutes au moins. Lorsque vous faites cuire avec la pierre à pizza, assurez-vous que le mode Bake & Broil (Cuisson et Gril) est sélectionné.

**CONSEIL:** Le préchauffage de l'appareil à pizza avant utilisation assurera de meilleurs résultats.

4. Si vous faites cuire une pizza avec de la pâte fraîche, recouvrez légèrement la surface de la pierre à pizza avec de la farine nature avant de placer la pizza directement sur la surface de la pierre à pizza.

**ATTENTION :** Si vous préparez votre propre pizza, il est vivement recommandé de la préparer sur une planche distincte, puis de la transférer sur la pierre à pizza une fois que vous êtes prêt à la faire cuire; **ne roulez pas (ne préparez pas) la pâte sur la pierre à pizza.** Veillez à ne pas remplir excessivement ou à avoir des garnitures trop élevées - les garnitures doivent toujours être au-dessous de la hauteur de l'élément de chauffage supérieur afin d'éviter de les brûler..

#### **AVERTISSEMENT :**

**La pierre à pizza sera chaude après le préchauffage.**

**NE TOUCHEZ PAS LA PIERRE À PIZZA À UN MOMENT QUELCONQUE PENDANT LE PROCESSUS DE CUISSON.**

N'utilisez jamais de couteau ou un coupe-pizza sur la pierre ou le moule à pizza, étant donné que cela pourrait endommager la surface de cuisson. Retirez la pizza de la pierre à pizza et du moule à pizza avant de la couper.

5. Si vous faites cuire de la pizza congelée, assurez-vous qu'elle est entièrement décongelée, puis faites-la glisser directement sur la pierre à pizza.
6. Fermez le couvercle de votre appareil à pizza, puis sélectionnez la durée souhaitée. Comme guidage, essayez 20 minutes pour une pizza ayant une base moyenne. Comme chaque pizza aura une épaisseur et des niveaux de garnitures différents, certaines pizzas pourraient cuire plus rapidement que d'autres. **Assurez-vous que le mode Bake & Broil (Cuisson et Gril) est sélectionné.**

**CONSEIL :** Lorsque vous voyez que les garnitures sont cuites, arrêtez l'élément de chauffage supérieur (Gril) en tournant le cadran sur Bake (Cuisson), ce qui laisse l'élément de chauffage inférieur Bake (Cuisson) en marche pendant 3 à 5 minutes supplémentaires pour faire cuire la base.

7. Lorsque la cuisson de votre pizza est terminée, mettez toutes les commandes sur OFF (Arrêt), levez le couvercle, et retirez la pizza avec la pelle à pizza.

La couleur de la pierre à pizza s'assombrit avec l'utilisation. Cela fait partie du processus naturel de culottage. Raclez la pierre à pizza après chaque utilisation.

#### **CUISSON SUR LE MOULE À PIZZA**

1. Veuillez vous assurer que le moule à pizza a été lavé dans de l'eau chaude savonneuse avant de l'utiliser pour la première fois.
2. Placez le moule à pizza sur la base rotative, en vous assurant qu'elle est positionnée correctement, afin de permettre une rotation.
3. Préchauffez l'appareil à pizza pendant 5 minutes au moins. Utilisez les éléments de chauffage supérieur et inférieur Bake & Broil (Cuisson et Gril) lorsque vous utilisez le moule à pizza.
4. Transférez votre pizza fraîche sur le moule à pizza lorsque le préchauffage est terminé.
5. Si vous faites cuire de la pizza congelée, assurez-vous qu'elle est entièrement décongelée, puis faites-la glisser directement sur le moule à pizza.
6. Fermez le couvercle de votre appareil à pizza, puis sélectionnez la durée souhaitée. Comme guidage, essayez 20 minutes pour une pizza ayant une base moyenne. Comme chaque pizza aura une épaisseur et des niveaux de garnitures différents, certaines pizzas pourraient cuire plus rapidement que d'autres. **Assurez-vous que le mode Bake & Broil (Cuisson et Gril) est sélectionné.**

## FAQ

### Problème

Le four à pizza ne s'allume pas

### Solution

- Assurez-vous que le cordon est branché correctement dans la prise de courant et que l'appareil à pizza est en marche.
- Vérifiez que la prise de courant fonctionne en faisant un essai avec un autre produit.

Pourquoi la pierre ou le moule à pizza ne

- Assurez-vous que le four à pizza est en marche.
- Assurez-vous que la pierre ou le moule sont alignés correctement sur la base rotative.
- Le four à pizza fonctionne uniquement si les réglages de la minuterie, de la température et de l'élément de chauffage ont été sélectionnés.

Pourquoi le dessus de la pizza brûle-t-il?

- Vous pouvez éteindre l'élément de chauffage supérieur et faire en sorte que seul l'élément de chauffage inférieur effectue la cuisson.
- Assurez-vous de ne pas surcharger la pizza avec des garnitures qui s'approchent de trop près de l'élément de chauffage supérieur.

Pourquoi le dessous de la pizza brûle-t-il?

- L'élément de chauffage inférieur pourrait faire brûler la base, s'éteindre, et seulement faire cuire l'élément de chauffage supérieur.

Comment puis-je nettoyer la pierre à pizza?

- Raclez l'excès de nourriture avec une spatule ou une brosse à soies dures. Essuyez avec un essuie-tout ou une lavette propre. N'utilisez jamais de l'eau ou un détergent quelconque.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Nettoyez après avoir retiré la fiche de la prise de courant, et une fois que l'appareil à pizza, la pierre à pizza et le plateau à pizza se sont refroidis.
2. Après chaque utilisation, essuyez le logement extérieur avec un chiffon doux et humide, puis séchez entièrement. Vous pouvez utiliser un nettoyant liquide non abrasif pour éviter une accumulation de résidus et de taches d'aliments.
3. Pour nettoyer toute éclaboussure d'aliments, essuyez la surface intérieure avec un chiffon doux humidifié avec de l'eau chaude. Séchez entièrement. Procédez avec soin afin d'assurer que les éléments de chauffage ne sont pas endommagés d'une manière quelconque.
4. La fenêtre de visualisation s'assombrit à cause des vapeurs de cuisson au fur et à mesure de l'utilisation. Pour nettoyer, préparez une pâte de 2 c. à thé de bicarbonate de soude, 1 c. à thé de vinaigre blanc et 1 c. à thé d'eau. Étalez la pâte sur la fenêtre de visualisation et essuyez avec un chiffon humide.
5. Lavez le moule à pizza dans de l'eau savonneuse chaude. N'utilisez pas de matériau rêche étant donné que cela affectera la surface antiadhérente.

### ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE LA PIERRE À PIZZA

Les pierres à pizza sont poreuses et absorberont les graisses et les huiles. Il est normal que les pierres à pizza accumulent les taches provenant de l'égoutture des garnitures grasses et du fromage. Cela n'affectera pas le goût de la pizza ni la performance de la pierre, mais les résidus de la cuisson pourraient créer une fumée excessive et former une odeur.

Pour retirer les taches, laissez la pierre à pizza refroidir entièrement et suivez les instructions ci-dessous :

1. Les petites taches peuvent être nettoyées sans difficulté en frottant avec une brosse à dents et une pâte préparée avec des quantités égales de bicarbonate de soude et d'eau. Procédez en petits cercles jusqu'à ce que les taches soient retirées. Essuyez avec un chiffon humide et séchez entièrement avant réutilisation.
2. Pour retirer les aliments brûlés, utilisez légèrement un tampon à récurer au-dessus des surfaces difficiles.
3. Si l'accumulation est importante, utilisez un papier abrasif dur, comme du papier de verre, pour nettoyer la surface.
4. Assurez-vous d'essuyer la pierre avec un chiffon humide et attendez assez longtemps pour que la pierre ait séché entièrement avant de l'utiliser.
5. N'utilisez pas de détergents ou de matériaux durs pour nettoyer la base de cuisson et ne versez pas d'eau sur la pierre à pizza alors qu'elle est encore chaude; le choc thermique pourrait la fêler.
6. Ne lavez jamais la pierre à pizza avec de l'eau ou un autre liquide.
7. N'utilisez jamais de détergent lors du nettoyage de la pierre à pizza. Les liquides de nettoyage ou les détergents seront absorbés dans la pierre et seront transférés à la pizza pendant la cuisson.

# NOTES

**EURO** Cuisine®  
ITALIAN INSPIRED DESIGN



**Euro-Cuisine, Inc**  
P.O. Box 351028 Los Angeles, CA 90035  
Tel: 562-659-7810



## Four à pizza électrique Electric Pizza Oven

Four à pizza tournant, éconergétique, **fait cuire les pizzas et plus de manière**  
uniforme, juste là, sur votre comptoir

Rotating, energy efficient pizza oven **evenly cooks pizza and more right on your countertop**

Euro-Cuisine, Inc  
P.O. Box 351028  
Los Angeles, CA 90035

**EURO** Cuisine®  
ITALIAN INSPIRED DESIGN

Tel (562) 659-7810  
Fax (562) 659-7804  
info@eurocuisine.net

[www.eurocuisine.net](http://www.eurocuisine.net)

**The Euro Cuisine name and logo are registered trademarks of Euro-Cuisine, Inc. ©2017 All rights reserved.**

**Le nom Euro Cuisine et le logo sont des marques de commerce déposées d'Euro-Cuisine, Inc. ©2017 Tous droits réservés.**

Les illustrations et la conception de cet emballage sont protégées par la loi sur le droit d'auteur des É.U. et ne peuvent pas être reproduites, distribuées, affichées, publiées ou utilisées pour un objectif quelconque sans permission préalable par écrit. Il est interdit d'altérer, de retirer ou de reproduire des marques de commerce ou des avis de droit d'auteur de cet emballage.

The artwork and design of this package are protected by US copyright law and may not be reproduced, distributed, displayed, published or used for any purpose without prior written permission. It is not permitted to alter, remove or reproduce any trademarks or copyright notice from this package.

Four à pizza électrique • Item/ARTICLE N° PM600  
Pizza Maker • ITEM #PM600



**EURO** Cuisine®

ITALIAN INSPIRED DESIGN

## Horno eléctrico para pizzas Electric Pizza Oven

FOR HOUSEHOLD USE PARA USO DOMÉSTICO

Piedra  
desmontable  
para pizza  
y plato  
profundo  
incluido

Bandeja  
giratoria  
para cocción  
uniforme



Artículo #PM600

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.  
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA FUTURA.

## Horno eléctrico para pizzas Electric Pizza Oven

El horno para pizzas rotativo y de gasto eficiente de energía, hornea pizza de manera uniforme, y muchas cosas más, en su cocina.

Rotating, energy efficient pizza oven evenly cooks pizza and more right on your countertop

Disfrute en cualquier momento de deliciosa pizza hecha en casa, con el horno eléctrico para pizzas de Euro Cuisine™. El horno tiene 3 distintos niveles de calor y una superficie de horneado rotativa 360 grados, e incluye una piedra para pizza de 12 pulgadas y un molde profundo no adherente de 12 pulgadas para preparar una variedad de pizzas horneadas siempre de manera uniforme. El eficiente diseño para colocar sobre mostrador ahorra energía en comparación con los hornos tradicionales, y la superficie de horneado extraíble facilita y agiliza la limpieza. También es perfecto para preparar pizzas congeladas o listas para hornear en casa, cáscaras de papa, rollos de canela, biscuits, chiles jalapeños empanizados, nuggets de pollo, palitos de pescado, papas fritas y más. El juego completo incluye un horno para pizzas, una piedra de hornear de 12 pulgadas, un molde de 12 pulgadas profundo, 2 espátulas para pizza y un cortador de pizza.

- A. Horno eléctrico rotativo
- B. Piedra para pizza extraíble de 12 pulgadas
- C. Molde profundo no adherente de 12 pulgadas
- D. 2 espátulas para pizza y un cortador de pizza
- E. Folleto de recetas



# PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al usar un aparato electrodoméstico siempre se deben seguir precauciones básicas de seguridad, como las siguientes:

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

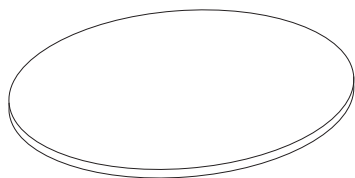
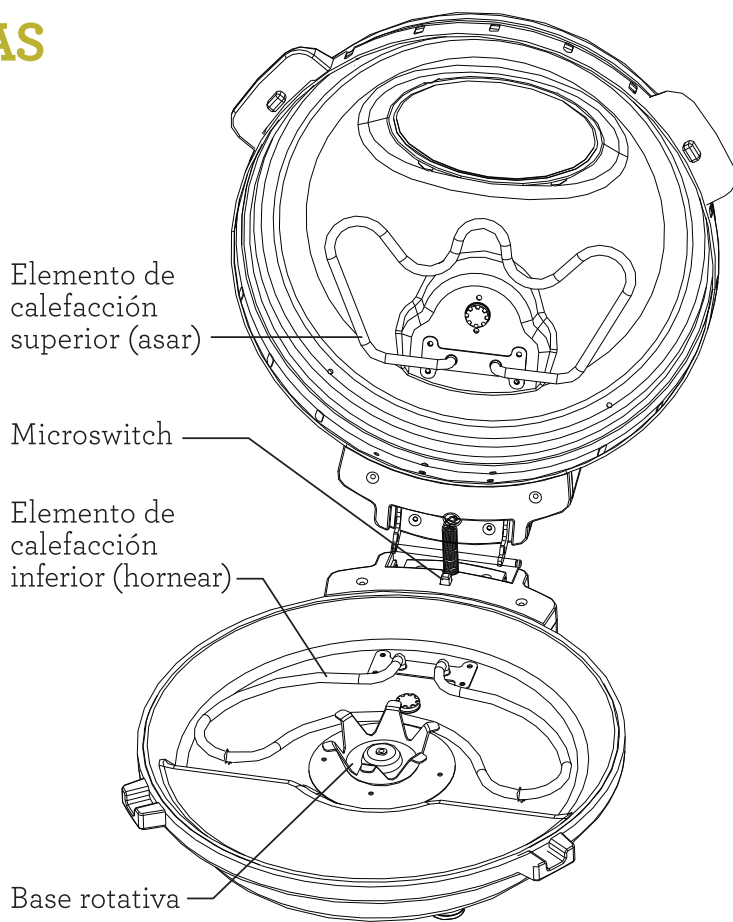
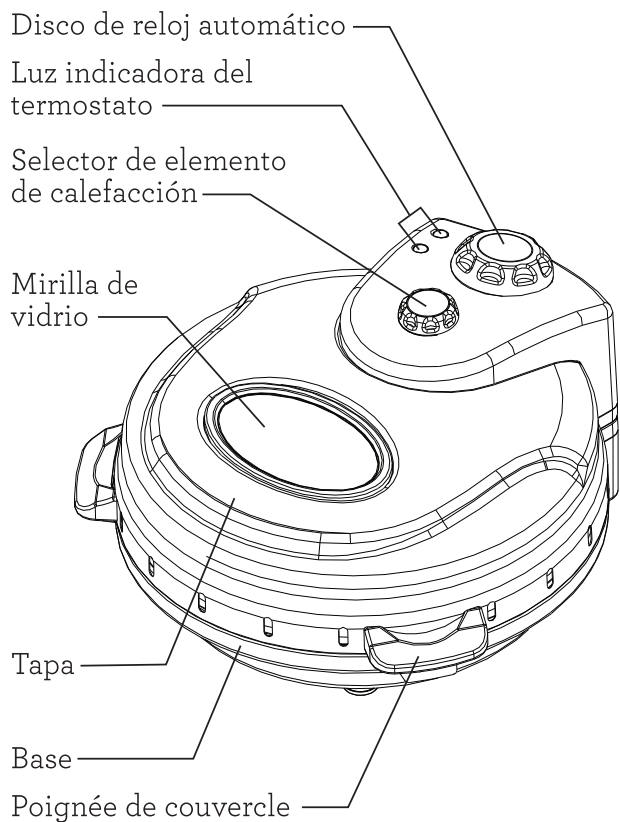
### LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE HORNO PARA PIZZAS

1. No toque superficies que pudieran estar calientes, use las manijas.
2. Para proteger contra una descarga eléctrica no sumerja en agua ni en otro líquido el cable, el enchufe ni el horno para pizzas.
3. Es necesario supervisar de cerca cuando un aparato electrodoméstico sea usado por niños o cerca de ellos.
4. Desenchufe el horno para pizzas cuando no esté en uso, antes ponerle o quitarle piezas, y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de tocarlo.
5. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de ponerle o quitarle piezas, y antes de limpiarlo.
6. No use el horno para pizzas si el cable o el enchufe está dañando, o cuando el horno en sí esté funcionando mal o se haya caído o dañado de alguna manera. Devuelva el horno para pizzas al servicio autorizado más cercano para que sea examinado, reparado, o ajustado eléctrica o mecánicamente.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
8. No use el aparato al aire libre.
9. No deje que el cable quede colgando sobre el borde de una mesa o superficie, ni que entre en contacto con cosas calientes.
10. No lo coloque en o cerca de un quemador a gas o eléctrico, ni en un horno caliente.
11. Evite el contacto con piezas en movimiento (la piedra para pizza, el molde para pizza, la base rotativa).
12. Se debe tener precaución extrema al mover el horno para pizzas que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
13. Al usar este aparato siempre conecte el enchufe al aparato y asegúrese de que el control esté en la posición de apagado (OFF) antes de conectar el cable en el tomacorriente en la pared. Para desconectar, ponga el control en la posición de apagado (OFF), y luego saque el enchufe del tomacorriente en la pared.
14. No use el aparato para nada que no sea el uso designado.
15. Se debe usar un cable corto para reducir el riesgo de enredarse en él o de tropezarse sobre un cable largo.

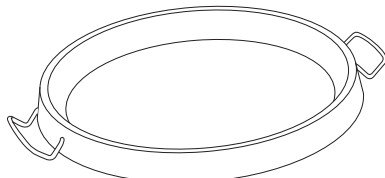
## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

### LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR ESTE HORNO PARA PIZZAS

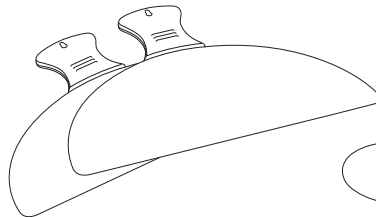
## IDENTIFICACIÓN DE PIEZAS



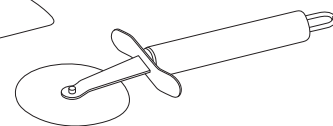
Piedra para pizza de 12" extraíble



Molde para pizza de 12" extraíble



Espátula para pizza



Cortador de pizza

## DATOS TÉCNICOS

120 Voltios - 60Hz - 1200 Watts

# ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Antes de usar su horno para pizzas por primera vez, lea con atención todas las instrucciones de seguridad y de uso. Asegúrese de seguir los siguientes pasos antes de usar este aparato.

1. Retire y deseche con cuidado todo el material de empaque y las etiquetas promocionales, y asegúrese de que el cable esté desconectado.
2. Limpie el exterior y el interior del horno para pizzas con un paño suave y húmedo. Seque muy bien. No sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos.
3. Saque el molde para pizza del horno para pizzas y lávelo en agua tibia jabonosa. Séquelo muy bien.
4. Saque la piedra para pizza del horno para pizzas y límpiela con un paño suave y húmedo. Séquela muy bien.
5. Vuelva a meter la piedra para pizza en la base rotativa y cierre la tapa. No hay necesidad de sazonar la piedra para pizza antes de usarla por primera vez. La piedra se sazonará al paso del tiempo con el uso repetido. **Asegúrese de que la piedra o el molde para pizza asiente bien en la base rotativa.**
6. La harina o la semolina residual que haya sido usada para estirar la masa será suficiente para evitar que la masa de la pizza se pegue.

## PRIMER USO

1. Conecte el enchufe en el tomacorriente.
2. Seleccione la función de hornear y asar (Bake & Broil) (la luz verde y la roja se iluminan para indicar que el horno para pizzas está en la modalidad de calentamiento).
3. Ponga el disco de reloj automático en 15 minutos.
4. La piedra para pizza o el molde para pizza gira durante el uso. **Asegúrese de que la piedra o el molde para pizza asiente bien en la base rotativa.**

## ATTENTION :

Es posible que note un ligero olor que emite el horno para pizzas durante el uso inicial. Esto es normal y el olor disminuye con el uso continuo.

Abra la tapa con cuidado y use guantes de protección. No se incline ni se pare sobre el horno para pizzas al abrir la tapa, ya que podría salir vapor.

Las superficies se calientan durante el uso

# INSTRUCCIONES DE USO

## RELOJ AUTOMÁTICO

El disco de reloj automático se puede poner hasta por 30 minutos. Los elementos de calentamiento solo comienzan a calentar cuando se ha puesto el reloj automático y se ha cerrado la tapa. Una vez que el reloj automático termina el conteo regresivo, el horno deja de calentar automáticamente y la alarma suena para indicar que el tiempo ha terminado.

## ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO

Bake & Broil (hornear y asar) - Usa los elementos de calentamiento superior e inferior.

Bake (hornear) - Usa el elemento de calentamiento inferior para cocinar la base de la pizza.

Broil (asar) - Usa el elemento de calentamiento superior para cocinar los ingredientes sobre la pizza.

OFF (apagado) - Apaga los elementos de calentamiento.

Las luces del termostato se iluminan y apagan durante el uso. Estas luces del termostato automático indican que se está manteniendo la temperatura correcta.

**NOTA:** Al cocinar pizzas con una base más gruesa o de base profunda, recomendamos usar el molde para pizza. Para obtener una base más crujiente con una base más delgada, use la piedra para pizza.

## COCINAR EN LA PIEDRA PARA PIZZA

1. Conecte el cable en un tomacorriente.
2. Los discos de control se deben poner en la posición de apagado (OFF); levante la tapa y asegúrese de que la piedra para pizza esté **correctamente asentada en la base rotativa**, y de que no haya nada más en el horno para pizzas.
3. Ponga el disco de reloj automático en por lo menos 5 minutos para precalentar el horno para pizzas. Al cocinar con la piedra para pizza, asegúrese de que esté seleccionada la modalidad Bake & Broil.

**CONSEJO:** Si se precalienta su horno para pizzas se aseguran mejores resultados.

4. Si va a hacer una pizza con masa recién preparada, cubra ligeramente la superficie de la piedra para pizza con un poco de harina regular antes de colocar la pizza directamente sobre la superficie de la piedra.

**PRECAUCIÓN:** Si va a preparar su propia pizza, le recomendamos aplanar la masa en otra tabla y luego transferirla a la piedra para pizza una vez que esté lista para el horno; **no aplane la masa en la piedra para pizza.** Tenga cuidado de no llenar demasiado o amontonar demasiado alto los ingredientes sobre la pizza; para evitar que estos ingredientes se quemem siempre deben quedar abajo de la altura del elemento de calentamiento superior.

**ADVERTENCIA:**

**La piedra para pizza estará caliente después del precalentamiento.**

**NO TOQUE LA PIEDRA PARA PIZZA EN NINGÚN MOMENTO DURANTE EL USO.**

Nunca use un cuchillo ni un cortador de pizza en la piedra para pizza ni en el molde para pizza, ya que se podría dañar la superficie de cocción. Retire la pizza de la piedra o del molde antes de cortar la pizza.

5. Si está cocinando pizza congelada, asegúrese de que se haya descongelado por completo, y luego deslícela directamente sobre la piedra para pizza.
6. Cierre la tapa de su horno para pizzas y luego seleccione el tiempo. Como guía, para una pizza con una base mediana intente 20 minutos. Ya que cada pizza tiene distinto espesor y niveles de ingredientes, algunas pizzas se cocinan más rápido que otras. Asegúrese de seleccionar la modalidad Bake & Broil.

**CONSEJO:** Cuando note que los ingredientes sobre la pizza se han cocinado, apague el elemento de calefacción superior (asar) girando el disco a la modalidad de hornear (Bake), lo que deja el elemento de calefacción inferior (hornear) encendido entre 3 y 5 minutos más para cocinar la base.

7. Una vez que se haya terminado de cocinar su pizza, ponga todos los discos de control en la posición de apagado (OFF), levante la tapa y saque la pizza con la espátula para pizza.

La piedra para pizza se oscurece con el uso. Esto es normal en el proceso natural de sazónamiento. Raspe la piedra para pizza después de cada uso.

**COCINAR EN EL MOLDE PARA PIZZA**

1. Asegúrese de que el molde para pizza haya sido lavado en agua jabonosa tibia antes de usarlo por primera vez.
2. Coloque el molde para pizza en la base rotativa, asegurándose de que asiente correctamente para permitir que gire.
3. Precaliente el horno para pizzas por lo menos durante 5 minutos. Use el elemento de calefacción inferior (hornear) y el superior (hornear y asar) al cocinar con el molde para pizza.
4. Una vez que se haya completado el precalentamiento, transfiera su pizza fresca al molde para pizza.
5. Si va a cocinar una pizza congelada, asegúrese de que esta se haya descongelado por completo, y luego deslícela directamente al molde para pizza.
6. Cierre la tapa de su horno para pizzas y luego seleccione el tiempo. Como guía, para una pizza con una base mediana intente 20 minutos. Ya que cada pizza tiene distinto espesor y niveles de ingredientes, algunas se cocinan más rápido que otras. Asegúrese de seleccionar la modalidad Bake & Broil.

## Preguntas frecuentes

| Problema   | Solución  |
|--|---|
| El horno para pizzas no se enciende.             | <ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de que el cable esté bien conectado en el tomacorriente y de encender el horno.</li><li>• Revise que el tomacorriente esté funcionando, probándolo con otro aparato.</li></ul>  |
| ¿Por qué no gira la piedra o el molde?           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de que el horno para pizzas esté encendido.</li><li>• Centre bien la piedra o el molde en la base rotativa.</li><li>• El horno para pizzas solo funciona si se han seleccionado los ajustes del reloj automático, de temperatura y de los elementos de calentamiento.</li></ul> |
| ¿Por qué se quema la parte superior de la pizza? | <ul style="list-style-type: none"><li>• Usted puede apagar el elemento de calentamiento superior y dejar funcionando solo el elemento de calentamiento inferior.</li><li>• Asegúrese de no sobrecargar la pizza con ingredientes que se acerquen demasiado al elemento de calentamiento superior.</li></ul>                       |
| ¿Por qué se quema la parte inferior de la pizza? | <ul style="list-style-type: none"><li>• El elemento de calentamiento inferior podría estar quemando la base; apáguelo y solo use el elemento de calentamiento superior.</li></ul>   |
| ¿Cómo debo limpiar la piedra para pizza?         | <ul style="list-style-type: none"><li>• Raspe todo el exceso de comida con una espátula o con un cepillo de cerdas duras. Termine de limpiar con una toalla de papel o con un trapo limpio. Nunca use agua ni detergentes.</li></ul>  |



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Limpie el horno para pizzas, la piedra para pizza y el molde para pizza después de sacar el enchufe del tomacorriente, y de que las piezas se hayan enfriado.
2. Después de cada uso, limpie el exterior con un paño suave y húmedo y luego seque bien. Se puede usar un limpiador líquido no abrasivo para evitar que se acumulen residuos y manchas de alimentos.
3. Para limpiar salpicaduras de alimentos, limpie la superficie interior con un paño suave humedecido en agua tibia. Seque muy bien. Se debe tener cuidado para asegurarse de no dañar los elementos de calentamiento.
4. La mirilla se oscurece debido a los vapores producidos al cocinar. Para limpiarla, haga una pasta con 2 cucharaditas de bicarbonato de sodio, 1 cucharadita de vinagre blanco y 1 cucharadita de agua. Embarre la pasta en la mirilla y límpiela con un paño limpio y húmedo.
5. Lave el molde para pizza en agua tibia jabonosa. No use materiales ásperos, ya que estos afectan las superficies no adherentes.

### CUIDADO Y LIMPIEZA DE LA PIEDRA PARA PIZZA

Las piedras para pizza son porosas y absorben grasas y aceites. Es normal que las piedras para pizza acumulen manchas de los ingredientes grasosos y del queso. Esto no afecta el sabor de la pizza ni cómo funciona la piedra; sin embargo, los residuos de alimentos pueden crear humo en exceso y olores.

Para eliminar manchas, deje enfriar la piedra para pizza por completo y siga estas instrucciones:

1. Las manchas pequeñas pueden limpiarse fácilmente raspando con un cepillo de dientes y con pasta hecha de partes iguales de bicarbonato de sodio y agua. Talle en pequeños círculos hasta quitar todas las manchas. Limpie con un paño húmedo y seque por completo antes de volver a usar.
2. Para quitar residuos quemados de alimentos, talle ligeramente con un estropajo en áreas difíciles.
3. Si la acumulación es excesiva, use papel abrasivo para limpiar la superficie.
4. Asegúrese de terminar de limpiar la piedra con un paño húmedo, y antes de usarla deje que se seque por completo.
5. No use detergentes ni materiales duros para limpiar la base y no ponga agua en la piedra para pizza cuando esté caliente; el choque térmico podría quebrarla.
6. Nunca lave la piedra para pizza con agua ni con ningún otro líquido.
7. Nunca use detergente al limpiar la piedra para pizza. Los líquidos de limpieza y los detergentes se absorben en la piedra y se transfieren a la pizza al hornear.
8. Es normal que la piedra para pizza se oscurezca con el uso. Esto es típico en las piedras naturales.

# NOTAS

**EURO** Cuisine®  
ITALIAN INSPIRED DESIGN



**Euro-Cuisine, Inc**  
P.O. Box 351028 Los Angeles, CA 90035  
Tel: 562-659-7810



## Horno eléctrico para pizzas Electric Pizza Oven

Brasse jusqu'à 12 tasses de **café riche** et délicieux sur votre comptoir, en l'espace de quelques minutes  
Rotating, energy efficient pizza oven **evenly cooks pizza and more right on your countertop**

Euro-Cuisine, Inc  
P.O. Box 351028  
Los Angeles, CA 90035



Tel (562) 659-7810  
Fax (562) 659-7804  
info@eurocuisine.net

[www.eurocuisine.net](http://www.eurocuisine.net)

**The Euro Cuisine name and logo are registered trademarks of Euro-Cuisine, Inc. ©2017 All rights reserved.**

**El nombre Euro Cuisine y su logotipo son marcas registradas de Euro-Cuisine, Inc. ©2017 Todos los derechos reservados.**

The artwork and design of this package are protected by US copyright law and may not be reproduced, distributed, displayed, published or used for any purpose without prior written permission. It is not permitted to alter, remove or reproduce any trademarks or copyright notice from this package.

El arte y el diseño de este paquete están protegidos por la ley de derechos de autor de EE.UU. y no pueden ser reproducidos, distribuidos, mostrados, publicados o usados con ningún propósito sin permiso por escrito con anticipación. No se permite alterar, retirar o reproducir ningún aviso de marca registrada o de derechos de autor de este paquete.

Horno eléctrico para pizzas • Artículo #PM600  
Pizza Maker • ITEM #PM600