

dolcē

Model:
PZ1182



Pizzeria

Pizza Oven

+ PLUS

TM
MC



Operation Manual

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read carefully before use.

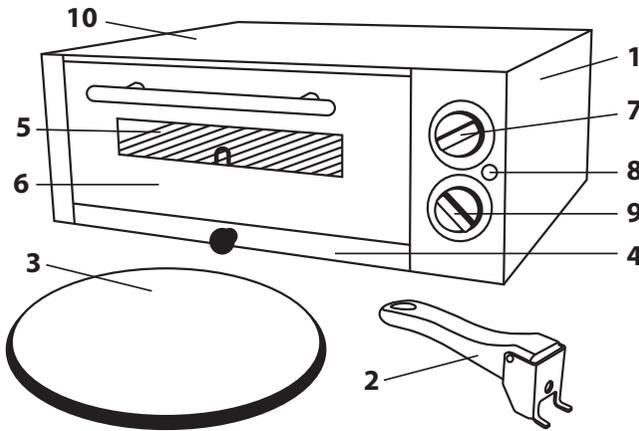
When using any electrical appliance, basic safety precautions should always be observed to reduce risk of fire, electric shock, and injury to self and others, including the following:

1. Read all instructions thoroughly.
2. Do not touch any hot surfaces. Use knobs, handles, or other safety features to grasp hot objects.
3. To protect against electric shock, do NOT immerse the cord, plug, or any other part of the appliance in water or other liquid.
4. When operated by or near children, close supervision is necessary to reduce risk of injury.
5. Be sure to unplug the appliance when cleaning or when not in use. Always allow the appliance to cool before installing or removing parts, or when cleaning the appliance.
6. Do NOT operate any appliance if the plug or cord has been damaged, if the appliance has malfunctioned, or it has been damaged in any other manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
7. Refrain from using accessories not recommended by the appliance manufacturer. Doing so increases the risk of fire, electric shock, or injury.
8. Do NOT use outdoors. The appliance is designed for indoor use only.
9. Do NOT allow the cord to hang over the edge of the table or counter or allow it to touch any hot surfaces.
10. Do NOT place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Do NOT use the appliance for anything other than its intended use.
12. Make sure that your outlet's voltage corresponds to the voltage stated on the rating label of the appliance.
13. Do NOT use the appliance with a damaged outlet. Doing so increases the risk of fire, electric shock, or injury.
14. Any examination, repair, or adjustment of the appliance should be conducted by an authorized service agent ONLY.
15. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, one of its service agents, or anyone with similar qualifications to prevent hazards.
16. This appliance is not intended for commercial use.
17. Provide proper ventilation when using the appliance leaving a minimum space of 6" free around the unit.
18. Remember to keep this appliance out of direct sunlight and away from any other direct sources of heat.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

For Household Use Only

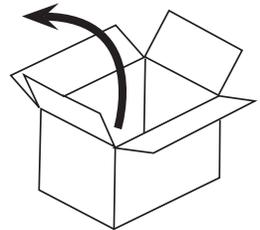
PARTS & FEATURES



1. Pizza Oven
2. Rack Tool
3. 12 " Pizza Stone
4. Crumb Tray
5. Removable Rack
6. Door
7. Temperature Control Knob
8. Power Indicator Light
9. 30 Minute Timer Control Knob with Bell Signal
10. Housing - Brushed Stainless Steel

UNPACKING YOUR PIZZA OVEN

1. Carefully unpack the unit and remove all packaging materials before initial use.
2. Unwrap the power cord at the back of the unit.
3. Check that the rated voltage is the same as stated on the label on the back of the unit. Connect the appliance to a suitable electric socket.



BEFORE FIRST TIME USE

Before using the pizza oven for the first time, it's advisable to wash the unit and all accessories. For cleaning instructions, see 'Cleaning' section later in this manual. Do not immerse the base in water or any other liquid.

NOTE: It's normal for most heating appliances to produce an odour and/or smoke when used for the first time due to a protective coating on the heating element.

To remove any remaining coating from the heating elements follow the simple procedure below. It's recommended to remove the pizza stone for this procedure.

1. Plug pizza oven into suitable electric socket.
2. Set the temperature knob to 450°F.
3. Set the timer to 10 minutes, and allow the unit to heat for the set time.
4. After the heating cycle open the door to allow any smoke that may have accumulated, and allow the unit to cool.

OPERATION

NOTE: Do not bake rising dough crust pizzas in your oven.

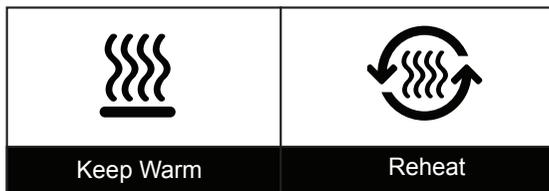
1. Plug pizza oven into suitable electric socket.
2. Use the rack tool to pull out the food rack and place food in the center of the rack.
3. Turn the oven on by setting the timer and heat level as desired. The power indicator light will light up.
4. When the timer reaches the OFF position, a bell will signal when ready and the power light indicator and pizza oven will turn off.
5. When finished use rack tool to remove the rack and unplug from socket.

NOTE: Allow cooling before cleaning. Please see cleaning instructions.

NOTE:This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

OVEN MODES

The Pizza Oven Plus features Keep Warm and Reheat modes on the temperature dial.



SUGGESTED COOKING TIMES

Pizza Type	Preheat Temp - Time
12" Frozen Thin Crust 1-2 Toppings	425°F - 13-15 min
12" Frozen Regular Crust 1-2 Toppings	400°F - 17-19 min
6 - 12" Fresh 1-2 Toppings	425°F - 8-10 min

12" PIZZA STONE USAGE

NOTE: Make sure the pizza stone is dry before use.

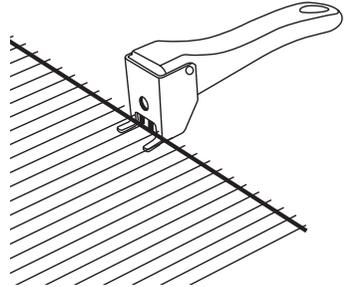
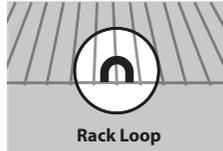
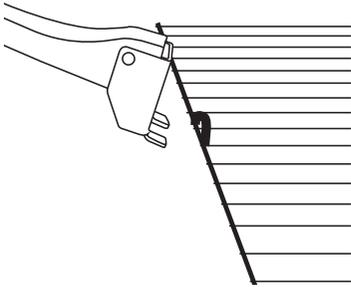
NOTE: Placing a cold pizza stone inside hot oven may cause stone to crack.

1. Lightly sprinkle the stone with cornmeal (flour can burn) prior to heating.

2. Place pizza stone in oven first and set pizza oven to desired temperature. Preheat oven for 30 minutes to allow stone to warm up prior to using.

USING THE RACK TOOL

Insert the rack tool on a 35 degree angle so that the metal rack loop is inside the rack tool.



CLEANING INSTRUCTIONS

**NOTE: Before cleaning appliance, make sure it has cooled down.
Do not immerse body or cord in any liquid.**

1. Make sure the oven is unplugged and in the OFF position.
2. Do not use abrasive cleaners, they may damage the finish. Simply apply cleansing agent such as a mild detergent to damp cloth, not directly onto to Pizza Oven Plus, and wipe clean. Dry thoroughly.
3. To remove crumbs, slide out the crumb tray and discard crumbs. Wipe clean and replace. To remove baked on grease, soak tray in warm soapy water or use nonabrasive cleaners. Never operate the oven without the crumb tray in place.
4. Remove the rack and hand wash in soapy water and let dry.

Cleaning the pizza stone

Allow pizza stone to cool before cleaning. Do not soak or clean with detergent or soapy water as stone may absorb taste and smell of detergent. To remove baked on foods, scrape with spatula and then rinse clean with warm water. Let stone air dry completely before next use. The pizza stone is NOT dishwasher safe.

WARRANTY

We appreciate your purchase of this appliance. We take pride in the quality of our products and have manufactured your new appliance to exacting quality standards. We feel confident that in normal use, it will provide you with satisfactory performance. However, should you experience difficulty; you are protected under the provisions of this warranty. This appliance is warranted against manufacturing defects in materials and workmanship in normal use for the following periods from the date of purchase by the original user, and is conditional upon the unit being installed and used as directed in the instruction manual.

WARRANTY PERIOD

Carry-in Service: One (1) year Parts and Labor

PSI's obligation under this warranty should be limited to the repair, including all necessary parts and the labor connected therewith, or at our option the exchange of any appliance which shows evidence of a manufacturing defect within the warranty period. Replacement parts, furnished in connection with this warranty shall be warranted for a period equal to the unexpired portion of the original equipment warranty.

This warranty applies to the product from the original date of purchase at retail. Therefore, the owner must provide a copy of the original, dated bill of sale. No warranty service will be performed without a bill of sale.

HOW TO OBTAIN SERVICE

Should the appliance need service within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Center or send your appliance to one of our locations listed below.

Toll-Free: 1-877-259-7989 help@productspec.com

Transportation to and from the service depot is the responsibility of the owner. To facilitate the speed and accuracy of your return, please also enclose \$20.00 for return shipping and handling of the product. Please also be sure to include a return address, description of the product defect and any other information pertinent to the product's return. Please pay by cheque or money order.

RETURN TO: Product Specialties Inc.
6-10 Carlow Court,
Whitby, ON, L1N 9T7, CANADA

Product Specialties Inc.
c/o FTN, 2215 Kenmore Ave, Ste 100
Buffalo, NY, 14207, USA

NOTE: For added protection and secure handling of any product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. We cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty.

This warranty is extended to appliances purchased and used in Canada or the United States. This warranty shall not apply to appearance or accessory items. This warranty shall, in addition, not apply to damages due to handling, transportation, unpacking, set-up, installation, customer adjustments that are covered in the instruction book, repair or replacement of parts supplied by other than the authorized service depot, any malfunction or failure caused by or resulting from abnormal environmental conditions, improper unauthorized service, improper maintenance, modifications or repair by the consumer, abuse, misuse, neglect, accident, fire, flood, or other Acts of God, and incorrect line voltage. This Appliance product is only warranted to the original retail purchaser. This warranty becomes void in the event of commercial or rental use. This warranty becomes void in the event serial numbers are altered, defaced or removed. PSI reserves the right to make changes in design or to make additions to or improvements upon this product without incurring any obligation to install the same on products previously manufactured. The foregoing is in lieu of all other warranties expressed or implied and PSI neither assumes nor authorizes any person to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale or service of this product. In no event shall PSI or its dealers be liable for special or consequential damage arising from the use of this product, or for any delay in the performance of this warranty due to cause beyond our control. The purchaser may have other rights under existing provincial, state or federal laws, and where any terms of this warranty are prohibited by such laws, they are deemed null and void, but the remainder of the warranty shall remain in effect.

"Dolce" is a trademark of Product Specialties Inc. © 2009.
Due to continuing improvements, actual product may differ slightly from photo.

dolce View more Dolce products:
www.alwaysdolce.com

dolcē

Modèle:
PZ1182



Pizzeria

Pizza Oven

+ PLUS

TM
MC



Guide d'utilisation

INSTRUCTIONS DE SECURITÉ

IMPORTANT! Veuillez lire attentivement avant d'utiliser. Gardez ces instructions précieusement pour référence future.

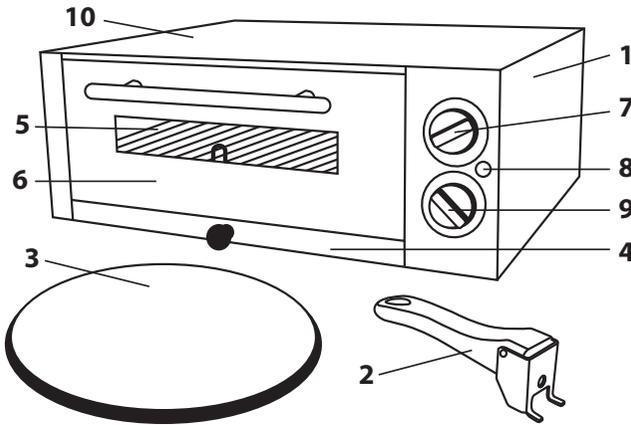
En utilisant n'importe quel appareil électrique, on devrait toujours observer des mesures de sécurité de base pour ramener le risque du feu, de décharge électrique, et de dommages à l'individu et à d'autres, y compris ce qui suit :

1. Lisez toutes les instructions complètement.
2. Ne touchez aucune surface chaude. Employez les boutons, les poignées, ou d'autres dispositifs de sûreté pour saisir les objets chauds.
3. Pour se protéger contre la décharge électrique, n'immergez pas la corde, la prise, ou toute autre partie de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Une fois opérés près ou les enfants proches, surveillance étroite est nécessaire pour réduire le risque de dommages.
5. Soyez sûr de débrancher l'appareil en nettoyant ou si non utilisable. Permettez toujours à l'appareil de se refroidir avant d'installer ou enlever des pièces, ou en nettoyant à l'appareil.
6. N'actionnez aucun appareil si la prise ou la corde a été endommagée, si l'appareil a fonctionné mal, ou il a été endommagé de n'importe quelle autre façon. Renvoyez l'appareil au service de service autorisé le plus proche pour l'examen, la réparation, ou l'ajustement.
7. Refrain d'utiliser des accessoires non recommandés par le fabricant d'appareils. Faire augmenter ainsi le risque du feu, de décharge électrique, ou de dommages.
8. N'employez pas dehors. L'appareil est conçu pour l'usage d'intérieur seulement.
9. Ne laissez pas la corde accrocher au-dessus du bord de la table ou du compteur ou lui permettre de ne toucher aucune surface chaude.
10. Ne placez pas l'appareil dessus ou ne vous approchez pas d'un gaz chaud ou d'un brûleur électrique, ou dans un four de chauffage.
11. N'employez pas l'appareil pour n'importe quoi autre que son utilisation prévue.
12. Assurez-vous que la tension de votre sortie correspond à la tension indiquée sur l'étiquette d'estimation de l'appareil.
13. N'employez pas l'appareil avec une sortie endommagée. Faire augmenter ainsi le risque du feu, de décharge électrique, ou de dommages.
14. Toute examen, réparation, ou ajustement de l'appareil devraient être conduits par un agent autorisé de service SEULEMENT.
15. Si le cordon de secteur est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un de ses agents de service, ou n'importe qui avec les qualifications semblables pour empêcher des risques.
16. Cet appareil n'est pas prévu pour l'usage commercial.
17. Fournissez la ventilation appropriée en utilisant l'appareil laissant un espace minimum de 6 » libre autour de l'unité.
18. Rappelez-vous de garder cet appareil hors de la lumière du soleil directe et loin de toutes les autres sources directes de chaleur.

GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Pour l'usage de domestique seulement

PARTIES ET CARACTÉRISTIQUES



1. Four à pizza
2. Poignée de grille
3. Pierre de pizza de 12 pouces
4. Plateau à miettes amovible
5. Grille amovible
6. Porte du four
7. Bouton de contrôle de la température
8. Voyant d'alimentation
9. Minuterie de 30 minutes avec signal sonore
10. Logement - Acier inoxydable brossé

DÉBALLAGE DE VOTRE FOUR À PIZZA

1. Déballez soigneusement l'unité et enlevez tous les matériaux d'emballage avant l'utilisation initiale.
2. Déroulez le cordon de secteur au fond de l'unité.
3. Vérifiez que la tension évaluée est identique qu'indiquée sur l'étiquette sur le dos de l'unité. Reliez l'appareil à une douille électrique appropriée.

AVANT PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'employer le four à pizza pour la première fois, il est recommandé de laver l'unité et tous les accessoires. Pour des instructions détaillées de nettoyage, voir la section de "nettoyage" plus tard dans ce manuel.

NOTE: Il est normal pour la plupart des appareils de chauffage pour produire une odeur et / ou de la fumée lorsqu'il est utilisé pour la première fois en raison d'un revêtement protecteur sur l'élément chauffant.

Pour enlever tout revêtement des éléments chauffants, suivre la procédure simple ci-dessous. Il est recommandé de retirer la pierre à pizza pendant cette procédure.

1. Branchez le four à pizza dans la prise électrique appropriée.
2. Réglez le bouton de température à 450°F.
3. Régler la minuterie à 10 minutes, et laisser l'appareil à la chaleur pendant la durée définie.
4. Après le cycle de chauffage ouvrir la porte pour permettre à toute la fumée qui s'est accumulés à s'échapper, et de permettre à l'appareil à refroidir.

OPÉRATION

REMARQUE: Ne cuit pas des pizzas avec des croûtes qui montent dans votre four.

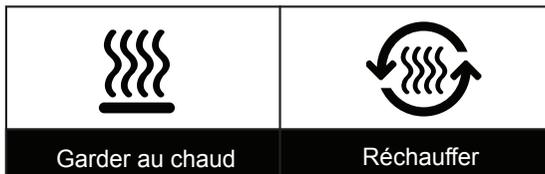
1. Branchez le four à pizza dans une prise électrique appropriée.
2. Utilisez la poignée pour enlever la grille et placez la nourriture dans le milieu de la grille.
3. Allumez le four en réglant le niveau de minuterie et de chaleur comme désirer. Le voyant d'alimentation s'allumera.
4. Lorsque la minuterie arrive à la position OFF, le voyant d'alimentation et le four à pizza s'éteint et la cloche va sonner.
5. Lorsque vous avez terminé, utilisez la poignée pour enlever la grille et débrancher le cordon de la prise.

REMARQUE: Laisser la machine refroidir avant de le nettoyer. S'il vous plaît voir les instructions de nettoyage.

Cet appareil a une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée que dans un sens. Si la fiche n'entre pas complètement dans la prise, inverser la fiche. Si elle ne rentre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne modifie pas la fiche.

FONCTIONS DE LA FOUR

Le Pizza Oven Plus offre une fonction pour garder au chaud et pour réchauffer sur le cadran de température.



TEMPS DE CUISSON RECOMMANDÉS

Format de pizza

- 12" Congeler, croûte mince, 1-2 garnitures
- 12" Congeler, croûte régulier, 1-2 garnitures
- 6 - 12" Frais, croûte régulier, 1-2 garnitures

Préchauffer le four - cuisson

- 425°F - 13-15 min
- 400°F - 17-19 min
- 425°F - 8-10 min

USAGE DE LA PIERRE À PIZZA DE 12 POUCES

REMARQUE: Assurez-vous que la pierre de pizza est sèche avant emploi.

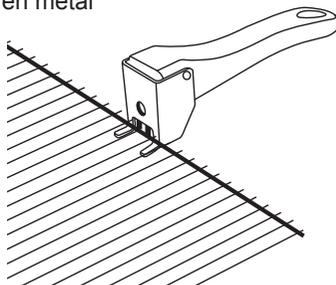
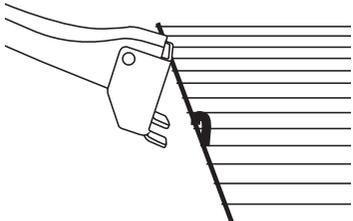
REMARQUE: Si tu places une pierre à l'intérieur du four chaud, la pierre peut casser.

1. Saupoudrer légèrement la pierre avec la semoule de maïs (farine peut brûler) avant le chauffage.

- Placez la pierre de pizza au four et réglez à la température désirée. Préchauffez le four pendant 30 minutes pour permettre à la pierre de réchauffer avant de l'employer.

UTILISATION DE LA POIGNÉE POUR LA GRILLE

Insérez la poignée à un angle de 35 degrés pour que la boucle en métal soit à l'intérieur de la poignée.



INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

REMARQUE: Avant le nettoyage, assurez-vous que la machine a refroidi. N'immerge pas la machine ou le cordon dans aucun liquide.

- Assurez-vous que le four est débranché et dans la position OFF.
- N'utilisez pas les produits nettoyants abrasifs, ils peuvent endommager le fini. Il suffit d'appliquer un agent de nettoyage, comme un détergent doux sur un chiffon et essuyez. N'appliquer pas le produit nettoyant directement sur le four à pizza. Puis, séchez bien.
- Pour enlever les miettes, sortez le plateau et jetez les miettes. Nettoyer et remplacer. Pour enlever la graisse brûlée, faire tremper le plateau dans l'eau chaude savonneuse ou utiliser un nettoyant non abrasif. Ne jamais faire fonctionner le four sans le plateau à miettes en place.
- Retirez la grille et lavez-le par main dans l'eau savonneuse et laissez-le sécher.

Nettoyage de la pierre à pizza

Laissez refroidir la Pierre à Pizza avant de le nettoyer. Ne le nettoyer pas avec du détergent ou et ne le fait pas tremper dans l'eau savonneuse car la pierre peut absorber le goût et l'odeur de détergent. Pour enlever les aliments cuits sur la pierre, grattez la pierre avec une spatule, puis rincer avec de l'eau tiède. Laissez la pierre sécher à l'air complètement avant la prochaine utilisation. La pierre à pizza ne peut PAS aller dans le lave-vaisselle.

GARANTIE

Nous vous remercions d'avoir acheté cet appareil électrique. Votre nouvel appareil, comme tous ceux de notre production, est conforme aux normes de qualité les plus strictes. Dans des conditions d'utilisation normales, nous sommes certains qu'il vous donnera entière satisfaction pendant de nombreuses années. Cependant, en cas de problèmes, vous êtes protégé en vertu des clauses de cette garantie. Lorsque utilisés dans des conditions normales, cette appareil électrique est garantis contre tous les défauts de pièces et de main-d'oeuvre, pour les périodes spécifiées ci-dessous, à la condition que lesdits appareils aient été installés et utilisés selon les directives du guide d'utilisation.

PÉRIODE DE GARANTIE

Machine à Pop Corn

Service au centre de service : - 1 an pour les pièces et la main-d'oeuvre.

L'obligation de PSI, en vertu des clauses de cette garantie, est limitée à la réparation, y compris le remplacement des pièces et le coût de la main-d'oeuvre pertinente, ou, à notre discrétion, au remplacement de tout appareil électrique qui présente des défauts de fabrication pendant la période de garantie. Les pièces remplacées fournies en rapport avec cette garantie, sont couvertes pour une période égale à la portion résiduelle de la garantie de l'équipement original.

L'appareil est couvert par la garantie à partir de la date d'achat initiale, si celui-ci dans un magasin au détail. Par conséquent, pour se prévaloir du service sous garantie, le propriétaire de l'appareil doit présenter la facture originale affichant clairement la date. Aucun service ne sera effectué sans présentation de la facture.

Si l'appareil a besoin de service dans les limites de la période de garantie, ne retournez pas l'appareil au magasin. Veuillez communiquer avec notre centre de service à la clientèle ou envoyez l'appareil directement à un de nos centres de services:

Toll-Free: 1-877-259-7989 aide@productspec.com

Le propriétaire est le seul responsable de l'expédition de l'appareil au Centre de service et de son retour. Afin d'accélérer le retour de votre appareil, nous vous prions de joindre un chèque ou mandat-poste de 20,00 \$ pour les frais d'administration. Assurez-vous d'inclure une adresse de retour, une description de la défectuosité, le numéro de série du produit et tout autre renseignement pertinent au renvoi du produit.

RETURN TO: Product Specialties Inc.
6-10 Carlow Court,
Whitby, ON, L1N 9T7

Product Specialties Inc.
c/o FTN, 2215 Kenmore Ave, Ste 100
Buffalo, NY, 14207

REMARQUE : Pour plus de protection et assurer une meilleure manutention de tout produit que vous retournez, nous vous recommandons de vous adresser à un service de livraison assuré et identifiable. PSI ne peut être tenue responsable des dommages encourus lors du transport, ni des envois qui ne lui sont pas parvenus.

Cette garantie ne s'applique qu'aux appareils électriques achetés d'un détaillant autorisé et utilisés au Canada ou les Etats-Unis. Cette garantie ne s'applique ni au fini extérieur, ni aux accessoires, y compris, mais ne s'y limitant pas, pièces du boîtier, boutons, peu importe la cause du dommage. En outre, cette garantie ne s'applique pas aux dommages survenus lors de la manutention, au transport, au déballage, à l'installation, aux réglages effectués par le client qui sont mentionnés dans le guide d'utilisation, aux réparations ou au remplacement des pièces fournies par un centre de service autre qu'un centre autorisé par PSI, à toute réparation non autorisée, à un entretien incorrect, aux réparations ou modifications effectuées par le client, aux mauvais traitements ou au fonctionnement non approprié, à une négligence, accident, incendie, inondation ou tout autre cas de force majeure, ou au branchement à un circuit dont la tension est inadéquate. La garantie de cet appareil électrique ne s'applique qu'à l'acheteur au détail original. Cette garantie est nulle en cas d'utilisation commerciale de l'appareil ou à des fins de location, ou si les numéros de série ont été modifiés ou effacés. PSI se réserve le droit de changer le concept, de faire des modifications ou des améliorations aux produits, sans avoir l'obligation d'effectuer les mêmes changements aux mêmes produits fabriqués auparavant. Ce qui précède remplace toute autre garantie explicite ou implicite et PSI n'assume aucune responsabilité ni autorise quiconque d'accepter en son nom toute obligation ou responsabilité liée à la vente, à l'entretien ou aux réparations de ce produit. En aucune circonstance, PSI et ses détaillants PSI ne seront tenus responsables des dommages spéciaux ou indirects résultant de l'utilisation de cet appareil ou de tout retard dans l'application de cette garantie attribuable à des causes indépendantes de notre volonté. En vertu de certaines lois provinciales ou fédérales, l'acheteur peut avoir d'autres droits spécifiques, et si certaines clauses de cette garantie sont interdites en vertu de ces lois, ces clauses seront nulles et non avenues, mais les autres clauses de cette garantie resteront en vigueur.

"Dolce" is a trademark of Product Specialties Inc. © 2009.

Due to continuing improvements, actual product may differ slightly from photo.

dolce Voir plus de produits:
www.alwaysdolce.com