emerio®



EN Pizzarette® / DE Pizzarette® / FR Pizzarette®

SE Pizzarette® / NL Pizzarette® / PL Pizzarette®

Content – Inhalt – Teneur – Innehåll – Inhoud – Treść

Instruction manual – English ..... - 2 -

Bedienungsanleitung – German ..... - 7 -

Mode d’emploi – French ..... - 13 -

Bruksanvisning – Swedish ..... - 19 -

Gebruiksaanwijzing – Dutch ..... - 24 -

Instrukcja obsługi – Polish ..... - 30 -

SAFETY INSTRUCTIONS

Before use make sure to read all of the below instructions in order to avoid injury or damage, and to get the best results from the appliance. Make sure to keep this manual in a safe place. If you give or transfer this appliance to someone else make sure to also include this manual.

In case of damage caused by user failing to follow the instructions in this manual the warranty will be void. The manufacturer/importer accepts no liability for damages caused by failure to follow the manual, a negligent use or use not in accordance with the requirements of this manual.

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.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food, please refer to the paragraph “CLEANING AND MAINTENANCE” of the manual.
7. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
8. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.

9. Always plug the appliance into an earthed plug socket.
10. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
11. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
12. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
13. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
14. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, and send it to an authorized service centre for repair.
15. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
16. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
17. Never leave the appliance unattended during use.
18. This appliance is neither suitable for commercial use nor for use in the open air.
19. Do not use the appliance for other than intended use.
20. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
21. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.
22. If you use products with non-stick surfaces, please make sure no birds are in the same room and that the room can be completely closed off and well-ventilated.

PARTS DESCRIPTION



1. Cover
2. Baking plate
3. Base
4. Indicator light
5. Spatula (4 pieces)
6. Dough cutter

BEFORE FIRST USE

Clean the cover, baking plate and spatulas before using the appliance for the first time (see “CLEANING AND MAINTENANCE”). The appliance may emit some smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal, and will stop soon.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant and splash-proof surface where it cannot fall.
2. Do clean the heating element before plugging in.
3. Plug the power cord into an appropriate electrical outlet to turn on the appliance.
4. The indicator light turns on when the power is connected. The appliance heats up immediately.
5. You can use the top surface of the cover to keep warm food.

NOTE: Turn on the appliance 15 minutes before use.

How to bake pizzas:

1. Spray or wipe the spatulas with a non-stick spray or oil for the first pizza.
   Place the dough, sauce and all the ingredients in small bowls on the table around the Pizzarette®. You can bake the pizza on the spatula or directly on the baking plate.
2. Put some flour on the backside of the dough to avoid sticking and place it on the spatula (do not prepare pizza on your plate and try to slide it onto spatula). Coat with tomato sauce, leaving an edge of about half a centimetre. Pick your own ingredients and put them on the pizza. Insert the pizza into the recess of the baking plate. Coating your pizza with too much ingredients will result in a longer cooking time and ingredients burning on the baking sheet, be gentle with the amount of toppings!
3. The baking time depends on:
   - the type of dough
   - the pizza topping

- the number of pizzas to be baked at the same time
- the ambient conditions where the appliance is located (temperature, draft-free place, etc.)

4. Under normal conditions the pizza is ready in about 5 to 7 minutes. Use the spatula to take out the pizza from the Pizzarette®. Careful! The spatula is hot. Place the empty, hot spatula on a heat-resistant surface.
5. Turn off the appliance after use by pulling out the plug from the socket and allow the appliance to cool down at least 30 minutes before cleaning and storing.

RECIPE

Pizza preparation:

Pizza dough (for 4 people)
500 gr. white flour
1 tsp salt
4 tsp olive oil
20 gr. fresh yeast or 1 satchel of dried yeast
250 ml lukewarm water

Combine the flour, salt and oil in a bowl. If using fresh yeast, dissolve it in the water and mix until smooth, then combine with the flour. If using dried yeast, mix it directly with the flour and then add the oil and water. When all the ingredients are mixed, knead the dough well by hand and continually pull and stretch it. You could also use a mixer with dough hooks or a food processor. Form the dough into a ball and leave covered for 45 minutes in a warm place until it has risen to double the size. Sprinkle the dough with a bit of flour; roll it out to 3 mm thickness. Turn the dough around a few times and sprinkle with flour in order to prevent sticking; form pizzas with the cutting ring. Put the rounds on a plate with grease-proof paper and lots of white flour between them to avoid sticking. While the dough is rising you can prepare the remaining ingredients.

Tomato sauce:

1 can peeled tomatoes
1 small can tomato paste
Salt, pepper, oregano
2 tbsp. olive oil
2 pressed cloves of garlic
Finely chop the peeled tomatoes and mix them with the other ingredients.

Possible toppings:

Mozzarella, grated parmesan cheese, grated Gouda cheese, basil, arugula, olives, mushrooms, anchovies, capers, pineapple, artichoke hearts, bell peppers, onions, tomatoes, ham, salami, smoked salmon, shrimp, canned tuna.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Allow the hot appliance to cool down at least 30 minutes before cleaning and storing.
2. Rinse the cover, baking plate and pizza spatulas with warm water and a soft cloth. Don’t put any parts in the dishwasher.
3. Never submerge the base in water. The surface can be cleaned by using a moist cloth.
4. Always use the original box to store the appliance and its accessories to avoid damage.

TECHNICAL DATA

Operating voltage: 220-240V ~ 50/60Hz
Power: 900-1100W

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:

For the purchased device we provide 2 years guarantee, commencing from the day of sale. If you have a defective product, you can directly go back to the point of purchase.

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual is not properly executed. Damage to accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Recycling – European Directive 2012/19/EU

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

Emerio Holland B.V.
Zomervaart 1A
2033 DA Haarlem
The Netherlands

Customer service:
T: +31(0)23 3034369
E: info.nl@emerio.eu

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch unbedingt die nachfolgenden Anleitungen, um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und das beste Ergebnis mit dem Gerät zu erzielen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf. Wenn Sie dieses Gerät an eine andere Person weitergeben, stellen Sie sicher, dass Sie auch diese Bedienungsanleitung aushändigen.

Im Falle von Beschädigungen, die durch die Missachtung der Anleitungen in dieser Bedienungsanleitung verursacht wurden, wird die Garantie ungültig. Der Hersteller/Importeur haftet nicht für Schäden, die durch Missachtung der Bedienungsanleitung, fahrlässigen Gebrauch oder Benutzung, die nicht in Übereinstimmung mit den Anforderungen dieser Bedienungsanleitung erfolgt, verursacht wurden.

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in die sichere Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Die Reinigung und vom Benutzer auszuführende Wartungsarbeiten sollten nicht von Kindern ausgeführt werden; es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Halten Sie das Gerät und sein Netzkabel außer Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.
6. Um Informationen zur Reinigung der Flächen zu erhalten,

die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, lesen Sie bitte den Abschnitt „ REINIGUNG UND PFLEGE “ in der Bedienungsanleitung.

7. Dieses Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem bestimmt.
8. Bevor Sie den Stecker mit der Netzsteckdose verbinden, prüfen Sie bitte, ob die Spannung und die Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.
9. Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen (Schukosteckdosen) an.
10. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird.
11. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
12. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!
13. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
14. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und senden Sie es zur Reparatur an ein autorisiertes Service-Zentrum.
15. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.
16. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
17. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
18. Dieses Gerät ist weder für den gewerblichen Gebrauch noch für den Gebrauch im Freien geeignet.
19. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.

20. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
21. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, von der es nicht herunterfallen kann.
22. Wenn Sie Produkte mit Antihaftbeschichtung benutzen, stellen Sie bitte sicher, dass sich keine Vögel im gleichen Zimmer befinden und dass das Zimmer komplett geschlossen und gut belüftet werden kann.

BESCHREIBUNG



1. Abdeckung
2. Backplatte
3. Basis
4. Anzeigeleuchte
5. Spatel (6 Teile)
6. Ausstechform

VOR ERSTER INBETRIEBNAHME

Reinigen Sie Abdeckung, Backplatte und Spatel bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen (siehe „REINIGUNG UND PFLEGE“). Bei der ersten Verwendung des Gerätes könnte eine leichte Rauchentwicklung sowie ein spezieller Geruch entstehen. Das ist normal und geht von selbst wieder weg.

BEDIENUNGSHINWEISE

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache sowie hitze- und spritzbeständige Fläche und an eine Stelle, wo es nicht herunterfallen kann.
2. Reinigen Sie das Heizelement vor dem Anschluss an die Stromversorgung.
3. Zum Einschalten des Geräts stecken Sie das Netzkabel in eine geeignete Steckdose.
4. Die Anzeigeleuchte leuchtet, sobald die Stromversorgung angeschlossen ist. Das Gerät heizt sofort auf.
5. Sie können die Oberseite der Abdeckung zum Warmhalten der Speisen verwenden.

HINWEIS: Schalten Sie das Gerät 15 Minuten vor der Verwendung ein.

Pizza backen:

1. Besprühen oder bestreichen Sie die Spatel mit einem Antihaft-Spray bzw. Öl für die erste Pizza.
   Den Teig, die Sauce sowie sämtliche Zutaten in kleine Schälchen füllen und um die Pizzarette® herum auf den Tisch stellen. Sie können die Pizza auf dem Spatel oder direkt auf der Backplatte backen.
2. Geben Sie etwas Mehl auf die Unterseite des Teigs, damit er nicht kleben bleibt, und legen Sie ihn auf den Spatel. (Bereiten Sie die Pizza nicht auf Ihrem Teller zu und versuchen dann, diese auf den Spatel zu schieben.) Bedecken Sie den Teig mit Tomatensoße und lassen Sie einen Rand von etwa einem halben Zentimeter. Wählen Sie Ihre Zutaten aus und belegen Sie die Pizza damit. Legen Sie die Pizza in die Vertiefung der Backplatte. Wenn die Pizza mit zu vielen Zutaten belegt wird, verlängert sich die Garzeit. Außerdem können die Zutaten auf dem Backblech verbrennen. Deshalb nicht zu viel Pizzabelag verwenden!
3. Die Backzeit richtet sich nach:

- Art und Dicke des Teigs
- Pizzabelag
- Anzahl der Pizzas, die gleichzeitig gebacken werden
- Umgebungsbedingungen des Aufstellortes des Gerätes (Temperatur, keine Zugluft usw.)

4. In der Regel ist die Pizza innerhalb von etwa 5 bis 7 Minuten fertig gebacken. Holen Sie die Pizza mithilfe des Spatels aus der Pizzarette®. Vorsicht! Der Spatel ist heiß. Legen Sie den leeren, heißen Spatel auf eine hitzebeständige Fläche.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, um es nach der Verwendung auszuschalten, und lassen Sie es mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen oder aufräumen.

REZEPTE

Vorbereitung

Pizzateig (für 4 Personen)
500 g Weizenmehl
1 Teelöffel Salz
4 Esslöffel Olivenöl
20 g Frischhefe oder 1 Päckchen Backhefe
250 ml lauwarmes Wasser

Das Mehl mit dem Salz und dem Öl in einer geeigneten Schüssel vermischen. Die Frischhefe im lauwarmen Wasser lösen und glattrühren. Dann diese Masse in das Mehl geben und verrühren. Die Backhefe können Sie direkt in das Mehl geben und dann das lauwarme Wasser hinzufügen. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Ein Mixer mit Teighaken oder eine Küchenmaschine sind hierfür ideal. Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und gut 45 Minuten aufgehen lassen bis sich das Volumen verdoppelt hat. Den Teig mit etwas Mehl bestreuen und die Masse bis zu einer Stärke von 3 mm ausrollen. Die Masse ab und zu umdrehen und mit Mehl bestreuen, um ein Klebenbleiben zu vermeiden. Dann mit der Ausstechform Scheiben ausstechen. Geben Sie diese Scheiben auf einen Teller oder ein Brett und streuen Sie extra Mehl auf die Teigscheiben, um ein Aneinanderkleben zu vermeiden. Während des Aufgehens können Sie die anderen Zutaten bereitstellen.

Tomatensauce

1 Dose geschälte Tomaten
1 kleine Dose Tomatenpüree
Salz, Pfeffer, Oregano
2 Esslöffel Olivenöl
2 ausgepresste Knoblauchzehen

Die geschälten Tomaten zerkleinern und mit den übrigen Zutaten vermischen.

Vorschläge, was Sie auf den Tisch bringen können

Mozzarella, geraspelter Parmesankäse, geraspelter Goudakäse, Basilikum, Rukola, Oliven, Champignons, Anschovis, Kapern, Ananas, Artischockenherzen, Paprika, Zwiebelringe, Tomaten, Schinken, Salami, geräucherter Lachs, Garnelen, Thunfisch aus der Dose.

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Lassen Sie die Pizzarette® nach Gebrauch mindestens 30 Minuten lang abkühlen bevor Sie diese verstauen.
2. Reinigen Sie die Abdeckung, Backplatte und Pizzaspatel mit warmem Wasser und einem weichen Tuch. Keine Teile in den Geschirrspüler legen.

3. Tauchen Sie das Basisgerät niemals ins Wasser. Die Oberfläche ist mit einem feuchten Tuch zu reinigen.
4. Bewahren Sie das Gerät mit dem Zubehör immer im ursprünglichen Karton auf, so dass nichts beschädigt werden kann.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50/60Hz
Leistungsaufnahme: 900-1100W

GARANTIE UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß den folgenden Bedingungen Garantie zu fordern:
Wir bieten eine 2-Jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen, werden nicht von dieser Garantie abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unseren Kundendienst. Zerbrochenes Glas oder Kunststoffteile sind immer kostenpflichtig. Schäden an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, sowie Reinigung, Wartung oder Austausch der besagten Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG



Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG
Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

Emerio Holland B.V.
Zomervaart 1A
2033 DA Haarlem
The Netherlands

Kundendienst:
T: +31(0)23 3034369
E: info.nl@emerio.eu

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lisez toutes les consignes suivantes pour éviter des blessures et des dommages, et pour optimiser les performances de votre appareil. Conservez cette notice d'utilisation dans un endroit sûr. Si vous donnez ou transférez cet appareil à un tiers, veillez à lui remettre également cette notice d'utilisation.

En cas de détérioration due au non-respect par l'utilisateur des instructions de cette notice d'utilisation, la garantie est annulée. Le fabricant/importateur rejette toute responsabilité en cas de dommages dus au non-respect des instructions de la notice d'utilisation, à un usage négligent ou à l'usage non conforme aux exigences de cette notice d'utilisation.

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou un manque d'expérience et de connaissances si elles ont été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et de comprendre la risques impliqués.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et la maintenance ne doivent pas être réalisés par les enfants sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et s'ils sont supervisés.
4. Gardez l'appareil et son câble hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
6. Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments,

reportez-vous au paragraphe « NETTOYAGE ET ENTRETIEN » du mode d'emploi.

7. Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
8. Avant d'insérer la fiche de l'appareil dans une prise secteur, vérifiez que la tension et la fréquence du secteur correspondent aux spécifications indiquées sur la plaque signalétique.
9. Branchez l'appareil sur une prise raccordée à la terre.
10. Débranchez la fiche électrique de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
11. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas sur des arêtes coupantes et maintenez-le éloigné des objets chauds et des flammes nues.
12. N'immergez jamais l'appareil ou sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Cela peut provoquer un choc électrique !
13. Pour débrancher la fiche de la prise, saisissez la fiche et tirez-la hors de la prise. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
14. Ne touchez pas l'appareil s'il est tombé dans de l'eau. Débranchez la fiche de la prise électrique et envoyez-le dans un centre de réparation agréé pour le faire réparer.
15. Ne branchez pas et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.
16. N'essayez pas d'ouvrir le boîtier de l'appareil ni de réparer l'appareil vous-même. Cela peut provoquer un choc électrique.
17. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.
18. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial ni pour un usage en plein air.
19. N'utilisez pas cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.

20. N’enroulez pas le cordon d’alimentation autour de l’appareil et ne le pliez pas.
21. Placez l’appareil sur une surface horizontale et stable, de laquelle il ne peut pas tomber.
22. Si vous utilisez des produits antiadhésifs, veillez à ce qu’il n’y ait aucun oiseau dans la pièce et à ce que la pièce soit complètement fermée et bien aéré.

DESCRIPTION DES PIÈCES



1. Couvercle
2. Plaque de cuisson
3. Base
4. Voyant
5. Spatules (4 pièces)
6. Découpe pâte

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Nettoyez le couvercle, la plaque de cuisson et les spatules avant d'utiliser l'appareil pour la première fois (voir « NETTOYAGE ET ENTRETIEN »). Il se peut, lors de la première utilisation de la Pizzarette®, que vous constatiez un léger développement de fumées et une odeur particulière. Rien d'anormal à cela; ces phénomènes disparaîtront d'eux-mêmes.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Placez la Pizzarette® sur une base stable, plate et à l'abri de la chaleur et des éclaboussures, à un endroit d'où elle ne peut pas tomber.
2. Nettoyez les éléments chauffants avant de brancher.
3. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique appropriée pour allumer l'appareil.
4. Le voyant s'allume quand l'alimentation électrique est connectée. L'appareil commence immédiatement à chauffer.
5. Vous pouvez utiliser la surface supérieure du couvercle pour maintenir les aliments chauds.

REMARQUE : Allumez l'appareil 15 minutes avant l'utilisation.

Comment cuire des pizzas :

1. Pulvérisez ou enduisez les spatules avec une huile ou un spray anti-adhérant pour la première pizza. Placez la pâte, la sauce et tous les ingrédients dans de petits bols sur la table autour de la Pizzarette®. Vous pouvez cuire la pizza sur la spatule ou directement sur la plaque de cuisson.
2. Mettez un peu de farine au dos de la pâte pour éviter qu'elle ne colle, puis mettez la pâte sur la spatule (ne préparez pas de pizza sur votre plaque pour essayer ensuite de la faire glisser sur la spatule). Enduisez-la de sauce tomate en laissant un bord non enduit d'un demi-centimètre environ. Choisissez vos ingrédients et mettez-les sur la pizza. Insérez la pizza dans le renfoncement de la plaque de cuisson. Placez trop d'ingrédients sur votre pizza demandera un temps plus long de cuisson et les ingrédients risqueront de

brûler sur la plaque de cuisson; ne placez pas une grande quantité de garnitures!

3. La durée de cuisson dépend des facteurs suivants :
   - Le type de pâte
   - La garniture de la pizza
   - Le nombre de pizzas cuites en même temps
   - Les conditions ambiantes d'utilisation de l'appareil (température, courant d'air, etc.).
4. Dans des conditions normales, la pizza est prête en 5 à 7 minutes environ. Utilisez la spatule pour sortir la pizza de la Pizzarette®. Attention ! La spatule est brûlante. Placez la spatule chaude vidée sur une surface résistante à la chaleur.
5. Éteignez l'appareil après utilisation en débranchant sa fiche de la prise électrique et laissez-le refroidir 30 minutes au minimum avant de le nettoyer et de le ranger.

RECIPES

Pâte à pizza:

500 g de farine
1 bonne pointe de couteau de sel
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
20 g de levure fraîche ou 1 sachet de levure déshydratée
250 ml d'eau tiède

Dans un récipient, mélanger le sel et l'huile à la farine. Faire se dissoudre la levure fraîche dans de l'eau tiède et remuer pour bien égaliser. La mélanger à la farine. Pour de la levure sèche, la mélanger directement à la farine avant d'ajouter l'huile et l'eau tiède. Pétrir le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte bien souple. Un mixer avec batteur pour pâte ou un robot ménager convient à merveille. Recouvrir le récipient d'un torchon et laisser la pâte lever pendant 45 minutes environ jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume. Saupoudrer la pâte d'un peu de farine et l'abaisser (l'aplatir) au rouleau jusqu'à obtenir un morceau de pâte d'une épaisseur de 3 mm environ. Retourner le morceau de pâte de temps à autre et le saupoudrer de farine pour éviter qu'il ne colle au plan de travail et découper des fonds ronds à l'aide du découpe pâte. Empilez les fonds ronds sur une assiette ou une planche en saupoudrant un peu de farine sur chacune des surfaces afin d'éviter qu'ils ne col-lent. Pendant le temps que la pâte met à lever, vous pouvez préparer les autres ingrédients.

Sauce tomate:

1 boite de tomates pelées
1 petite boite de purée de tomate
Sel, poivre, marjolaine
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 gousses d'ail écrasées

Hacher menu les tomates pelées et les mélanger aux autres ingrédients.

Suggestions de ce que vous pourriez mettre sur la table:

Mozzarella, parmesan râpé, Gouda râpé, basilic, roquette, olives, champignons, anchois, câpres, ananas, cœurs d'artichaut, poivrons, ronds d'oignons, tomates, jambon, salami, saumon fumé, crevettes, thon en boite.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Donnez le temps à la Pizzarette® de refroidir pendant 30 minutes au moins avant de la nettoyer et de la ranger.

2. Rincez le couvercle, la plaque de cuisson et les spatules à pizza avec de l'eau tiède et un chiffon doux. Ne mettez aucune pièce au lave-vaisselle.
3. Ne jamais plonger la partie inférieure de l'appareil dans de l'eau. On pourra en nettoyer la surface à l'aide d'un chiffon humide.
4. Toujours remettre la Pizzarette® et ses accessoires dans la boite d'origine pour éviter tout risque d'endommagement.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'opération: 220-240V ~ 50/60Hz
Consommation énergétique: 900-1100W

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur. En plus des droits juridiques, le client a la possibilité dans les limites de la garantie de déposer les réclamations suivantes:
Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous décline toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.

APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



Recyclage – Directive européenne 2012/19/EU
Ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Pour limiter les risques pour l'environnement et la santé entraînés par le rejet non contrôlé des déchets, recyclez ce dernier pour promouvoir une réutilisation responsable de ses matériaux. Pour recycler votre produit, utilisez les réseaux de collecte de votre région ou prenez contact avec le revendeur du produit. Ce dernier pourra vous aider à le recycler.

Emerio Holland B.V.
Zomervaart 1A
2033 DA Haarlem
The Netherlands

Service à la clientèle:
T: +31(0)23 3034369
E: info.nl@emerio.eu

SÄKERHETSANVISNINGAR

Före användning och för att att erhålla bästa resultat från apparaten, var noga med att läsa igenom alla instruktioner nedan för att undvika skada på person eller egendom. Se till att förvara denna bruksanvisning på en säker plats. Om du ger bort eller överlåter denna apparat till någon, se till att även inkludera denna bruksanvisning.

Vid skador som orsakats av att användaren inte följer instruktionerna i denna bruksanvisning ogiltighetsförklaras garantin. Tillverkaren/importören tar inget ansvar för skador som orsakats av underlåtenhet att följa bruksanvisningen, vid en vårdslös användning eller användning som inte är i enlighet med kraven i denna bruksanvisning.

1. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt, samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap under förutsättning att de övervakas eller mottagit instruktioner för säker användning av apparaten och förstår riskerna.
2. Barn får inte leka med apparaten.
3. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
4. Håll apparaten och dess strömkabel utom räckhåll för barn under 8 år.
5. Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
6. Se avsnittet "RENGÖRING OCH UNDERHÅLL" i bruksanvisningen för instruktioner om hur man rengör ytor som kommit i kontakt med mat.
7. Denna apparat är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.
8. Innan du ansluter strömkontakten till eluttaget, kontrollera att spänningen och frekvensen överensstämmer med specifikationerna på märkplåten.

9. Plugga alltid in apparaten i en jordad kontakt.
10. Dra ut strömkontakten från eluttaget när apparaten inte används och före rengöring.
11. Säkerställ att strömkabeln inte hänger över någon skarp kant och håll den borta från varma föremål och öppen eld.
12. Sänk inte ner apparaten eller strömkontakten i vatten eller någon annan vätska. Det är livsfarligt på grund av elektriska stötar!
13. För att dra ut strömkontakten från eluttaget, dra ut den via strömkontakten. Dra inte i strömkabeln.
14. Vidrör inte apparaten om den faller i vatten. Dra ut strömkontakten ur eluttaget och skicka den till ett auktoriserat servicecenter för reperation.
15. Du får inte koppla in eller dra ut apparaten från eluttaget med blöta händer.
16. Försök aldrig att öppna apparatens hölje eller reparera den själv. Det kan orsaka elektriska stötar.
17. Lämna aldrig apparaten obevakad vid användning.
18. Denna apparat är varken lämplig för kommersiell användning eller utomhusbruk.
19. Använd inte apparaten för något annat ändamål än den är avsedd för.
20. Linda inte kabeln runt apparaten och undvik att böja den.
21. Placera apparaten på en stabil, jämn yta som den inte kan falla ner från.
22. Om du använder produkter med teflonyta, se till att inga fåglar är i samma rum och att rummet kan stängas igen helt och är väl ventilerat.

BESKRIVNING AV DELAR



1. Lock
2. Bakplatta
3. Basenhet
4. Indikatorlampa
5. Spatel (4 delar)
6. Degskärare

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

Rengör locket, bakplattan och spateln innan apparaten används för första gången (se "RENGÖRING OCH UNDERHÅLL"). Apparaten kan avge lite rök och en karaktäristisk lukt när du sätter på den för första gången. Detta är normalt och slutar snart.

ANVÄNDNINGSINSTRUKTIONER

1. Placera apparaten på en platt, stabil, värmetålig och stänksäker yta där den inte kan trilla.
2. Rengör värmeelementet innan du kopplar in det.
3. Anslut strömkontakten till ett lämpligt eluttag för att slå på apparaten.
4. Indikatorlampan tänds när strömmen ansluts. Apparaten värms omedelbart upp.
5. Du kan använda lockets övre del för att hålla maten varm.

OBS! Slå på apparaten 15 minuter före användning.

Hur man bakar pizzor:

1. Spraya eller smörj spatlarna med en spray eller olja för den första pizzan.
   Sätt ner degen, såsen och alla ingredienser i små skålar på bordet runt Pizzarette®. Du kan baka pizzan på spateln eller direkt på bakplattan.
2. Strö lite mjöl på degens baksida för att undvika att den fastnar och placera den på spateln (förbered inte pizzan på din tallrik och sedan försöka skjuta över den på spateln). Tillsätt tomatsåsen, lämna en kant på cirka en halv centimeter. Välj de ingredienser som du vill ha och placera dem på pizzan. För in pizzan i fördjupningen på bakplattan. Om du använder för många ingredienser på din pizza innebär det en längre bakningstid och att ingredienserna bränns på bakplåten. Använd sparsamt med ingredienser!
3. Baktiden varierar beroende på:
   - Degtyp
   - Pizzatopping
   - Antal pizzor som bakas samtidigt

- Omgivningsförhållanden för apparaten (temperatur, luftdrag osv.)

4. Under normala förhållanden är pizzan klar efter 5 till 7 minuter. Använd spateln för att ta ut pizzan från Pizzarette®. Var försiktig! Spateln är varm. Placera den tomma, varma spateln på den värmebeständiga ytan.
5. Stäng av apparaten efter användning genom att dra ut strömkontakten från eluttaget och låt sedan apparaten svalna i minst 30 minuter före rengöring och förvaring.

RECEPT

Pizzaförberedning:

Pizzadeg (för 4 personer)
500 g vitt mjöl
1 tsk salt
4 tsk olivolja
20 g färsk jäst eller torr jäst
250 ml ljummet vatten

Blanda mjöl, salt och olja i en skål. Om du använder färsk jäst, måste du lösa upp det i vatten och blanda tills det är jämnt, och sedan blanda in mjölet. Om du använder torr jäst, kan du blanda det med mjölet direkt och sedan blanda i olja och vatten. När alla ingredienserna är blandade, knåda degen väl med händerna och dra och sträck den ständigt. Du kan även använda en mixer med degkrokar eller en matberedare. Forma degen till en boll och lämna den täckt i 45 minuter på ett varmt ställe tills den har rest sig till dubbla storleken. Sprinkla lite mjöl på degen, och rulla ut den tills den är 3 mm tjock. Vänd på degen ett par gånger och sprinkla med mjöl för att förhindra att den fastnar. Forma pizzor med ringen. Placera de runda bottnarna på en plåt med smörgåspapper och mycket vitt mjöl mellan dem för att förhindra att de fastnar. Medan degen jäser, så kan du förbereda resten av ingredienserna.

Tomatsås:

1 burk skalade tomater
1 liten burk tomatpuré
Salt, peppar, oregano
2 matskedar olivolja
2 pressade vitlöksklyftor
Finhacka de skalade tomaterna och blanda dem med de andra ingredienserna.

Möjliga toppings:

mozzarella, riven parmesanost, riven goudaost, basilika, rucola, oliver, svampar, ansjovis, kapris, ananas, kronärtskockshjärta, paprika, lök, tomater, skinka, salami, rökt lax, räkor, tonfisk på burk.

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

1. Tillåt den heta apparaten att kyla ner i minst 30 minuter innan du rengör och stoppar undan den.
2. Skölj av locket, bakplattan och pizzaspatlarna med varmt vatten och en mjuk trasa. Diska inga delar i en diskmaskin.
3. Sänk aldrig ner basen i vatten. Ytan kan rengöras med en fuktig trasa.
4. Använd alltid originalförpackningen för att lagra apparaten och dess tillbehör för att undvika skada.

TEKNISKA DATA

Driftsspänning: 220-240V ~ 50/60Hz
Strömförbrukning: 900-1100W

GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om trots detta någon skada skulle uppstått vid produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället. Förutom de i lag fastställda garantianspråken har köparen möjlighet att göra gällande följande anspråk på garanti:
För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen.
Brister som uppstår genom felaktig hantering av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti. Behåll alltid ditt kvitto då det är din garanti vid eventuell reklamation. Skador som uppstår p.g.a. att instruktionsmanualen inte följs ogiltigförklarar garantin och om detta leder till påföljande skador så kan inte vi hållas ansvariga. Vi kan inte hållas ansvariga för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om inte säkerhetsföreskrifterna följs. Skador på tillbehören innebär inte per automatik ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår kundservice. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad. Defekter på förbrukningsartiklar eller slitdelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av tidigare nämnda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren.

MILJÖVÄNLIG KASSERING



Återvinning - EU-direktiv 2012/19/EU
Denna markering indikerar att produkten inte får kastas tillsammans med övrigt hushållsavfall. För att förhindra eventuell skada på miljön eller människors hälsa på grund av okontrollerad avfallshantering, återvinns de på ett ansvarsfullt sätt som främjar en hållbar återanvändning av materiella resurser. För att återlämna den använda enheten, använd retur- och insamlingssystem eller kontakta återförsäljaren där produkten var köpt. De kan ta denna produkt för miljösäker återvinning.

Emerio Holland B.V.
Zomervaart 1A
2033 DA Haarlem
The Netherlands

Kundservice:
T: +31(0)23 3034369
E: info.nl@emerio.eu

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Voor gebruik dient u alle onderstaande instructies te lezen om letsel en schade te voorkomen en om de beste resultaten met het apparaat te bereiken. Bewaar deze handleiding op een veilige plek. Mocht u dit apparaat aan iemand anders overhandigen, dient u ook de gebruiksaanwijzing te overhandigen.

In geval van schade die wordt veroorzaakt doordat de gebruiker de instructies in deze gebruiksaanwijzing niet in acht heeft genomen, komt de garantie te vervallen. De fabrikant/importeur is niet aansprakelijk voor schade die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, door nalatig gebruik of gebruik dat niet in overeenstemming is met de bepalingen van deze gebruiksaanwijzing.

1. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysische, visuele of mentale vaardigheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, indien ze gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken, op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt en deze gevaren begrijpen.
2. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
3. Laat het reinigen en het onderhoud van het apparaat niet uitvoeren door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
4. Houd het apparaat en snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
5. Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of gelijksoortig geschoolde personen om gevaar te vermijden.
6. Met het oog op de instructies voor de reiniging van de

oppervlakken die in contact kunnen komen met voedsel, dient u de instructies in de paragraaf " REINIGING EN ONDERHOUD " van de gebruiksaanwijzing in acht te nemen.

7. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bestuurd systeem.
8. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, dient u te controleren of de stroom en de frequentie overeen komen met de specificaties van het typeplaatje.
9. Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
10. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het apparaat reinigt.
11. Let op dat de stroomkabel niet over scherpe randen hangt en niet in de buurt komt van hete voorwerpen en open vuur.
12. Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Er bestaat levensgevaar als gevolg van een elektrische schok!
13. Om de stekker uit het stopcontact te halen, dient u aan de stekker zelf te trekken. Trek niet aan de stroomkabel.
14. Raak het apparaat niet aan als het in water is gevallen. Haal de stekker uit het stopcontact en breng het apparaat naar een erkend servicecentrum voor reparatie.
15. Steek de stekker niet in het stopcontact en haal hem er niet uit als u natte handen heeft.
16. Probeer nooit de behuizing van het apparaat te openen en probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
17. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
18. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik en gebruik buitenshuis.
19. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde doel.
20. Draai de kabel niet om het apparaat en buig hem niet.

21. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond waar het niet vanaf kan vallen.
22. Als u producten met een antiaanbaklaag gebruikt, dient u ervoor te zorgen dat zich geen vogels in dezelfde ruimte bevinden en dat de ruimte compleet kan worden gesloten en goed geventileerd wordt.

ONTWERP



1. Deksel
2. Bakplaat
3. Voetstuk
4. Controlelampje
5. Spatel (4 stuks)
6. Deeguitsteker

VOOR EERSTE GEBRUIK

Maak het deksel, de bakplaat en de spatels schoon voordat u het apparaat in gebruik neemt (Zie “REINIGING EN ONDERHOUD”). De eerste keer dat u de Pizzarette® in gebruik neemt, kan er lichte rookontwikkeling en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal vanzelf verdwijnen.

GERRUIKSINSTRUCTIES

1. Plaats de Pizzarette® op een stabiele, vlakke en hitte- en spatbestendige ondergrond, op een plaats waar hij niet kan vallen.
2. Reinig het verwarmingselement a.u.b. voordat u het apparaat aansluit.
3. Steek de stekker in een gepast stopcontact om het apparaat in te schakelen.
4. Het controlelampje brandt wanneer het apparaat op de voeding is aangesloten. Het apparaat warmt onmiddellijk op.
5. U kunt de bovenkant van het deksel gebruiken om het voedsel warm te houden.

OPMERKING: Schakel het apparaat 15 minuten voor gebruik in.

Hoe pizza’s bakken:

1. Spuit of smeer de spatels eerst met een anti-aanbakspray of olie in voordat u de eerste pizza inbrengt. Zet het deeg, de saus en alle ingrediënten op tafel. U kunt de pizza op de spatel of rechtstreeks op de bakplaat bakken.
2. Doe een beetje bloem op de onderkant van de deeg om vastkleven te vermijden en plaats het op de spatel (bereid de pizza niet op uw bord om hem vervolgens op de spatel te schuiven). Breng een laagje tomatensaus aan en laat een rand van circa een halve centimeter vrij. Kies uw gewenste ingrediënten en doe ze op de pizza. Plaats de pizza in een opening van de bakplaat. Het beleggen van uw pizza met teveel ingrediënten zal resulteren in een langere baktijd en bijvoorbeeld teveel Mozzarella vloeit van de pizza op de bakplaat en zou kunnen verbranden. Doe dus niet teveel ingrediënten op uw pizza!
3. De gepaste baktijd is afhankelijk van:

- het soort deeg
- de pizzatoppings
- het aantal pizza's dat tegelijkertijd wordt gebakken
- de omgevingsomstandigheden waar het apparaat zich bevindt (temperatuur, tochtvrije ruimte, etc.)

4. Onder normale omstandigheden is de pizza in 5 à 7 minuten klaar. Haal de pizza uit de Pizzarette® met behulp van de spatel. Opgelet! De spatel is heet. Leg de lege en hete spatel op een hittebestendig oppervlak.
5. Schakel het apparaat na gebruik uit door de stekker uit het stopcontact te trekken en laat de het apparaat minstens 30 minuten afkoelen voordat u het reinigt of opbergt.

RECEPTEN

Pizzadeeg:

500 gram bloem
1 flinke mespunt zout
4 el olijfolie
20 gram verse gist of 1 zakje gedroogde gist
250 ml lauw water

De bloem met het zout en de olie in een kom mengen. De verse gist in het lauwe water oplossen en gladroeren. Door de bloem mengen. Gedroogde gist meng je meteen met de bloem en dan de olie en het lauwe water erbij. Alles tot een soepel deeg kneden. Een mixer met deeghaken of een keukenmachine is hierbij ideaal.
De kom afdekken met een doek en zo'n 45 minuten laten rijzen tot het volume is verdubbeld. Het deeg bestrooien met wat bloem en uitrollen tot een lap die een dikte heeft van zo'n 3mm. De lap af en toe omdraaien en met bloem bedekken om plakken te voorkomen en met de deeguitsteker rondjes maken. Stapel de rondjes op een bord of plank en doe er extra bloem tussen om aan elkaar kleven te voorkomen. Tijdens het rijzen kun je de overige ingrediënten klaarzetten.

Tomatensaus:

1 blik gepelde tomaten
1 klein blikje tomatenpuree
zout, peper, oregano
2 eetlepels olijfolie
2 uitgeperste tenen knoflook
De gepelde tomaten fijnhakken en mengen met de overige ingrediënten.

Suggesties voor wat je op tafel zet:

Mozzarella, geraspte parmezaanse kaas, geraspte goudse kaas, basilicum, rucola, olijven, champignons, ansjovis, kappertjes, ananas, artisjokhartjes, paprika, uienringen, tomaten, ham, salami, gerookte zalm, garnalen, tonijn uit blik.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Laat de Pizzarette® minimaal 30 minuten afkoelen, voordat je het reinigt en opbergt.
2. Reinig het deksel, de bakplaat en de pizzaspatels met warm water en een zachte doek. Plaats geen onderdelen in de vaatwasmachine.
3. Het basistoestel nooit in water onderdompelen. De oppervlakte kan met een vochtige doek worden gereinigd.

4. Berg de Pizzarette®met accesoires altijd in de oorspronkelijke doos op zodat het niet kan beschadigen.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50/60Hz
Stroomverbruik: 900-1100W

GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen. Naast het wettelijke recht op waarborg heeft de klant recht op de volgende garantieclaim:
Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Indien u een defect product heeft, kunt u rechtstreeks terug gaan naar het aankooppunt.
Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU
Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoordelijke wijze worden afgevoerd. Lever verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

Emerio Holland B.V.
Zomervaart 1A
2033 DA Haarlem
The Netherlands

Klantendienst:
T: +31(0)23 3034369
E: info.nl@emerio.eu

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Aby nie dopuścić do urazów lub uszkodzeń oraz aby maksymalnie wykorzystać możliwości urządzenia, przed rozpoczęciem jego użytkowania należy przeczytać wszystkie poniższe zalecenia. Niniejszą instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania lub odstąpienia komuś tego urządzenia, do urządzenia należy dołączyć również tę instrukcję.

W przypadku uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem przez użytkownika zaleceń podanych w niniejszej instrukcji gwarancja nie ma zastosowania. Producent/importer nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem podanych w instrukcji zaleceń, zaniedbaniami oraz użytkowaniem w sposób niezgodny z wymaganiami opisanymi w instrukcji.

1. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od lat 8, osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy.
2. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
3. Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją tylko pod warunkiem ukończenia 8 lat i tylko pod nadzorem osoby dorosłej.
4. Urządzenie i jego kabel należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8.
5. Jeżeli kabel zasilający zostanie uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymiany powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inne osoby o podobnych kwalifikacjach.
6. Zalecenia dotyczące czyszczenia powierzchni mających

kontakt z żywnością podano w instrukcji w części „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.

7. To urządzenie nie jest przystosowane do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.
8. Przed włożeniem wtyczki do kontaktu, należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość są zgodne ze specyfikacją podaną na tabliczce znamionowej.
9. Urządzenie należy zawsze podłączać do kontaktu ściennego z uziemieniem.
10. Przed czyszczeniem i na czas, gdy urządzenie nie jest używane, należy wyjąć wtyczkę z kontaktu.
11. Należy dopilnować, aby kabel zasilający nie zwisał z ostrych krawędzi. Należy go trzymać z dala od gorących przedmiotów i otwartych płomieni.
12. Urządzenia i wtyczki kabla zasilającego nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach. Ryzyko utraty życia wskutek porażenia prądem!
13. W celu wyjęcia wtyczki z kontaktu należy ciągnąć za wtyczkę. Nie należy ciągnąć za kabel zasilający.
14. Nie dotykaj urządzenia, jeśli wpadnie do wody. Wyjmij wtyczkę z gniazdka i oddaj do autoryzowanego punktu serwisowego do naprawy.
15. Nie należy mokrą ręką wkładać wtyczki urządzenia do kontaktu lub wyjmować jej z niego.
16. Nigdy nie należy próbować otwierać obudowy urządzenia lub samodzielnie urządzenie naprawić. Mogłoby to doprowadzić do porażeniem prądem.
17. W czasie użytkowania nie należy nigdy zostawiać urządzenia bez nadzoru.
18. Urządzenie to nie jest przeznaczone ani do użytku handlowego ani do stosowania na zewnątrz.
19. Urządzenia nie należy używać do celów, do których nie jest ono przeznaczone.
20. Kabla nie należy owijać wokół urządzenia ani zaginać.

21. Urządzenie należy ustawić na stabilnej i płaskiej powierzchni, z której nie będzie ono mogło spaść.
22. W przypadku używania produktów z powierzchniami nieprzywierającymi, należy dopilnować, aby w tym samym pomieszczeniu nie było ptaków, aby pomieszczenie można było całkowicie zamknąć i aby miało ono zapewnioną dobrą wentylację.

OPIS CZĘŚCI



1. Pokrywa
2. Blacha do pieczenia
3. Podstawa
4. Kontrolka
5. 4 łopatek
6. Nóż do ciasta

PRZED PIERWSZYM ZASTOSOWANIEM

Wyczyść pokrywę, blachę do pieczenia i łopatki przed użyciem urządzenia po raz pierwszy (zob. „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA"). Z urządzenia może wydobywać się dym i charakterystyczny zapach po jego włączeniu po raz pierwszy. Jest to normalne i po chwili ustanie.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej, odpornej na ciepło i chlapanie powierzchni, z której nie może spaść.
2. Wyczyść element grzewczy przed podłączeniem do zasilania.
3. Podłącz przewód zasilający do odpowiedniego gniazdka, by włączyć urządzenie.
4. Kontrolka zaświeci się tylko wtedy, gdy urządzenie będzie włączone do zasilania. Urządzenie nagrzewa się natychmiast.
5. Możesz użyć górnej powierzchni pokrywy, by utrzymać produkty w cieple.

UWAGA: Włącz urządzenie 15 minut przed użyciem.

Pieczenie pizzy:

1. Spryskaj lub namocz łopatki nieprzywierającym sprayem lub olejem przy pierwszej pizzy.
   Włóż ciasto, sos i wszystkie składniki do małych misek na stole ustawionych wokół Pizzarette®. Możesz piec pizzę na łopatce lub bezpośrednio w blaszce do pieczenia.
2. Nasyp trochę mąki na spód ciasta, by nie przywierało i włóż je na łopatkę (nie przygotowuj pizzy na blaszce ale spróbuj włożyć ją na łopatkę). Posmaruj sosem pomidorowym, pozostawiając pół cm wolnego brzegu. Wybierz składniki i połóż je na pizzy. Włóż pizzę do wgłębienia blaszki do pieczenia. Zbyt duża liczba składników na pizzy przedłuży czas pieczenia i przypalenie składników na blaszce, zachowaj umiar w doborze składników!
3. Czas pieczenia zależy od:
   - rodzaju ciasta

- nadzienia pizzy
- liczby pizz do upieczenia jednocześnie
- panujących warunków położenia urządzenia (temperatura, miejsce bez przewiwewu powietrza, itp.)

4. W normalnych warunkach pieczenia pizza jest gotowa w 5 do 7 minut. Użyj łopatki do wyjęcia pizzy z Pizzarette®. Uwaga! Łopatka jest rozgrzana. Połóż pustą, rozgrzaną łopatkę na odpornej na wysokie temperatury powierzchni.
5. Wyłącz urządzenie po użyciu wyciągając przewód z gniazdka i odczekaj 30 minut, aż przestygnie przed czyszczeniem i złożeniem.

PRZEPISY

Przygotowanie:

Ciasto na pizzę (na 4 osoby)
500 g białej mąki
1 łyżeczka soli
4 łyżeczki oliwy z oliwek
20 g świeżych drożdży lub torebka suchych drożdży
250 ml letniej wody

Wymieszaj mąkę, sól i oliwę w misce. Jeśli używasz świeżych drożdży, rozpuść je w wodzie i mieszaj do uzyskania gładkiej substancji, Następnie wymieszaj z mąką. Jeśli używasz suchych drożdży, wymieszaj je bezpośrednio z mąką i dodaj następnie oliwę i wodę. Po wymieszaniu wszystkich składników, ugnieć dobrze ciasto rozciągając je. Możesz również użyć miksera z mieszadłami do ugniatania ciasta lub robota kuchennego. Uformuj ciasto w kulę i odstaw przykryte w ciepłe miejsce na 45 minut, by podwoiło rozmiar. Posyp ciasto odrobiną mąki, uformuj wałek grubości 3 mm. Ugniataj ciasto posypując mąką, by nie przywierało; wycinaj pizze za pomocą okrągłej foremki. Połóż koła na talerzu z pergaminem posypując dużą ilością mąki, by nie przywierały. Przygotuj pozostałe składniki, gdy ciasto rośnie.

Sos pomidorowy:

1 puszka obranych pomidorów
1 mała puszka przecieru pomidorowego
sól, pieprz, oregano
2 łyżeczki oliwy z oliwek
2 starte ząbki czosnku
Posiekaj pomidory i wymieszaj je z pozostałymi składnikami.

Możliwe dodatki:

mozzarella, starty parmezan, starty ser Gouda, bazylia, rukola, oliwki, pieczarki, sardela, kapary, ananas, serca karczochów, papryka, cebula, pomidory, szynka, salami, wędzony łosoś, krewetki, tuńczyk z puszki.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Odczekaj co najmniej 30 minut, aż rozgrzane urządzenie przed czyszczeniem i złożeniem.
2. Wyczyść szczoteczką pokrywę, blachę do pieczenia i łopatki do pizzy delikatną szmatką i ciepłą wodą. Nie myj żadnych części w zmywarce do naczyń.
3. Nigdy nie zanurzaj podstawy w wodzie. Powierzchnię można czyścić za pomocą wilgotnej ściereczki.
4. Zawsze używaj oryginalnego opakowania do przechowywania urządzenia i jego akcesoriów, by uniknąć uszkodzeń.

DANE TECHNICZNE

Napięcie robocze: 220-240V ~ 50/60Hz

Moc: 900-1100W

GWARANCJA I SERWIS KONSUMENCKI

Przed dostarczeniem do klienta nasze urządzenia poddawane są rygorystycznej kontroli jakości. Jeśli, pomimo wszelkich starań, podczas produkcji lub transportu pojawi się uszkodzenie, należy zwrócić urządzenie do sprzedawcy. Dodatkowo do stosowanych powszechnie przepisów, nabywca ma prawo do reklamacji na podstawie,warunków niniejszej gwarancji:

Dla każdego zakupionego urządzenia zapewniamy 2 lata gwarancji, poczynając od dnia zakupu. Uszkodzony produkt można zwrócić bezpośrednio w punkcie zakupu.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą urządzenia, usterek w wyniku modyfikacji i napraw wykonanych przez strony trzecie lub w wyniku użycia nieoryginalnych części. Należy zachować dowód zakupu, który jest jedyną podstawą złożenia roszczenia gwarancyjnego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania instrukcji obsługi. Powoduje to unieważnienie gwarancji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody materiałowe ani obrażenia ciała spowodowane niewłaściwą obsługą urządzenia i nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi. Uszkodzenie akcesoriów nie oznacza bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takim wypadku prosimy o kontakt z naszym serwisem. Stłuczone elementy szklane lub pęknięte elementy plastikowe są wymieniane za opłatą. Uszkodzenia materiałów eksploatacyjnych lub części podlegających zużyciu, a także czyszczenie, konserwacja i wymienia wspomnianych części nie jest objęta gwarancją i podlega opłacie.

USUWANIE PRZYJAZNE ŚRODOWISKU



Recykling – Dyrektywa europejska nr 2012/19/UE

Ten znak oznacza, że urządzenia nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzi spowodowanym niekontrolowaną utylizacją odpadów, poddaj produkt procesowi recyklingu w celu promowania zrównoważonego ponownego wykorzystywania zasobów materiałowych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemu oddawania zużytych produktów lub skontaktuj się ze sprzedawcą. Sprzedawca może przyjąć produkt w celu przeprowadzenia bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

Emerio Holland B.V.
Zomervaart 1A
2033 DA Haarlem
The Netherlands

Dział obsługi klienta:
T: +31(0)23 3034369
E: info.nl@emerio.eu