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 ..... - 12 -

Bruksanvisning – Swedish ..... - 17 -

Gebruiksaanwijzing – Dutch ..... - 22 -

Instrukcja obsługi – Polish ..... - 27 -

SAFETY INFORMATION

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. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
7. Read these instructions carefully and keep them in a safe place.
8. If you pass this appliance on to a third party, these operating instructions must also be handed over.
9. Incorrect operation and handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
10. This appliance is neither suitable for commercial use nor for use in the open air.
11. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the current and power supply comply with the specifications on the type plate.
12. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.

13. Parts of the appliance become hot during use. Therefore, the appliance must only be held by the handle. Avoid touching the metal parts as they become very hot.
14. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
15. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
16. Place the appliance on a stable, level surface and not close to hot objects or open flames (e.g. hotplates).
17. Never leave the appliance unattended during use.
18. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
19. This appliance is not designed for commercial use.
20. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food, please refer to the paragraph “cleaning and maintenance” of the manual.

PARTS DESCRIPTION

1. Dome
2. Non-Stick baking sheet
3. Knob
4. Power cord and plug
5. Spatula (4 pieces)
6. Dough cutter
7. Control light
8. Heating element
9. Manual

BEFORE FIRST USE

1. There are no tools required to assemble the knob. Just put the washer and the knob on the terracotta dome. Have the washer inserted by the bolt on the top of the dome, and then rotate the knob clockwise to fix it on the dome. Do not over tighten. The terracotta dome might break.
2. Clean the baking sheet 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 in the power cord into a grounded outlet wall socket to turn on the appliance.
4. The control light on the Pizzarette® will switch on and the appliance will heat up immediately.

NOTE: Turn on the pizza oven 15 minutes before use.

How to bake pizzas:

Place the dough, the 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 sheet.

Put some flour on the backside of the dough to avoid sticking and place it on the spatula. Coat with tomato sauce, leaving an edge of about half a cm free. Don't spray additional olive oil on your pizza. Insert the pizza into one of the dome openings by using the spatula and bake the pizza directly on the baking sheet. 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!

The baking time depends on the type of dough, the pizza toppings, the number of pizzas to be baked at the same time and the ambient conditions where the pizza oven is located (temperature, draft-free place, etc.).

Under normal conditions the pizza is ready in about 5 to 7 minutes. It is best to slide the hot pizzas onto a flat plate. Careful! The spatula is hot. Place the empty, hot spatula on a heat-resistant surface.
Turn off the Pizzarette® after use by pulling the plug from the socket and allow the Pizzarette® 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. When hot, the terracotta dome must never come into contact with water or be placed on a cold surface (danger of cracks). Allow the hot appliance to cool down before cleaning and storing.
3. Normally, the terracotta dome does not have to be cleaned. If cleaning is necessary, use clear, warm water and a brush.
4. Caution: The terracotta dome is sensitive to breakage and is not suitable for a dishwasher.
5. Rinse the baking sheet and pizza spatulas with warm water and a brush. Don’t put any parts in the dishwasher.
6. Never submerge the base in water. The surface can be cleaned by using a moist cloth.
7. Always use the original box to store the appliance and its accessories to avoid damage.
8. If the appliance is not to be used for a period of time, the baking sheet should be lightly oiled or greased to prevent rust.

TECHNICAL DATA

Operating voltage: 230V ~ 50Hz

Power: 900W

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

SICHERHEITSANWEISUNGEN

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn diese durch eine für Ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von Ihr Anweisungen erhielten, wie das Gerät sicher zu benutzen ist und Sie auf die Risiken aufmerksam gemacht wurden und die Risiken verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen sollten nicht von Kindern unter 8 Jahren und nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
4. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb des Zugriffs von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder durch einen qualifizierten Techniker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
6. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.
7. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, und bewahren Sie sie auf.
8. Sollten Sie dieses Gerät an Dritte weitergeben, dann muss diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
9. Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
10. Dieses Gerät ist weder für den gewerblichen Gebrauch noch für den Gebrauch im Freien geeignet.

11. Vor Anschluss des Geräts an eine Steckdose prüfen, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
12. Bei Nichtbenutzung und vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
13. Teile des Geräts werden während des Betriebs heiß. Benutzen Sie deshalb zur Handhabung nur den Handgriff. Berühren Sie keine Metallteile, da diese sehr heiß werden.
14. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Lebensgefahr wegen eines elektrischen Schlags!
15. Lassen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen und halten Sie es von heißen Gegenständen und offenem Feuer fern.
16. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche und lassen es nicht in die Nähe von heißen Gegenständen und offenem Feuer kommen (z. B. Kochplatten).
17. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
18. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden.
19. Dieses Gerät wurde nicht für den gewerblichen Gebrauch entworfen.
20. Beachten Sie die Anweisungen zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen im nachfolgenden Absatz „REINIGUNG UND PFLEGE“.

BESCHREIBUNG

1. Terrakotta-Haube
2. Backplatte Antihaftbeschichtet
3. Handgriff
4. Kabel und Stecker
5. Pizzaheber (4 Stück)
6. Stechform
7. Kontrolllämpchen
8. Wärmespirale
9. Bedienungsanleitung

VOR ERSTER INBETRIEBNAHME

1. Sie brauchen kein Werkzeug, um den Griff auf die Haube zu schrauben. Setzen Sie die Unterlegscheibe und den Handgriff auf die Terrakotta-Haube. Stecken Sie die Schraube in die Unterlegscheibe auf der Haube und drehen Sie dann den Handgriff im Uhrzeigersinn, um ihn auf der Haube zu fixieren. Nicht zu fest, sonst kann die Haube brechen!
2. Reinigen Sie die Backplatte vor der ersten Verwendung (siehe “Reinigung und Pflege”). Bei der ersten Verwendung des Gerätes können 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. Das Heizelement vor dem Anschluss an die Stromversorgung reinigen.
3. Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose, um die Pizzarette® einzuschalten.
4. Das rote Kontrolllämpchen an der Seite der Pizzarette® schaltet sich nun ein. Die Pizzarette® erwärmt sich sofort.

HINWEIS: Schalten Sie die Pizzarette® 15 Minuten vor Gebrauch ein, indem Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose stecken. Die Pizzarette® erwärmt sich sofort.

Minipizza backen:

Den Teig, die Sauce sowie sämtliche Zutaten in kleine Schälchen füllen und um die Pizzarette® herum auf den Tisch stellen. Die Pizza kann auf dem Pfannenwender oder direkt auf dem Backblech gebacken werden.

Etwas Mehl auf die Teigseite streuen, um ein Anhaften zu verhindern. Dann den Teig auf dem Pfannenwender verteilen. Tomatensauce darüber geben und einen Rand von etwa einem halben cm frei lassen. Kein zusätzliches Olivenöl auf die Pizza geben. Die Pizza mit dem Pfannenwender in eine der Halbkugelöffnungen stellen und die

Pizza direkt auf dem Backblech ausbacken. 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!
Die Backzeit hängt vom jeweiligen Teig, vom Pizzabelag, der Anzahl der zu backenden Pizzen und auch von den Umgebungsbedingungen des Pizzaofens ab (Temperatur, zugluftfreie Stelle etc).
In der Regel ist die Pizza innerhalb von etwa 5 bis 7 Minuten fertig gebacken. Die heißen Pizzen nach Möglichkeit auf eine flache Ablage schieben. Vorsicht, heißer Pfannenwender! Den heißen leeren Pfannenwender auf einer hitzebeständigen Platte ablegen.

Nach dem Gebrauch die Pizzarette® abschalten. Dazu den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und die Pizzarette® vor dem Reinigen und Verstauen mindestens 30 Minuten lang abkühlen lassen.

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 Schüssel vermischen. Die Frischhefe im lauwarmen Wasser lösen und glatt rühren. 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 einer Stechform 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. Die Terrakotta-Haube darf in heißem Zustand nicht mit Wasser im Berührung kommen oder auf kalten Flächen abgestellt werden (Gefahr von Rissbildungen).

3. Normalerweise muss die Terrakotta-Haube nicht gereinigt werden. Bei einer eventuellen Reinigung verwenden Sie am besten klares, warmes Wasser und eine Bürste.
4. Achtung: die Terrakotta-Haube ist bruchempfindlich und nicht spülmaschinenfest.
5. Backplatte und Pizzaheber mit warmen Spülwasser und Bürste reinigen. Reinigen Sie die Teile der Pizzarette® niemals in der Geschirrspülmaschine.
6. Tauchen Sie das Basisgerät niemals ins Wasser. Die Oberfläche ist mit einem feuchten Tuch zu reinigen.
7. Bewahren Sie das Gerät mit den Accessoires immer im ursprünglichen Karton auf, sodass nichts beschädigt werden kann.
8. Fetten Sie die Backplatte leicht ein, wenn die Pizzarette® über einen längeren Zeitraum hinweg nicht gebraucht wird.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 230V ~ 50Hz
Leistungsaufnahme: 900W

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

INFORMATIONS SUR LA SECURITE

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. Cet appereil est concu pour être utilisé dans les ménages et dans les lieux similaires notamment: les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de service; les fermes; par des clients dans des hôtels, des motels et autres types d’environnement résidentiel; en plus des environnements du type auberge, bistrot, café, etc.
7. Lisez soigneusement le mode d’emploi et conservez – le avec soin.
8. Si vous confiez l'appareil à une autre personne, ces instructions doivent également être cédées.
9. Une mauvaise utilisation et manipulation peuvent conduire à une défaillance de l'appareil et occasionner des blessures.
10. Cet appareil n'est pas adapté à une utilisation commerciale ni à une utilisation en plein air.
11. Avant de brancher la fiche dans la prise, veuillez vous assurer que le courant et l'alimentation sont conformes aux spécifications mentionnées sur la plaque d'indication.

12. Déconnectez la fiche de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer.
13. Des éléments de l'appareil chauffent au cours de l'utilisation. L'appareil ne doit donc être manipulé que par la poignée. Evitez de toucher les éléments métalliques car ils deviennent très chauds.
14. N'immergez pas l'appareil ou la fiche de courant dans l'eau ou un autre liquide. Il y a un risque d'électrocution fatale!
15. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas suspendu depuis un rebord coupant et maintenez-le à distance des objets chauds et des flammes.
16. Placez l'appareil sur une surface stable et plane, pas trop proche des objets chauds ou des flammes nues (ex: plaques chauffantes).
17. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
18. L’appareil ne doit pas être mis en marche au moyen d’une prise minuteur externe ou au moyen d’un système de télécommande séparé.
19. Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale.
20. 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.

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Couvercle en terracotta
2. Plaque de cuisson avec revêtement anti-adhésif
3. Bouton
4. Cordon électrique et fiche
5. Spatule (4 pièces)
6. Découpe pâte
7. Témoin de contrôle
8. Résistance chauffante en spirale
9. Mode d'emploi

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. La mis en place du bouton sur le couvercle ne nécessite pas d'outil. Posez la rondelle et le bouton sur le couvercle en terracotta. Insérez la rondelle à l'aide du boulon au-dessus du couvercle, puis tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer sur le couvercle. Ne pas serrer trop fort sous peine de risquer de casser le couvercle!
2. Avant la première utilisation, nettoyez la plaque de four et les spatules (Cf. « 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. Pour mettre la Pizzarette® en route, enfichez la fiche dans une prise de courant avec mise à la terre.
4. Le témoin de contrôle rouge présent sur le côté de la Pizzarette® s'allume alors. La Pizzarette® commence alors à chauffer.

REMARQUE**:** Mettez la Pizzarette® en route 15 minutes avant de vouloir l'utiliser en enfichant la fiche dans une prise de courant comportant une mise à la terre. La Pizzarette® se met immédiatement àchauffer.

Comment cuire des pizzas :

Placez la pâte, la sauce et tous les ingrédients dans de petits bols sur la table autour de la Pizzarette®. Vous pouvez faire cuire la pizza sur la spatule ou directement sur la plaque de cuisson.

Saupoudrez un peu de farine sur le dos de la pâte pour éviter qu'elle colle et placez-la sur la spatule. Nappez avec la sauce tomate, en laissant un bord d'environ un demi cm sans sauce. Ne vaporisez pas d'huile d'olive supplémentaire sur votre pizza. Insérez la pizza dans l'une des ouvertures du dôme en utilisant la spatule et faites cuire la pizza directement sur 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!
Le temps de cuisson dépend du type de la pâte, des garnitures sur la pizza, du nombre de pizzas à cuire en même temps et des conditions ambiantes où le four à pizza est situé (température, courant d'air, etc.).
Dans des conditions normales, la pizza est prête en 5 à 7 minutes environ. Il est préférable de faire glisser les pizzas chaudes sur une plaque plate. Soyez prudent(e) ! La spatule est chaude. Placez la spatule vide et chaude sur une surface résistante à la chaleur.

Éteignez la Pizzarette® après usage en débranchant le câble d'alimentation de la prise murale et laissez la Pizzarette® refroidir pendant au moins 30 minutes avant de la nettoyer ou de la 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. Tant que le couvercle de terracotta est chaud, évitez de le faire entrer en contact avec de l'eau ou de le poser sur un support froid (risque de fissuration).

3. Il n’est pas nécessaire, en usage normal, de nettoyer le couvercle. Cependant, si vous souhaitez le nettoyer, utilisez de l’eau chaude propre et une brosse.
4. Avertissement: Le couvercle de terracotta est fragile et donc ne pas utiliser de lave-vaisselle pour le nettoyer.
5. Nettoyer la plaque de four et les spatules à l’eau chaude et à la brosse à vaisselle. Ne jamais mettre de pièce de la Pizzarette® dans le lave-vaisselle.
6. 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.
7. Toujours remettre la Pizzarette® et ses accessoires dans la boite d’origine pour éviter tout risque d’endommagement.
8. Si vous ne devez pas utiliser la Pizzarette® pendant une période assez longue, enduisez la plaque de four d’un rien de matière grasse.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension d’opération: 230V ~ 50Hz
Consommation énergétique: 900W

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

SÄKERHETSINFORMATION

1. Denna apparat får användas av barn från 8 års ålder, personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller personer med brist på erfarenhet och kunskap om de övervakas eller fått instruktioner angående användningen av apparaten på ett säkert sätt och förstår riskerna.
2. Barn får inte leka med apparaten.
3. Rengöring eller underhåll skall inte göras av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och under uppsikt.
4. Apparaten och dess sladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
5. Använd inte apparaten om strömsladden är skadad. Låt ett kvalificerat servicecentrum ersätta en skadad strömsladd.
6. Denna apparat ämnas för att användas i hushåll och liknande bruksområden, till exempel: personalköken i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; lantgårdhus; av kunder i hotell, motell, och andra liknande bostadsmiljöer; vandrarhem och liknande miljöer.
7. Läs de här instruktionerna ordentligt och förvara dem på ett säkert ställe.
8. Om du lämnar över apparaten till tredje part ska du se till så att manualen medföljer.
9. Felaktig användning och inkorrekt handhavande av apparaten kan leda till skador på apparaten och på användaren.
10. Apparaten är inte lämplig för kommersiellt bruk och ska heller inte användas utomhus.
11. Innan du ansluter kontakten till ett eluttag ska du först se till så att elstandarden i ditt hem överensstämmer med markeringarna som finns angivna på apparaten.
12. Dra alltid ur kontakten från eluttaget då apparaten inte ska användas och innan du påbörjar rengöring.

13. Delar av apparaten kan bli het vid användning. Därför är det viktigt att apparaten endast hålls i handtaget. Undvik att vidröra metalldelarna då dessa kan bli mycket heta.
14. Sänk aldrig ner apparaten eller elsladden/kontakten i vatten eller några andra vätskor. Det finns risk för allvarliga skador orsakade av elektriska stötar!
15. Se till så att elsladden inte hänger över skarpa kanter och att den inte kommer i närheten av heta objekt och öppna lågor.
16. Placera apparaten på en stabil, plan yta och inte nära heta objekt eller öppna lågor (till exempel gaslågor).
17. Lämna aldrig apparaten oövervakad vid användning.
18. Maskinen bör inte användas tillsammans med en extern tidsbrytare eller ett separat system med fjärrkontroll.
19. Den här apparaten är inte utformad för kommersiell användning.
20. När det gäller instruktionerna för att rengöra ytorna som kommer I kontakt med mat, se stycket ”rengöring och underhåll” i handboken.

BESKRIVNING AV DELAR

1. Kupol
2. Ugnsplåt med non stick-beläggning
3. Vred
4. Strömsladd och kontakt
5. Spatel (4 delar)
6. Degskärare
7. Kontroll-lampa
8. Värme-element
9. Manual

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Det behövs inga verktyg för att montera vredet. Placera brickan och vredet ovanpå terracotta-kupolen. Sätt brickan ovanpå bulten på ovansidan av kupolen, och vrid sedan vredet medurs för att fästa den på plats. Skruva aldrig åt dem hårt. Terrakotta-kupolen kan gå sönder.
2. Gör rent bakplåten innan du använder apparaten 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 skvättsäker yta där den inte kan ramla ner.
2. Var god rengör värmeelementet innan du kopplar in det.
3. Plugga in strömsladden i ett jordat uttag för att sätta på apparaten.
4. Kontroll-ljuset på sidan av Pizzarette® n kommer att tändas, och apparaten kommer att hettas upp omedelbart.

OBSERVERA: Sätt på pizzaugnen 15 minuter innan användning.

Hur man bakar pizzor:

Sätt ner degen, såsen och alla ingredienser i små skålar på bordet runt Pizzarette®. Du kan baka pizzan på pizzaspateln eller direkt på bakplåten.

Placera lite mjöl på baksidan av degen för att undvika att den klibbar fast och placera den på pizzastapeln. Sprid ut tomatsåsen, lämna en kant på cirka en halv cm fri. Använd inte ytterligare olivolja på pizzan. Sätt in pizzan i en av kupolöppningarna med hjälp av pizzaspateln och baka pizzan direkt på bakplåten. Om du använder för många ingredienser på din pizza innebär det en längre bakningstid och att ingredienserna bränns på bakplåten. Använd sparsamt med ingredienser!

Bakningstiden varierar beroende på typ av deg, ingredienser på pizzan, antal pizzor som bakas samtidigt och omgivningsförhållanden där pizzan placeras (temperatur, dragfritt osv.).

Under normala förhållanden är pizzan klar efter 5 till 7 minuter. Det rekommenderas att placera de heta pizzorna på en flat tallrik. Varning! Pizzaspateln är het. Placera den tomma, heta pizzaspateln på en värmebeständig yta. Stäng av Pizzarette® efter användningen genom att dra ut kontakten ur eluttaget och låt Pizzarette® svalna i minst 30 minuter innan den rengörs och läggs undan för 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. När den är varm, får terrakotta-kupolen aldrig komma i kontakt med vatten, eller placeras på en kall yta (fara för sprickor). Tillåt den heta apparaten att kyla ner innan du rengör och stoppar undan den.
3. Normalt sett behöver terrakotta-kupolen inte rengöras. Om rengöring är nödvändig, använd varmt vatten och en borste.
4. Varning: Terrakotta-kupolen är ömtålig och ej lämplig för en diskmaskin.
5. Skölj av bakplåten och pizzaspateln med varmt vatten och en borste. Lägg inte några delar i diskmaskinen.
6. Sänk aldrig ner basen i vatten. Ytan kan rengöras med en fuktig trasa.
7. Använd alltid originalförpackningen för att lagra apparaten och dess tillbehör för att undvika skada.
8. Om apparaten inte skall användas på ett tag, bör bakplåten smörjas med olja eller fett för att förhindra rost.

TEKNISKA DATA

Driftsspänning: 230V ~ 50Hz

Strömförbrukning: 900W

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

VEILIGHEIDSINFORMATIE

1. Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf de leeftijd van 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring of kennis, indien zij onder het toezicht staan of gebruiksinstructies voor het veilig gebruik van dit toestel gekregen hebben en de mogelijke gevaren begrijpen.
2. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.
3. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan.
4. Houd het apparaat en snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
5. Gebruik het apparaat niet als het snoer beschadigd is. Laat een beschadigd snoer vervangen door een gekwalificeerd servicecentrum.
6. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk - en vergelijkbaar gebruik zoals: personeelskeuken in winkels, kantoren en anderen werkomgevingen; boerderijen; door hotel - motelgasten en andere residentiële omgevingen; bed and breakfast soortgelijke omgevingen.
7. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze goed.
8. Als u dit apparaat aan derden geeft moet u ook deze gebruikersinformatie meegeven.
9. Onzorgvuldige omgang en bediening kunnen leiden tot slecht functioneren van het apparaat en de gebruiker kan hierdoor lichamelijk letsel oplopen.
10. Dit apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik of voor gebruik in de open lucht.
11. Controleer of de stroom en de stroomvoorziening overeenkomen met de specificaties op het typeplaatje, voordat u de stekker in het stopcontact steekt.

12. Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en voor reiniging.
13. Bepaalde delen van het apparaat worden tijdens het gebruik heet. Pak het apparaat daarom alleen bij het handvat vast. Raak de metalen delen niet aan, deze worden zeer heet.
14. Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Dit kan een elektrische schok veroorzaken met de dood tot gevolg!
15. Laat het netsnoer niet over scherpe randen hangen en houd deze uit de buurt van hete voorwerpen en open vuur.
16. Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak en niet te dicht bij hete voorwerpen en open vuur (zoals kookplaten).
17. Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.
18. Het apparaat dient niet bediend te worden door middel van een externe tijdschakelaar of door middel van een apart systeem met afstandsbediening.
19. Dit apparaat is niet ontworpen voor commercieel gebruik.
20. Lees a.u.b. de paragraaf “Reiniging en onderhoud” in de handleiding voor instructies m.b.t. de reiniging van oppervlaktes die in contact met voedsel komen.

ONTWERP

1. Terracotta koepel
2. Bakplaat met anti-aanbaklaag
3. Knop
4. Snoer en Stekker
5. Spatel (4 stuks)
6. Deeguitsteker
7. Controlelampje
8. Warmtespiraal
9. Handleiding

VOOR EERSTE GEBRUIK

1. Om de knop op de koepel te plaatsen, is geen gereedschap nodig. Breng de sluitring en de knop op de terracotta koepel aan. Leg de sluitring op de koepel met de bout door de sluitring en draai de knop vervolgens met de klok mee om de knop op de koepel vast te zetten. Niet te strak, anders kan de koepel breken!
2. Reinig voor het eerste gebruik de bakplaat en de spatels (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. Om de Pizzarette® in te schakelen steekt u de stekker in een geaard stopcontact.
4. Het rode controlelampje aan de zijkant van de Pizzarette® is nu aan. Het opwarmen begint nu direct.

OPMERKING: Zet de Pizzarette® 15 minuten voor gebruik aan door de stekker in een geaard stopcontact te steken. Het opwarmen begint direct.

Pizza's bakken:

Zet het deeg, de saus en alle ingrediënten op tafel. U kunt de pizza op de spatel bakken of rechtstreeks op de bakplaat.

Doe wat bloem aan de onderkant van de pizzabodem om plakken te voorkomen en leg het op de spatel. (bereid uw pizza niet op uw bord en probeer hem dan niet op de spatel te schuiven). Beleg de bodem met tomatensaus en de overige ingrediënten waarbij u ongeveer een halve cm van de rand vrijlaat. Doe geen olijfolie op uw pizza. Schuif de spatel in een van de openingen van de koepel en bak de pizza gaar op de RVS spatel of schuif de pizza op 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!

De baktijd is afhankelijk van het soort deeg, de pizza-toppings, het aantal pizza's dat tegelijkertijd wordt gebakken en de plaats waar de Pizzarette® staat (temperatuur, in of uit de tocht, etc.)
Onder normale omstandigheden is de pizza in 5 à 7 minuten klaar. De gebakken pizza is heet en kun je het beste op een plat bord schuiven. Leg de spatel op een hittebestendige ondergrond.

Schakel de Pizzarette® na gebruik uit door de stekker uit het stopcontact te halen en laat de Pizzarette® 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 uit-steekvorm 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. Als de terracotta koepel heet is, mag hij niet in contact komen met water of op een koude ondergrond worden neergezet (gevaar voor scheurvorming).
3. Bij normaal gebruik hoeft de koepel niet te worden gereinigd. Mocht je hem toch willen reinigen, dan kun je het beste schoon, warm water en een borstel gebruiken.

4. Waarschuwing: de terracotta koepel is breekbaar en kan niet in de vaatwasser worden gereinigd.
5. De bakplaat en de spatels met warm water en een afwasborstel reinigen. Stop nooit onderdelen van de Pizzarette® in de vaatwasser.
6. Het basistoestel nooit in water onderdompelen. De oppervlakte kan met een vochtige doek worden gereinigd.
7. Berg de Pizzarette®met accesoires altijd in de oorspronkelijke doos op zodat het niet kan beschadigen.
8. Als de Pizzarette® langere tijd niet gebruikt wordt, vet dan de bakplaat licht in.

TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 230V ~ 50Hz
Stroomverbruik: 900W

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 BEZPIECZEŃSTWA

1. To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz przez osoby z ograniczoną poczytalnością, ograniczeniami umysłowymi lub brakiem wiedzy i doświadczenia pod warunkiem, że będą pod nadzorem lub otrzymają wskazówki dotyczące użytkowania urządzenia od osób odpowiedzialnych za ich bezpieczeństwo.
2. Dzieci nie powinny bawić się tym urządzeniem.
3. Czyszczenie oraz utrzymanie nie powinno być wykonywane przez dzieci chyba, że są starsze niż 8 lat i są pod nadzorem.
4. Trzymaj urządzenie oraz przewód zasilający poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
5. Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi być wymieniony przed producenta lub autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę celem uniknięcia niebezpieczeństwa.
6. To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego lub podobnego do domowego: kuchnie personelu sklepów, biura oraz środowiska pracownicze, fermy, klienci w hotelach, motele oraz inne typy środowisk mieszkalnych, pokoje ze śniadaniem.
7. Uważnie przeczytaj niniejsze instrukcje i przechowuj je w bezpiecznym miejscu.
8. Gdy przekażesz urządzenie innej osobie, ta instrukcja obsługi również powinna zostać przekazana.
9. Nieprawidłowe używanie lub obchodzenie się może prowadzić do uszkodzenia urządzenia oraz obrażeń użytkownika.
10. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego lub na otwartej przestrzeni.
11. Przed podłączeniem wtyczki do gniazdka elektrycznego, proszę upewnić się, że obecne źródło zasilania jest zbieżne ze specyfikacją umieszczoną na tabliczce znamionowej urządzenia.

12. Odłącz wtyczkę z gniazdka elektrycznego, gdy urządzenie nie jest używane oraz przed jego czyszczeniem.
13. Niektóre części urządzenia nagrzewają się podczas używania. Dlatego urządzenie powinno być trzymane wyłącznie za uchwyt. Unikaj dotykania metalowych części, gdyż nagrzewają się bardzo.
14. Nie zanurzaj urządzenia ani wtyczki w wodzie lub innych cieczach. Może dojść do zagrożenia życia spowodowanego porażeniem prądem!
15. Upewnij się, że przewód elektryczny nie zwisa z ostrych krawędzi i nie znajduje się w pobliżu gorących obiektów i otwartych płomieni.
16. Umieść urządzenie na stabilnej, płaskiej powierzchni i nie w pobliżu gorących obiektów oraz otwartych płomieni (np. gorąca płyta).
17. Podczas używania nigdy nie zostawiaj urządzenia bez opieki.
18. Urządzenie nie powinno być sterowane za pomocą zewnętrznych wyłączników czasowych lub innych systemów zdalnie sterowanych.
19. Urządzenie nie jest zaprojektowane do użytku komercyjnego.
20. Aby uzyskać informacje dotyczące czyszczenia powierzchni, które mają kontakt z jedzeniem, zobacz paragraf "czyszczenie i utrzymanie" znajdujący się w niniejszej instrukcji.

OPIS CZĘŚCI

1. Kopuła
2. Blacha z powłoką nieprzywierającą
3. Gałka
4. Przewód zasilania i wtyczka
5. 4 łopatek
6. Nóż do ciasta
7. Kontrolka działania
8. Element grzewczy
9. Instrukcja

PRZED PIERWSZYM ZASTOSOWANIEM

1. Do zamontowania gałki nie są potrzebne żadne narzędzia. Wystarczy położyć podkładkę i założyć na kopułę z terakoty gałkę. Należy założyć podkładkę na śrubę u góry kopuły, a następnie wkręcić pokrętło w prawo (zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara), aby zamocować je na kopule. Nie dokręcać za mocno. Kopuła z terakoty mogłaby pęknąć.
2. Wyczyść blachę do pieczenia 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 gniazdka z uziemieniem, by włączyć urządzenie.
4. Kontrolka działania na Pizzarette® włączy się i urządzenie zacznie natychmiast grzać.

UWAGA: Włącz piekarnik do pieczenia pizzy 15 minut przed użyciem.

Pieczenie pizzy:

Włóż ciasto, sos i wszystkie składniki do małych misek na stole ustawionych wokół Pizzarette®. Możesz piec pizze na łyżce lub bezpośrednio w blaszce do pieczenia.

Posyp spód ciasta niewielką ilością mąki, by nie przywierało i połóż na łyżce. Posmaruj sosem pomidorowym, pozostawiając pół cm wolnego brzegu. Nie dodawaj dodatkowej ilości oliwy z oliwek na pizze. Wstaw pizzę do jednego z otworów kopuły za pomocą łyżki i piec bezpośrednio na blaszce. Zbyt duża liczba składników na pizzy przedłuży czas pieczenia i przypalenie składników na blaszce, zachowaj umiar w doborze składników!

Czas pieczenie zależy od rodzaju ciasta, dodatków do pizzy, liczby pieczonych pizzy jednocześnie oraz otoczenia, w którym piekarnik się znajduje (temperatura, pomieszczenie bez przeciągów, itp.).

W normalnych warunkach pieczenia pizza jest gotowa w 5 do 7 minut. Następnie zsuń gorące pizze na talerz.

Uwaga! Łyżka jest rozgrzana. Połuż puste, rozgrzane łyżki na odpornej na ciepło powierzchni.
Wyłącz Pizzarette® po użyciu wyciągajac przewód z gniazdka i odczekaj 30 minut, aż Pizzarette® 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. Gdy terakota jest rozgrzana, należy uważać, by nie polać jej zimną wodą lub postawić na zimnej powierzchni, gdyż może popękać. Odczekaj, aż rozgrzane urządzenie przed czyszczeniem i złożeniem.
3. Kopuła z terakoty nie wymaga czyszczenia. Jeśli czyszczenie jest niezbędne, należy użyć czystej, ciepłej wody i szczoteczki.
4. Uwaga: Kopuła z terakoty jest wrażliwa i nie może być myta w zmywarce do naczyń.
5. Wyczyść szczoteczką blachę do pieczenia i łyżki do pizzy w ciepłej wodzie. Nie myj żadnych części w zmywarce do naczyń.
6. Nigdy nie zanurzaj podstawy w wodzie. Powierzchnię można czyścić za pomocą wilgotnej ściereczki.
7. Zawsze używaj oryginalnego opakowania do przechowywania urządzenia i jego akcesoriów, by uniknąć uszkodzeń.
8. Jeśli urządzenie nie jest używane przez dłuższy czas, należy natłuścić lekko blachę do pieczenia, by uniknąć korozji.

DANE TECHNICZNE

Napięcie robocze: 230V ~ 50Hz

Moc: 900W

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