

emerio®

Downloaded from [www.vandenbore.be](http://www.vandenbore.be)



EN Pizzarette® / DE Pizzarette®

FR Pizzarette® / NL Pizzarette®

# Content – Inhalt – Teneur – Inhoud

Instruction manual – English .....	- 2 -
Bedienungsanleitung – German .....	- 7 -
Mode d'emploi – French .....	- 12 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch .....	- 17 -

Downloaded from [www.vandenborre.be](http://www.vandenborre.be)

## **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. Caution:



The baking surfaces as well as the sides and top of the appliance get very hot. Avoid any contact. Danger of burning! Only hold by the handle. The appliance must always be positioned horizontally during 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. Control light
5. Heating element
6. Plastic spatula
7. Wooden plate

**BEFORE FIRST USE**

1. There are no tools required to assemble the knob. Slide the bolt of the knob through the top hole of the terracotta dome. Use the washer and the wring nut on the inside of the dome and tighten them by hand. 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:**

Put some flour on the backside of the dough to avoid sticking and place it on the wooden plate. 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 the dome opening by using the plastic 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 and the ambient conditions where the pizza oven is located (temperature, draft-free place, etc.).

Under normal conditions the pizza is ready in about 8 to 12 minutes. It is best to slide the hot pizza onto a flat plate. You can also put the pizza on the wooden plate to serve. 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 3 – 4 pizzas)

500 gr. white flour

1 tsp salt

4 tbsp 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. 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 with warm water and dry with a piece of soft cloth. 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.

## TECHNICAL DATA

Operating voltage: 220-240V ~ 50/60Hz

Power: 1000-1200W

## 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](mailto: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. Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
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. Vorsicht:



Die Backoberflächen, sowie die Seiten und das Oberteil des Geräts werden sehr heiß. Nicht anfassen. Verbrennungsgefahr! Nur am Handgriff anfassen. Das Gerät muss stets in waagerechter Position in Betrieb genommen werden.

20. Beachten Sie die Anweisungen zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen wie in „REINIGUNG UND PFLEGE“.

**BESCHREIBUNG**

1. Terrakotta-Haube
2. Backplatte Antihafbeschichtet
3. Handgriff
4. Kontrolllampe
5. Heizspirale
6. Plastikspatel
7. Holzplatte

**VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME**

1. Sie brauchen kein Werkzeug, um den Griff auf die Haube zu schrauben. Stecken Sie den Griff durch das Loch in der Haube und drehen Sie an der Unterseite die Flügelmutter mit der Hand fest. 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 Geräts können eine leichte Rauchentwicklung sowie ein ungewohnter 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 wo es nicht herunterfallen kann.
2. Das Hezelement 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:**

Streuen Sie etwas Mehl auf die Rückseite des Teigs, um zu vermeiden, dass er kleben bleibt, und legen Sie ihn auf die Holzplatte. Bedecken Sie ihn mit Tomatensoße und lassen Sie einen Rand von etwa einem halben Zentimeter frei. Sprühen Sie kein zusätzliches Olivenöl auf Ihre Pizza. Stecken Sie die Pizza in die Öffnung der Haube mithilfe des Plastikspatels und backen Sie die Pizza direkt auf dem Backblech.

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 und auch von den Umgebungsbedingungen des Pizzaofens ab (Temperatur, zugluftfreie Stelle etc).

Unter normalen Bedingungen ist die Pizza in etwa 8 bis 12 Minuten fertig. Am besten lässt sich die heiße Pizza auf einem flachen Teller schneiden. Sie können die Pizza auch auf die Holzplatte zum Servieren legen.

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 3 – 4 Pizzas)

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. 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, Anchovis, Kapern, Ananas, Artischockenherzen, Paprika, Zwiebelringe, Tomaten, Schinken, Salami, geräucherter Lachs, Garnelen, Thunfisch.

## 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 in 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. Spülen Sie das Backblech mit warmem Wasser ab und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch ab. 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.

#### **TECHNISCHE DATEN**

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

Leistungsaufnahme: 1000-1200W

#### **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.

Zomervaat 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 conçu 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. Attention:



Les surfaces de grill ainsi que les côtés et le haut de l'appareil deviennent très chauds. Evitez tout contact. Risque de brûlures! Ne manipulez l'appareil que par sa poignée.

L'appareil doit toujours être disposé horizontalement lorsqu'il fonctionne.

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. Témoin de contrôle
5. Résistance chauffante en spirale
6. Spatule en plastique
7. Plaque de bois

**AVANT LA PREMIERE UTILISATION**

1. La mise en place du bouton sur le couvercle ne nécessite pas d'outil. Faites passer le filetage du bouton par l'orifice se trouvant sur le haut du couvercle et serrez à la main l'écrou du dessous. 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 à chauffer.

**Comment cuire des pizzas :**

Mettez un peu de farine sur le dos de la pâte pour éviter qu'elle colle et placez la pâte sur la plaque de bois. Nappez avec de la sauce tomate, en laissant une bordure d'environ un demi-centimètre tout autour. Ne versez pas d'huile d'olive supplémentaire sur votre pizza. Insérez la pizza dans l'ouverture du dôme à l'aide de la spatule en plastique 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 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 8 à 12 minutes. Il est préférable de faire glisser la pizza chaude sur une plaque plate. Vous pouvez aussi mettre la pizza sur la plaque de bois pour servir.

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:** pour 3 à 4 pizzas

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. 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 boîte de tomates pelées

1 petite boîte 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 boîte.

## 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. Rincez la plaque de cuisson à l'eau tiède et séchez-la avec un chiffon doux. 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 boîte d'origine pour éviter tout risque d'endommagement.

#### **DONNÉES TECHNIQUES**

Tension d'opération: 220-240V ~ 50/60Hz

Consommation énergétique: 1000-1200W

#### **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.

#### **RECYCLAGE POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT**



Recyclage – Directive européenne 2012/19/EU

Ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Afin d'éviter toute nuisance possible pour l'environnement et la santé humaine causée par les déchets non contrôlés, recyclez ce produit de manière responsable afin de contribuer à la réutilisation des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, utilisez les systèmes de collecte et de retour ou contactez le distributeur auprès duquel le produit a été acheté. Il pourra reprendre ce produit pour qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de l'environnement.

Emerio Holland B.V.

Zomervaat 1A

2033 DA Haarlem

The Netherlands

#### **Service à la clientèle:**

T: +31(0)23 3034369

E: [info.nl@emerio.eu](mailto: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. Waarschuwing:



Zowel de bakplaat als de zijkanten en bovenkant van het apparaat worden zeer heet. Vermijd elk contact. Verbrandingsgevaar! Houd het apparaat alleen bij het handvat vast. Het apparaat moet altijd horizontaal worden opgesteld tijdens het 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. Controlelampje
5. Warmtespiraal
6. Kunststof spatel
7. Houten plank

**VOOR EERSTE GEBRUIK**

1. Om de knop op de koepel te plaatsen, is geen gereedschap nodig. Doe de knop door het gat van de koepel en draai aan de onderkant het moertje met de hand aan. 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:**

Doe een beetje bloem op de achterkant van de deeg om vastkleven te vermijden en leg het op de houten plank. Breng een laagje tomatensaus aan en laat een rand van circa een halve centimeter vrij. Spuit geen extra olijfolie op uw pizza. Breng uw pizza in de koepelopening in met behulp van de kunststof spatel en bak de pizza direct 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 en de plaats waar de Pizzarette® staat (temperatuur, in of uit de tocht, etc.)

De pizza is over het algemeen bereid na circa 8 tot 12 minuten. Het wordt aanbevolen om de warme pizza op een plat bord te schuiven. U kunt de pizza tevens op de houten plank schuiven om vervolgens te serveren.

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:** (voor 3 – 4 pizza's)

- 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. Stapel de bodems 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. Reinig de bakplaat met warm water en veeg droog met een zachte doek. 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 accessoires altijd in de oorspronkelijke doos op zodat het niet kan beschadigen.

## TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50/60Hz

Stroomverbruik: 1000-1200W

## 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 verantwoorde 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.

Zomervaat 1A

2033 DA Haarlem

The Netherlands

## Klantendienst:

T: +31(0)23 3034369

E: [info.nl@emerio.eu](mailto:info.nl@emerio.eu)



