



Bedienungsanleitung
Instruction Manual
Instrukcja obsługi
Handleiding
Manuel d'instructions
Manual de Instrucciones



Pizza Kuppel
Pizza dome
Piec do pizzy
koepel pizza
Pizza dôme
Domo para pizza

PDO-6

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie die Anleitungen für späteres Nachschlagen auf.

Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie das Gerät nur entsprechend der Bedienungsanleitung.
- Das Gerät ist nicht für gewerbliche Nutzung bestimmt.
- Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme, dass Ihre Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entspricht.
- Schließen Sie das Gerät nur an einer geerdeten Steckdose an.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker.
- Schützen Sie Gerät, Kabel und Stecker vor Wasser. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten ein.
- Schützen Sie Gerät, Kabel und Stecker vor Wärmequellen.
- Bei Nichtgebrauch ziehen Sie bitte den Netzstecker. Bewahren Sie das Gerät möglichst in seinem Originalkarton auf.
- Berühren Sie Netzstecker und Kabel nicht mit feuchten Händen. Fassen Sie am Stecker an, wenn Sie ihn aus der Steckdose ziehen, nicht am Kabel ziehen.
- Benutzen Sie den Pizzaofen nicht in feuchter Umgebung.
- Stellen Sie das Gerät auf einer festen und ebenen Arbeitsfläche auf.
- Lassen Sie das Gerät zunächst für 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegstellen.
- Setzen Sie das Gerät nicht während des Betriebs um.
- Einige Teile des Pizzaofens werden sehr heiß. Nicht berühren, Verbrennungsgefahr.
- Fassen Sie den Deckel aus Terrakotta nur am Handgriff an. Benutzen Sie einen Topflappen oder Ofenhandschuh.
- Das Metall der Spatel wird sehr heiß. Halten Sie die Spatel nur an den Handgriffen.
- Achten Sie darauf, dass um den Pizzaofen ausreichend Sicherheitsabstand besteht und er nicht mit brennbaren Materialien in Berührung kommt. Decken Sie den Pizzaofen nicht ab.
- Bereiten Sie im Pizzaofen kein Fleisch zu, Fett und Bratensaft

- können auf die Heizelemente spritzen und Feuer fangen.
- Benutzen Sie den Pizzaofen nur mit aufgesetztem Deckel aus Terrakotta.
 - Der Deckel aus Terrakotta ist leicht zerbrechlich.
 - Gerät und Zubehör sind nicht spülmaschinenfest.
 - Reparatur nur durch den autorisierten Kundendienst.
Gerätegehäuse nicht öffnen.
 - Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss dieses von einem autorisierten Elektriker durch ein spezielles Netzkabel ersetzt werden.

WARNUNG:

- "Dieses Gerät kann von Kindern ab acht Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten bzw. Mangel an Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie zuvor in der sicheren Benutzung des Geräts unterwiesen worden sind und die einhergehenden Gefahren verstehen.
Kinder dürfen mit dem Gerät nicht spielen.
- Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen dürfen nur von Kindern über 8 Jahren und unter Aufsicht durchgeführt werden.
- Gerät und Kabel dürfen nicht in die Hände von Kindern unter 8 Jahren gelangen."
- Das Gerät ist nicht dafür vorgesehen, über eine externe Zeitschaltuhr oder separate Fernbedienung gesteuert zu werden.

Lieferumfang

Im Karton finden Sie:

- 1x Pizzaofen
- 1x Backblech
- 1x Deckel aus Terrakotta
- 1x Handgriff mit Mutter
- 4x Spatel
- 1x Teigform

Die Verpackungsmaterialien können wiederverwendet oder recycelt werden. Entsorgen Sie Verpackungsmaterialien umweltgerecht. Setzen Sie sich mit Ihrem Fachhändler in Verbindung, falls Sie Transportschäden am Gerät finden.

Montage

Montieren Sie den Handgriff mit der Mutter am Deckel. Benutzen Sie hierzu keine Werkzeuge und überdrehen Sie die Mutter nicht, der Deckel ist leicht zerbrechlich.

Reinigen Sie Backblech und Spatel vor der ersten Benutzung des Pizzaofens.

Während der ersten Benutzung des Pizzaofens kann es zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist völlig normal und gibt sich nach kurzer Zeit.

Rezepte

Pizzateig

500 g Mehl

Messerspitze Salz

4 Esslöffel Olivenöl

20 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

250 ml lauwarmes Wasser

Rezept mit frischer Hefe:

- Mischen Sie in einer Schüssel das Mehl mit dem Salz und dem Olivenöl.
- Lösen Sie die frische Hefe in lauwarmem Wasser auf und rühren Sie sie zu einer geschmeidigen Masse.
- Mischen Sie die klümpchenfreie Hefe mit dem Mehl.

Rezept mit Trockenhefe:

- Mischen Sie in einer Schüssel Mehl, Salz, Olivenöl, Trockenhefe und lauwarmes Wasser.

- Kneten Sie alles in einen geschmeidigen Teig. Alternativ benutzen Sie zum Kneten eine Küchenmaschine.
- Decken Sie die Schüssel mit einem Tuch ab und lassen Sie den Teig für 45 Minuten bis zu seiner doppelten Größe aufgehen.
- Sprekeln Sie etwas Mehl auf den Teig und rollen Sie ihn zu einer Stärke von 3 mm aus. Drehen Sie den Teig gelegentlich um und bestreuen Sie ihn mit etwas Mehl, damit er nicht anklebt.
- Benutzen Sie die runde Teigform, um die Pizzaböden auszustechen.

Tomatensoße

- 1 Dose geschälte Tomaten
- 1 kleine Dose Tomatenmark
- Pfeffer und Salz
- Oregano
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen

- Schneiden Sie die geschälten Tomaten klein.
- Verrühren Sie alle Zutaten zu einer Soße.

Empfehlung zum Belegen

- Käse: Mozzarella, geriebener Parmesan, geriebener Gouda usw.
- Meeresfrüchte: Räucherlachs, Garnelen, Tunfisch usw.
- Gemüse: Paprika, Rucola, Oliven, Champignons, Spinat, Zwiebeln usw.
- Kräuter: Basilikum, Pfeffer, Salz, Italienische Kräutermischung usw.
- Fleisch: Gekochter oder roher Schinken, Salami usw.

Stellen Sie die Zutaten in Schalen auf den Tisch.

- Fetten Sie die Spatel mit etwas Öl ein.
- Legen Sie einen Pizzaboden auf einen Spatel.
- Verstreichen Sie etwas Tomatensoße auf dem Pizzaboden. Lassen Sie etwa 1 cm Teig am Rand frei.
- Belegen Sie die Pizza nach eigenem Geschmack.

Varianten:

- Benutzen Sie einen Pizzaboden aus dem Supermarkt
- Benutzen Sie eine Fertigpizza aus dem Supermarkt
- Es ist auch möglich, Naan Brot zu backen in der Kuppel des Pizza-Ofen

Bedienungshinweise

Stellen Sie den Pizzaofen eben und sicher auf. Achten Sie darauf, dass die Oberfläche hitze- und spritzbeständig ist. Lassen Sie während der Benutzung des Pizzaofens ein Fenster auf.

Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Die rote Kontrollanzeige leuchtet auf. Heizen Sie den Pizzaofen für 10 Minuten vor.

Schieben Sie die Pizza mit dem Spatel in den Pizzaofen. Lassen Sie

die Pizza auf dem Spatel, um sie wieder leicht aus dem Pizzaofen nehmen zu können.

Backen Sie die Pizza 5 bis 7 Minuten. Legen Sie die Pizza auf Ihren Teller. Bitte beachten Sie, dass die Spatel sehr heiß sind, achten Sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker, um das Gerät auszuschalten. Die rote Kontrollanzeige erlischt.

Reinigung und Pflege

Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es wenigstens für 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegpacken.

Der Deckel aus Terrakotta muss vollständig abgekühlt sein, bevor er mit Wasser in Berührung kommt. Legen Sie den heißen Deckel nicht auf eine kalte Abstellfläche, dadurch kühlt er zu schnell ab und kann beschädigt werden.

Der Deckel aus Terrakotta muss nach normaler Benutzung nicht gereinigt werden. Der Deckel aus Terrakotta ist nicht spülmaschinengeeignet. Auch die anderen Teile des Pizzaofens sind nicht spülmaschinenfest. Backblech und Spatel können in Spülwasser abgewaschen werden.

Wischen Sie das Gerät außen mit einem feuchten Tuch und etwas Neutralreiniger ab. Benutzen Sie keine harte Bürste, Scheuermittel, Topfkratzer oder Lösungsmittel. Anschließend gut trocken reiben. Unter keinen Umständen tauchen Sie das Gerät in Wasser ein.

Bewahren Sie das Gerät möglichst im Originalkarton trocken und kühl auf. Erst verpacken, wenn das Gerät vollkommen trocken ist. Fetten Sie das Backblech leicht ein, wenn Sie den Pizzaofen für längere Zeit nicht benutzen.

Technische Spezifikationen

Netzspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

Leistung: 1000 W



Entsorgung



Dieses Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass Ihr Elektro- oder Elektronik-Altgerät von Haushaltsabfällen getrennt entsorgt werden muss.

Die WEEE-Richtlinie (von engl.: Waste of Electrical and Electronic Equipment; deutsch: Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall) (2002/96/EC) wurde etabliert, um Produkte unter Verwendung der bestmöglichen Recyclingtechniken wiederzuverwerten, um die Auswirkungen auf die Umwelt zu minimieren, gefährliche Substanzen zu behandeln und weitere Deponien zu vermeiden. Wenden Sie sich für weitere Informationen über die korrekte Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall bitte an Ihre örtlichen Behörden.

Please read these operating instructions carefully before using the device. Save the instructions for future reference.

Safety Precautions

- Use the product only as indicated in the instructions.
- The product is not intended for commercial or professional use.
- Check if the voltage indicated on the device corresponds to your local mains voltage before connecting the device to mains power.
- Use a grounded electrical outlet.
- Do not use if the device, the power cord or plug is damaged.
- Protect device, cable and plug from contact with water. Do not immerse the device in water or other liquids.
- Protect device, cable and plug from contact with heat sources.
- Disconnect from mains power supply when not in use. Store the device preferably in its original packaging.
- Ensure drying your hands when disconnecting from mains power supply. Pull the plug, not the cord.
- Do not use the pizza oven in damp areas.
- Place the device on a firm and flat surface.
- Let the device at least to cool down for 30 minutes before cleaning and/or storing.
- Do not move the device during operation.
- Different parts of the pizza oven get very hot. Do not touch to prevent burns.
- Always lift the terracotta lid at the handle. Use an oven glove or potholder.
- The metal of the spatulas gets very hot. Hold the spatulas at the handles.
- Ensure that the pizza oven stands free and does not come in contact with combustible materials. Do not cover the pizza oven.
- Do not prepare meat in the pizza oven, because fat from the meat can splash onto the heating element and can cause fire.
- Use the pizza oven only with the terracotta lid placed on top.
- The terracotta lid is very fragile.
- The device and accessories are not suitable for the dishwasher.
- Repairs only by authorized service departments. Do not open the

device.

- 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.

WARNING

- “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. Children shall not play with the appliance.
- -Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.”
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Scope of Delivery

In the box you find:

- 1x pizza oven
- 1x baking sheet
- 1x terracotta lid
- 1x handle with nut
- 4x spatulas
- 1x dough form

The packaging material can be reused or recycled. Ensure to dispose of the packaging materials at the appropriate waste disposal sites. Contact your supplier immediately if you detect transport damage.

Installation

Mount the handle with the nut on the lid. Do not use a tool and do not over tighten, because the lid can easily break.

Clean baking sheet and spatulas before using the pizza oven for the first time.

During the first use of the pizza oven slight smoke and a specific smell can occur. This is normal and will disappear after a short while.

Recipes

Pizza Dough

500 g flour

Knife point of salt

4 tablespoons olive oil

20 g fresh yeast or 1 packet dry yeast

250 ml lukewarm water

Recipe with fresh yeast:

- Take a bowl and mix the flour with the olive oil and salt.
- Dissolve the fresh yeast in lukewarm water and stir into a smooth substance.
- Mix the lump-free yeast with the flour.

Recipe with dry yeast:

- Take a bowl and mix the flour, olive oil, salt, dried yeast and lukewarm water.

- Knead into a smooth dough. Optionally use a blender or food processor.
- Cover the bowl with a cloth and let it rise for 45 minutes until the volume is doubled.
- Sprinkle the dough with flour and roll it out to a thickness of 3 mm. Turn the dough occasionally and sprinkle with flour to prevent it to stick.
- Use the round dough form to cut out the pizza bases.

Tomato Sauce

1 tin peeled tomatoes

1 small tin tomato paste

Pepper & salt

Oregano

2 tablespoons olive oil

2 cloves of garlic

- Finely chop the peeled tomatoes.
- Mix all ingredients into a sauce.

Topping Recommendation

Cheeses: mozzarella, grated Parmesan cheese, grated Gouda cheese, etc.

Seafood: smoked salmon, prawns, canned tuna, etc.

Vegetables: green peppers, rocket, olives, mushrooms, spinach, onion, etc.

Herbs: Basil, pepper, salt, Italian spices, etc.

Meat: ham, bacon, salami, etc.

Place the toppings for the pizzas in cups on the table.

- Grease the spatulas with a little oil and place them on your plate.
- Place one pizza base on the spatula.
- Give some tomato sauce on the pizza base. Leave about half an inch dough at the edge.
- Top the pizza with ingredients to your own taste.

Variations:

- Use ready-made pizza bases from the supermarket
- Use ready-made pizzas from the supermarket
- It is also possible to naan bread to bake in the dome of the pizza oven

Operation

Place the pizza oven on a stable and flat surface. Ensure the surface is heat and splash resistant. Ventilate the room during the use of the pizza oven.

Insert the plug into the wall outlet. The red indicator lights up. Let the pizza oven pre-heat for 10 minutes.

Slide the pizza on the spatula in the pizza oven. Leave the pizza on the spatula, allowing you to easily remove the pizza from the oven again.

Bake the pizza 5 to 7 minutes. Place the pizza on your plate. Please note that the spatula is very hot; place it on a heat-resistant surface.

After use, disconnect from mains power supply to turn the device off. The red indicator light turns off.

Cleaning and Maintenance

Ensure that the power is switched off immediately and leave at least 30 minutes to cool down before cleaning and storing.

The terracotta lid must have completely cooled down before getting into contact with water. Do not place the warm lid on a cold surface, because this can damage it by cooling too quickly.

There is no need to clean the terracotta lid after normal use. The terracotta lid is not dishwasher-safe. Also the other components of the pizza oven are not dishwasher-safe. Baking sheet and spatulas can be washed with a brush in warm dishwashing water.

Clean the exterior of the device with a damp cloth and a mild detergent. Do not use hard brushes, abrasives, scourers or liquids such as alcohol, petrol or acetone. Dry well after cleaning with a dry cloth.

Under no circumstances immerse the device in water.

Store the device in its original packaging in a dry, cool place. Do not store if it is not completely dry.

Grease the baking sheet slightly if the pizza oven is not used for an extended period of time.

Technical Specifications

Voltage: 220-240V ~ 50/60Hz

Power: 1000W



Waste Management



The symbol above and on the product means that the product is classed as Electrical or Electronic equipment and should not be disposed with other household or commercial waste at the end of its useful life.

The Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2002/96/EC) has been put in place to recycle products using best available recovery and recycling techniques to minimise the impact on the environment, treat any hazardous substances and avoid the increasing landfill. Contact local authorities for information on the correct disposal of Electrical or Electronic equipment.

Przed użyciem urządzenia uważnie przeczytaj niniejszą instrukcję obsługi. Zachowaj instrukcję do późniejszego wglądu.

Zasady bezpieczeństwa

- Używaj produktu wyłącznie zgodnie z instrukcjami.
- Produkt nie jest przeznaczony do użytku komercyjnego lub profesjonalnego.
- Sprawdź, czy napięcie oznaczone na urządzeniu jest takie samo jak to w twoim gniazdku zanim połączysz urządzenie do zasilania.
- Używaj uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Nie używaj urządzenia, jeżeli kabel zasilania lub wtyczka są uszkodzone.
- Chronь urządzenie, kabel oraz wtyczkę przed kontaktem z wodą. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
- Chronь urządzenie, kabel oraz wtyczkę przed kontaktem ze źródłami ciepła.
- Odłącz od źródła zasilania, gdy nie jest używane. Przechowuj urządzenie najlepiej w jego oryginalnym opakowaniu.
- Upewnij się, że przed odłączeniem od źródła zasilania osuszysz dokładnie ręce. Ciągnij za wtyczkę, nie za przewód.
- Nie używaj pieca na pizze w wilgotnym miejscu.
- Umieść urządzenie na mocnej i płaskiej powierzchni.
- Pozwól urządzeniu stygnąć przez 30 minut zanim przystąpisz go jego czyszczenia i/lub chowania.
- Nie przenoś urządzenia podczas jego pracy.
- Różne części pieca do pizzy bardzo się nagzewają. Nie dotykaj, aby uniknąć oparzeń.
- Zawsze zdejmuj pokrywę terakotową trzymając za uchwyt. Używaj rękawicy do piekarników lub uchwytu do garnków.
- Metal szpatuły bardzo się nagzewa. Trzymaj szpatuły za uchwyty.
- Upewnij się, że piec do pizzy stoi wolno i nie styka się z łatwopalnymi materiałami. Nie zakrywaj pieca do pizzy.
- Nie przygotowywuj mięsa w piecu do pizzy, ponieważ tłuszcz z mięsa może rozpryskiwać się na nagzewnicę i być przyczyną pożaru.
- Używaj pieca do pizzy tylko, gdy pokrywa terakotowa jest umieszczona na górze pieca.

- Pokrywa terakotowa jest bardzo delikatna.
- Urządzenie i akcesoria nie nadają się do mycia w zmywarce.
- Naprawiaj tylko przez autoryzowane działy obsługi. Nie otwieraj urządzenia.
- Aby uniknąć zagrożenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilania, wymianę powinien wykonać producent, autoryzowany punkt serwisowy lub inna osoba posiadająca odpowiednie kwalifikacje.

OSTRZEŻENIE

- "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.
- Czyszczenie oraz utrzymanie nie może być wykonywane przez dzieci, chyba że są starsze niż 8 lat i pod nadzorem.
- Urządzenie i jego przewód zasilania powinny być przechowywane w z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat."
- Urządzenie nie powinno być obsługiwane przy pomocy zewnętrznego czasomierza lub oddzielnego systemu zdalnej kontroli.
- Ten produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku w pomieszczeniach.

Zakres dostarczonych elementów

W pudełku znajdziesz:

- 1 x piec do pizzy
- 1 x podkładka do pieczenia
- 1 x pokrywa terakotowa
- 1 x uchwyt z nakrętką
- 4 x szpatuły
- 1 x forma na ciasto

Materiał z opakowania może zostać użyty ponownie lub poddany recyklingowi. Upewnij się, że wyrzucisz materiał z opakowania w odpowiednim miejscu utylizacji. Skontaktuj się ze swoim dostawcą natychmiast, gdy wykryjesz uszkodzenie w transporcie.

Instalacja

Zamontuj uchwyt z nakrętką na pokrywie. Nie używaj narzędzi i nie przekręcaj nakrętki, ponieważ pokrywa może łatwo zostać uszkodzona.

Wyczyść podkładkę do pieczenia i szpatuły zanim użyjesz pieca do pizzy po raz pierwszy.

Podczas pierwszego używania pieca do pizzy może pojawić się niewielkie dymienie oraz specyficzny zapach. To normalne i zniknie po chwili.

Przepisy

Ciasto na pizzę

500 g mąki

Szczypta soli

4 łyżki oleju z oliwek

20 g świeżych drożdży lub 1 opakowanie suchych drożdży

250 ml letniej wody

Przepis ze świeżymi drożdżami:

- Weź miskę i wymieszaj mąkę z olejem i solą.

- Rozpuść świeże drożdże w letniej wodzie i wymieszaj do uzyskania gładkiej substancji.

- Wymieszaj drożdże bez grudek z mąką.

- Zagnieć w gładkie ciasto. Opcjonalnie użyj blendera lub miksera.

- Zakryj miskę ściereczką i pozwól ciastu rosnąć przez 45 minut do momentu aż objętość podwoi się.

- Posyp ciasto mąką i rozwałkuj do grubości 3 mm. Od czasu do czasu przekładaj ciasto i posypuj mąką, aby uniknąć przywierania.

- Użyj okrągłej formy do wycinania podstaw do pizzy.

Przepis z suchymi drożdżami:

- Weź miskę i wymieszaj mąkę, olej, sól, suche drożdże z letnią wodą.

Sos pomidorowy

1 puszka pomidorów bez skórki

1 mała puszka przecieru pomidorowego

Pieprz i sól

Oregano

2 łyżki oleju z oliwek

2 ząbki czosnku

- Drobnoposiekane obrane pomidory.
- Wymieszaj wszystkie słowniki na sos.

Zalecenia dotyczące składników pizzy

Ser: mozzarella, tarty parmezan, tarta gouda itp.

Owoce morza: wędzony łosoś, krewetki, tuńczyk z puszki itp.

Warzywa: zielona papryka, rokietta, oliwki, pieczarki, szpinak, cebula itp.

Zioła: bazylia, pieprz, sól, włoskie przyprawy itp.

Mięso: szynka, boczek, salami itp.

Umieść składniki pizzy w pojemnikach na stole.

- Posmaruj szpatuły olejem i umieść je na talerzu.
- Umieść jedną podstawę pizzy na szpatule.
- Dodaj sosu pomidorowego na podstawę pizzy. Pozostaw około centymetr ciasta na krawędzi.
- Umieść składniki pizzy na górze zgodnie ze swoimi preferencjami.

Wariacje:

- Użyj gotowej podstawy do pizzy z supermarketu
- Użyj gotowej pizzy z supermarketu
- W piecu do pizzy można także piec chleb naan.

Obsługa

Umieść piec do pizzy na stabilnej i płaskiej powierzchni. Upewnij się, że powierzchnia jest odporna na gorąco i rozpryskiwanie oleju.

Wentyluj pomieszczenie podczas korzystania z pieca do pizzy.

Włóż wtyczkę do kontaktu w ścianie. Zapali się czerwona lampka wskaźnikowa. Pozwól, aby piec do pizzy nagrzewał się przez 10 minut.

Umieść pizzę na szpatule i wsuń do pieca. Pozostaw pizzę na szpatule, co pozwoli ci łatwiej wyjąć pizzę z pieca.

Piecz pizzę przez 5 do 7 minut. Umieść pizzę na talerzu. Zauważ, że szpatuła jest bardzo gorąca; umieść ją na powierzchni odpornej na gorąco.

Po użyciu, odłącz od źródła zasilania i wyłącz urządzenie. Czerwona lampka wskaźnikowa wyłączy się.

Czyszczenie i przechowywanie

Upewnij się, że zasilanie jest natychmiast wyłączone i pozostaw na 30 minut do ostygnięcia zanim przystąpisz do czyszczenia i

chowania.

Terakotowa pokrywa musi całkowicie ostygnąć zanim zostanie zamoczona w wodzie. Nie umieszczaj gorącej pokrywy na zimnej powierzchni, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia przez szybkie schładzanie.

Po normalnym użytkowaniu nie ma potrzeby czyścić terakotową pokrywą. Pokrywa terakotowa nie może być myta w zmywarce. Także pozostałe elementy pieca do pizzy nie mogą być myte w zmywarce. Podkładka do pieczenia oraz szpatuły mogą być myte przy pomocy szczotki w ciepłej wodzie z płynem.

Wyczyść zewnętrzną część urządzenia miękką i nawilżoną ścierką oraz delikatnym detergentem. Nie używaj twardej szczotki, środków żrących, myjki lub cieczy, takich jak alkohol, benzyna lub aceton. Wysusz dokładnie po czyszczeniu przy pomocy suchej ściereki. Pod żadnym pozorem nie zanurzaj urządzenia w wodzie.

Przechowuj urządzenie w oryginalnym opakowaniu w suchym i chłodnym miejscu. Nie chowaj, jeżeli nie jest całkowicie suche. Posmaruj podkładkę do pieczenia olejem, jeżeli piec do pizzy nie będzie używany przez dłuższy okres czasu.

Specyfikacja techniczna

Napięcie: 220-240V ~ 50/60Hz

Moc: 1000W



Wytyczne dotyczące ochrony środowiska



Powyższy symbol oraz symbol na produkcie oznaczają, że produkt jest sklasyfikowany jako sprzęt elektryczny lub elektroniczny i nie powinien być wyrzucany wraz z innymi odpadami domowymi lub przemysłowymi po zakończeniu swojej żywotności.

Dyrektywa dot. sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE) (2002/96/EC) została wprowadzona, aby poddawać produkty recyklingowi przy użyciu najlepszych technik odzyskiwania i recyklingu w celu zminimalizowania wpływu na środowisko, gromadzenie niebezpiecznych substancji oraz aby uniknąć powiększania się wysypisk śmieci. Skontaktuj się z lokalnymi władzami, aby uzyskać informacje o prawidłowym wyrzucaniu sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze indien nodig te kunnen raadplegen.

Veiligheidsmaatregelen

- Gebruik het product enkel en alleen zoals in de gebruiksaanwijzing aangegeven.
- Het product is niet bestemd voor commercieel of professioneel gebruik.
- Controleer voordat u het apparaat aansluit of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met de plaatselijke netspanning.
- Gebruik een geaard stopcontact.
- Gebruik het apparaat niet als het apparaat of het snoer of de stekker beschadigd is.
- Het apparaat, het snoer en de stekker mogen niet in contact komen met water. Dompel het apparaat niet onder in water of in andere vloeistoffen.
- Het apparaat, het snoer en de stekker mogen niet in contact komen met hittebronnen.
- Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet gebruikt wordt. Bewaar het apparaat bij voorkeur in de originele verpakking.
- Zorg ervoor dat u droge handen heeft als u de stekker uittrekt. Trek aan de stekker en niet aan het snoer.
- Gebruik de pizza oven niet in vochtige ruimten.
- Plaats het apparaat op een stevige vlakke ondergrond.
- Laat het apparaat na gebruik eerst minstens 30 minuten afkoelen voordat u het reinigt en/of opbergt.
- Verplaats het apparaat niet als het ingestoken is.
- Verschillende onderdelen van de pizza oven worden erg heet. Raak deze niet aan om brandwonden te voorkomen.
- Til de terracotta deksel altijd op aan het handvat. Gebruik een ovenwand of pannenlap.
- Het metaal van de spatels wordt erg heet. Neem de spatels vast bij het handvat.
- Zorg ervoor dat de pizza oven vrij staat en niet in contact komt met

brandbaar materiaal . Dek de pizza oven niet af.

- Verwarm geen vlees in de pizza oven, omdat vet uit het vlees op het verwarmingselement terecht kan komen en brand kan veroorzaken.
- Gebruik de pizza oven alleen als de terracotta deksel op het toestel is geplaatst.
- De terracotta deksel is erg breekbaar.
- Het apparaat en toebehoren zijn niet geschikt voor de vaatwasmachine.
- Reparaties mogen enkel en alleen door geautoriseerde service werkplaatsen worden uitgevoerd. Maak het apparaat niet zelf open.
- Als het netsnoer is beschadigd, dan moet er een nieuw netsnoer worden geïnstalleerd door een geautoriseerd elektricien.

Waarschuwing:

- “Dit apparaat kan gebruikt worden door personen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als er toezicht is of als deze personen goed zijn voorgelicht over het veilige gebruik van het apparaat en de mogelijke gevaren ervan begrijpen.
- Het reinigen en onderhoud mag niet door kinderen gedaan worden tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar.”
- Het apparaat is niet bedoeld om gebruikt worden op een externe timer of een apart afstandsbedieningsysteem.

Levering en verpakking

De verpakking bevat:

- 1x pizza oven
- 1x bakplaat
- 1x terracotta deksel
- 1x handvat met moertje
- 4x spatel
- 1x deegvorm

Het verpakkingsmateriaal kan opnieuw gebruikt of gerecycled worden. Zorg ervoor dat het gebruikte verpakkingsmateriaal bij de daarvoor bestemde afvalverwerking terecht komt. Indien u tijdens het uitpakken transportschade constateert, neem dan direct contact op met uw leverancier.

Montage

Monteer het handvat op de deksel door het moertje met de hand vast te draaien. Gebruik geen gereedschap en draai het niet te vast, want hierdoor kan de deksel breken.

Voordat u de pizza oven voor de eerste keer gebruikt, dient u de bakplaat en de spatels te reinigen.

Als u de pizza oven voor de eerste keer gebruikt kan een lichte rook en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal vanzelf verdwijnen.

Recepten

Pizzadeeg

500 gram bloem

mespunt zout

4 eetlepels olijfolie

20 gram verse gist of 1 zakje gedroogde gist

250 milliliter lauw water

Recept met verse gist:

- Neem een kom en meng de bloem met de olijfolie en het zout.
- Los de verse gist op in het lauwe water en roer dit tot een gladde substantie.
- Meng de gladgeroerde gist door de bloem.

Recept met gedroogde gist:

- Neem een kom en meng de bloem, de olijfolie, het zout, de gedroogde gist en het lauwe water.

- Kneed het geheel tot een soepele deeg. U kunt hierbij eventueel gebruikmaken van een mixer of keukenmachine.
- Dek de kom af met een doek en laat het 45 minuten rijzen tot het volume is verdubbeld.
- Bestrooi het deeg met bloem en rol het uit tot een dikte van 3 mm. Keer de deeg af en toe om en bestrooi deze opnieuw met bloem om te voorkomen dat het gaat plakken.

- Gebruik de ronde deegvorm om pizzabodems uit te snijden.

Tomatensaus

1 blik gepelde tomaten
1 klein blikje tomatenpuree
peper & zout
oregano
2 eetlepels olijfolie
2 teentjes knoflook

- Hak de gepelde tomaten fijn.
- Meng alle ingrediënten tot een saus.

Beleg suggesties

- Kaas: mozzarella, geraspte Parmezaanse kaas, geraspte Goudse kaas, etc.
- Zeevruchten: gerookte zalm, garnalen, tonijn uit blik, etc.
- Groente: paprika, rucola, olijven, champignons, spinazie, ui, etc.
- Kruiden: basilicum, peper, zout, Italiaanse kruidenmix, etc.
- Vlees: ham, bacon, salami, etc.

Zet het beleg voor de pizza's in kommetjes op tafel.

- Vet de spatel dun in met olie en zet hem op je bord.
- Leg een pizzabodem op de spatel.
- Smeer tomatensaus op de pizzabodem. Houd hierbij ongeveer een halve centimeter deeg vrij aan de rand.
- Beleg de pizza met ingrediënten naar eigen smaak.

Variaties:

- Gebruik kant-en-klare pizzabodems uit de supermarkt
- Gebruik kant-en-klare pizza's uit de supermarkt
- Het is ook mogelijk om naanbrood te bakken in de koepel van de pizza oven

Bediening

Plaats de pizza oven op een stabiele en vlakke ondergrond. Zorg ervoor dat de ondergrond hittebestendig is en tegen spatten kan. Ventileer de ruimte tijdens gebruik van de pizza oven.

Steek de stekker in het stopcontact. Het rode controle lampje gaat branden. Laat de pizza oven 10 minuten voorverwarmen.

Schuif de pizza op de spatel in de pizza oven door een van de openingen. Laat pizza op de spatel liggen, zodat u de pizza weer makkelijk uit de oven kunt nemen.

Bak de pizza in 5 tot 7 minuten gaar. Leg de pizza daarna op uw bord. Houd er rekening mee dat de spatel erg heet is en leg deze op een hittebestendige ondergrond.

Na gebruik trekt u de stekker uit om het apparaat uit te schakelen. Het rode controlelampje gaat uit.

Reiniging en onderhoud

Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat minstens 30 minuten afkoelen voordat u het reinigt en opbergt.

De terracotta dekstel moet helemaal zijn afgekoeld voordat deze in contact komt met water. Zet de warme deksel niet op een koude ondergrond, omdat deze kan scheuren als hij te snel afkoelt.

U hoeft de terracotta deksel bij normaal gebruik niet te reinigen. De terracotta deksel is niet vaatwasserbestendig. Ook de overige onderdelen van de pizza oven zijn niet vaatwasserbestendig. De bakplaat en de spatels kunt u met een afwasborstel en warm water schoonmaken.

U kunt de buitenkant van het apparaat schoonmaken met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel. Gebruik geen harde borstel, schuurmiddelen, schuursponsjes of vloeistoffen zoals alcohol, benzine of aceton. Droog het apparaat na het reinigen goed af met een droge doek.

Dompel het apparaat in geen geval onder in water.

Bewaar het apparaat in de originele verpakking op een droge, koele plaats. Berg het apparaat niet op als het niet volledig droog is.

Vet de bakplaat licht in als u de pizza oven voor langere tijd niet gebruikt.

Technische specificaties

Spanning: 220-240V~50/60Hz
Vermogen: 1000W



MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Het symbool boven en op het apparaat houdt in dat het product geassocieerd is als elektrische of elektronische apparatuur en niet met het huishoudelijke of bedrijfsafval dient te worden afgevoerd wanneer het niet meer bruikbaar is.

De Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) richtlijn (2002/96/EC) is opgesteld om producten te recyclen met de beste beschikbare terugwinnings en recycling technieken om zo de invloed op het milieu te minimaliseren, gevaarlijke stoffen te behandelen en de groeiende afvalbergen tegen te gaan. Neem contact op met uw lokale overheid voor informatie over de correcte afvoer van elektrische of elektronische apparatuur.

Veillez lire attentivement ces instructions avant d'utiliser l'appareil. Conservez ces instructions pour vous y référer ultérieurement.

Consignes de sécurité

- Utilisez seulement l'unité tel que décrit dans ce manuel.
- L'unité n'est pas destinée pour une utilisation commerciale ou professionnelle.
- Avant toute mise sous tension, vérifiez que la tension de votre installation secteur est identique à celle de l'appareil.
- Utilisez une prise de courant mise à la terre.
- N'utilisez jamais l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche du cordon ou l'appareil présente tout signe d'endommagement.
- Maintenez l'unité, le cordon et sa fiche à l'écart de l'eau. Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Maintenez l'unité, le cordon et sa fiche à l'écart de la chaleur.
- Débranchez l'appareil du secteur lorsque vous ne l'utilisez pas. Rangez-le de préférence dans l'emballage original.
- Séchez vos mains avant de mettre l'unité hors tension. Pour débrancher le cordon d'alimentation, tenez la fiche et non le cordon.
- N'utilisez pas l'unité dans un endroit humide.
- Installez l'unité sur une surface plate et ferme.
- Laissez l'unité refroidir pendant au moins une demi-heure avant tout nettoyage et rangement.
- Ne déplacez pas l'unité en cours d'utilisation.
- Plusieurs pièces de l'appareil peuvent devenir très chaudes en cours de fonctionnement. Ne les touchez pas afin de prévenir toute brûlure.
- Levez le couvercle en terre cuite en utilisant la poignée. Utilisez des gants ou un support pour récipient.
- La partie métallique de la spatule chauffe en cours d'utilisation. Tenez les spatules par leurs poignées.
- Assurez-vous que le four à pizza se trouve à l'écart de tout objet et n'entre pas en contact avec des matériaux combustibles. Ne couvrez pas le four à pizza.
- Ne cuisez pas de la viande dans le four à pizza, car la graisse de la viande peut entrer en contact avec la résistance et provoquer un

incendie.

- Utilisez seulement le four à pizza lorsque le couvercle en terre cuite est installé.
- Le couvercle en terre cuite est très fragile.
- L'unité et ses accessoires ne sont pas adaptés au lave-vaisselle.
- Toute réparation doit être exclusivement effectuée par le service clients qualifié. N'ouvrez pas le boîtier de l'unité.
- Si un fil de connexion est endommagé, vous devrez faire installer un nouveau fil de connexion par un électricien agréé.

AVERTISSEMENT:

- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus. Il peut être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités mentales ou sensorielles réduites, un niveau de connaissances ou d'expérience limité, tant qu'elles ont reçu des instructions d'utilisation détaillées et les comprennent parfaitement.
Il est interdit aux enfants d'utiliser l'appareil sans surveillance.
- Le nettoyage et l'entretien peuvent être effectués par les enfants âgés de plus de 8 ans et s'ils le font sous surveillance.
- Ne pas laisser l'appareil et son cordon à portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé conjointement avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance séparé.

Éléments livrés

Les éléments suivants sont présents dans l'emballage :

- 1 four à pizza
- 1 feuille de cuisson
- 1 couvercle de terre cuite
- 1 poignée avec bouton
- 4 spatules
- 1 recette pour pâte

L'emballage peut être recyclé. Mettez au rebut les matériaux d'emballage d'une manière appropriée. Contactez immédiatement votre revendeur en cas de présence de dommages liés au transport.

Installation

Montez la poignée et le bouton sur le couvercle. N'utilisez pas d'outils pour serrer le couvercle, celui-ci pourrait en effet se briser.

Nettoyez la feuille de cuisson et les spatules lors de la première utilisation du four.

Durant la première utilisation, une fumée et une odeur peuvent être émises. Ce phénomène est normal et disparaîtra par la suite.

Recettes

Pâte à pizza

500 g de farine

Une pincée de sel

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

20 g de levure fraîche ou un paquet de levure sèche

250 ml d'eau tiède

Recette nécessitant de la levure fraîche :

- Mélangez la farine, l'huile d'olive et le sel dans un bol.

- Versez la levure fraîche dans l'eau tiède puis mélangez jusqu'à dissolution totale

- Mélangez la solution dépourvue de grumeaux avec la farine

- Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Vous pouvez utiliser un mélangeur ou un robot de cuisine.

- Couvrez le bol avec un chiffon puis laissez lever la pâte pendant 45 minutes jusqu'à ce que celle-ci ait double de volume.

- Saupoudrer la pâte de farine puis étendez celle-ci pour obtenir une épaisseur de 3 mm. Tournez la pâte puis saupoudrez à nouveau de farine pour prévenir toute adhérence.

- Utilisez le pochoir rond pour découper la pâte.

Recette nécessitant de la levure sèche :

- Mélangez la farine, l'huile d'olive, le sel, la levure sèche et l'eau tiède dans un bol.

Sauce tomate

1 boîte de tomates épluchées

1 petite boîte de sauce tomate

Sel et poivre

Origan

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 gousses d'ail

- Découpez les tomates épluchées en fines tranches.
- Mélangez tous les ingrédients dans une sauce.

Recommandations pour la garniture

Fromages : Mozzarella, parmesan râpé, fromage Gouda râpé, etc.

Fruits de mer : saumon fumé, crevettes, thon en conserve, etc.

Légumes : poivrons verts, roquette, olives, champignons, épinards, oignons, etc.

Herbes : Basilic, poivre, sel, épices italiennes, etc.

Viande : jambon, bacon, saucisson, etc.

Posez les garnitures de votre pizza dans un bol.

- Graissez les spatules avec de l'huile puis posez-les sur la plaque.
- Posez un support pour pizza sur la spatule.
- Appliquez la sauce tomate sur le support à pizza. Épaississez les bords de la pizza d'au moins 1 cm.
- Ajoutez les ingrédients de votre choix.

Variantes :

- Utilisez des pizzas prêtes à cuisiner, disponibles dans votre supermarché.
- Utilisez des pizzas prêtes à cuisiner, disponibles dans votre supermarché.
- Il est également possible de pain naan à cuire dans la coupole du four pizza.

Mode opératoire

Installez le four à pizza sur une surface plate et ferme. Assurez-vous que la surface est résistante à la chaleur et aux éclaboussures. Aérez la pièce lorsque vous utilisez l'unité.

Insérez la fiche d'alimentation dans la prise de courant. Le témoin rouge s'allume. Préchauffez le four pendant 10 minutes.

posez la pizza dans le four à l'aide de la spatule. Laissez la pizza sur la spatule, ceci vous permet de facilement retirer la pizza du four.

Faites cuire la pizza de 5 à 7 minutes. Posez la pizza sur la plaque.

Notez que la spatule chauffe, posez celle-ci sur une surface résistante à la chaleur.

Après utilisation, déconnectez la fiche du secteur pour éteindre l'unité. Le témoin rouge s'éteint.

Nettoyage et entretien

Assurez-vous de rapidement déconnecter le cordon d'alimentation puis patientez au moins 30 minutes avant de nettoyer ou ranger l'unité.

Laissez entièrement refroidir le couvercle en terre cuite avant d'exposer celui-ci à l'eau. Ne posez pas le couvercle chaud sur une surface froide, car ceci peut l'endommager.

L'utilisation normale ne requiert pas le nettoyage du couvercle en terre cuite. Le couvercle en terre cuite ne peut être lavé au lave-vaisselle. Les autres pièces de l'unité ne peuvent également être lavées au lave-vaisselle. La feuille de cuisson et les spatules peuvent être lavées avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide lave-vaisselle.

Nettoyez l'extérieur de l'unité avec un chiffon humide et un détergent doux. N'utilisez aucun produit de nettoyage abrasif contenant de l'alcool, du pétrole ou de l'acétone ou une brosse dure. Séchez l'unité après avoir nettoyé celle-ci avec un chiffon doux.

Ne plongez jamais l'unité dans l'eau.

Rangez l'unité dans sa boîte et dans un endroit frais et sec. Ne rangez pas l'unité lorsqu'elle est mouillée.

Graissez légèrement la feuille de cuisson lorsque vous pensez ne plus utiliser l'unité pendant une période prolongée.

Spécifications techniques

Tension : 220-240V ~ 50/60Hz

Puissance : 1000W



Gestion des déchets



Le symbole ci-dessus et apposé sur le produit indique que ce dernier appartient à la catégorie des équipements électriques et électroniques et ne doit donc pas être mis au rebut avec les autres déchets domestiques ou commerciaux en fin de vie utile.

La directive Waste of Electrical and Electronic Equipment (WEEE) Directive (2002/96/EC) a été mise en place pour encourager la mise en place des meilleures techniques disponibles pour la récupération et le recyclage, minimisant ainsi l'impact négatif des substances nocives et dangereuses sur l'environnement et éviter la prolifération des décharges. Prenez contact avec les autorités locales compétentes pour en savoir plus sur la manière correcte de disposer des équipements électriques et électroniques.

Por favor lea cuidadosamente este manual antes de usar el producto. Conserve estas instrucciones para futuras referencias.

Precauciones de seguridad

- Utilice este producto solo de la forma indicada en este manual.
- Este producto no está diseñado para uso comercial o profesional.
- Antes de enchufar, verifique que el voltaje de su sistema eléctrico corresponda al requerido por este producto.
- Utilice un tomacorriente con conexión a tierra.
- No utilice este aparato si el enchufe, el cable o cualquier otro componente del mismo se encuentra dañado.
- Evite el contacto del dispositivo, el cable y/o el enchufe con agua o cualquier otro líquido.
- Evite el contacto del dispositivo, el cable y/o el enchufe con superficies calientes.
- Desenchufe el aparato cuando no se encuentre en uso.
Almacénelo preferiblemente en su empaque original.
- Seque cuidadosamente sus manos antes de desenchufar el dispositivo. Hale del enchufe, no del cable.
- No utilice el dispositivo en superficies húmedas o mojadas.
- Coloque el aparato en una superficie plana y firme.
- Deje enfriar el dispositivo al menos 30 minutos antes de limpiar y/o guardar.
- No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Algunas de las partes del aparato pueden calentarse mucho. Evite el contacto con las mismas para evitar quemaduras.
- Siempre levante el domo de terracota por el asa. Utilice un guante de cocina.
- Las partes metálicas de las espátulas pueden calentarse mucho. Sosténgalas por el mango.
- Asegúrese de que el aparato no haga contacto con ningún tipo de combustible. No cubra este dispositivo.
- No cocine carne en este dispositivo, ya que la grasa de la misma puede caer sobre el elemento calefactor y causar un incendio.
- Solo utilice el aparato con el domo de terracota sobre el mismo.
- El domo de terracota es muy delicado.

- Ni el dispositivo ni los accesorios son aptos para el lavavajillas.
- Solo repare el dispositivo en un lugar calificado. No desarme el aparato usted mismo.

ADVERTENCIA:

- “Este aparato puede ser usado por niños de más de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el aparato.
- -La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que tengan más de 8 años y reciban supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años de edad.”
- El aparato no está diseñado para ser usado mediante un temporizador externo o sistema de control remoto independiente.

Contenido del empaque

Dentro de la caja encontrará:

1 horno para pizza

1 bandeja para hornear

1 domo de terracota

1 asa

4 espátulas

1 molde para cortar la masa

El material del empaque puede ser reciclado o reutilizado, asegúrese de depositarlo en el lugar apropiado.

Instalación

Asegure el asa con la tuerca en el domo. No use ninguna herramienta ni apriete demasiado la tuerca, ya que el domo de terracota podría romperse.

Lave los accesorios antes de usarlos por primera vez.

Durante el primer uso el aparato puede desprender un poco de humo. Esto es normal, el humo desaparecerá en un corto periodo de tiempo.

Recetas

Masa para pizza

500 gr de harina

Sal al gusto

4 cucharadas grandes de aceite de oliva

20 gr de levadura fresca o un paquete de levadura seca

250 ml de agua tibia

Receta con levadura fresca:

- Mezcle en un bowl la harina con el aceite de oliva y la sal.
- Disuelva la levadura fresca en agua tibia y remueva hasta lograr una sustancia suave.
- Mezcle la levadura fresca con la harina.
- Amase hasta lograr una masa blanda. Opcionalmente puede usar una batidora o procesador de alimentos.
- Cubra el bowl con un paño y deje la masa crecer por 45 minutos hasta que se haya duplicado el volumen de la misma.
- Espolvoree la masa con harina y extiéndala hasta que alcance un espesor de 3 cm. Voltee ocasionalmente la masa y espolvoréela con harina para evitar que se pegue a la mesa.
- Utilice el molde para cortar las bases de las pizzas.

Receta con levadura seca:

levure sèche :

- Mezcle en un bowl la harina, el aceite de oliva, la sal, la levadura seca y el agua tibia.

Salsa de tomate

1 lata de tomates pelados

1 frasco pequeño de pasta de tomate

Sal y pimienta

Oregano

2 cucharadas grandes de aceite de oliva

2 dientes de ajo

- Corte los tomates en trozos pequeños.
- Mezcle todos los ingredientes en una sartén.

Ingredientes recomendados

Quesos: mozzarella, queso parmesano rallado, queso gouda rallado, etc.

Pescados: salmón ahumado, camarón, anchoas, etc.

Vegetales: pimentón verde, aceitunas, champiñones, espinacas,

cebolla, etc.

Especias: albahaca, pimienta, sal, especias italianas, etc.

Carnes: jamón, tocineta, salami, etc.

Coloque los ingredientes en bowls sobre la mesa.

- Engrase las espátulas con un poco de aceite y colóquelas en un plato.
- Coloque una base de pizza en la espátula.
- Coloque un poco de salsa en la base de pizza. Deje media pulgada de masa en el borde.
- Coloque los ingredientes que desee.

Variaciones:

- Utilice bases para pizza listas para hornear.
- Utilice masa para pizza lista para hornear.

Funcionamiento

Coloque el horno en una superficie plana y estable. Asegúrese de que la superficie sea resistente al calor y las manchas. Ventile la habitación mientras esté usando el horno.

Enchufe el dispositivo. Se encenderá una luz roja. Precaliente el horno por 10 minutos.

Introduzca la pizza sobre la espátula dentro del horno. Deje la pizza sobre la espátula para poder sacarla con facilidad del horno.

Cocine la pizza entre 5 y 7 minutos. Coloque la pizza en un plato.

Recuerde que la espátula se encuentra muy caliente; colóquela en una superficie resistente al calor.

Después de usar, desenchufe el dispositivo para apagarlo. Se apagará la luz roja.

Limpieza y mantenimiento

Asegúrese de que el dispositivo está desenchufado y déjelo enfriar por 30 minutos antes de limpiar y guardar.

El domo de terracota debe estar completamente frío antes de entrar en contacto con agua. No coloque el domo caliente en una superficie fría, ya que este se puede dañar por enfriarse muy rápidamente.

No es necesario lavar el domo de terracota después del uso normal.

El domo de terracota no es apto para el lavavajillas. La bandeja para hornear y las espátulas pueden ser lavadas con una esponja y agua tibia jabonosa.

Limpie el exterior del dispositivo con un paño húmedo y detergente. No utilice esponjas duras o abrasivas, ni líquidos como alcohol, gasolina o acetona. Seque bien después de limpiar con un paño. Nunca sumerja el dispositivo en agua.

Almacene el aparato dentro de su empaque original en un lugar seco y fresco. No guarde el dispositivo si no se encuentra totalmente seco. Engrase ligeramente la bandeja de horneado si el horno no ha sido usado por largo tiempo.

Especificaciones técnicas

Voltaje: 220-240V~ 50/60Hz
Potencia: 1000W



Manejo de desperdicios



El símbolo mostrado arriba y en el producto indica que el producto está clasificado como equipo eléctrico y electrónico, y no debe desecharse con otros residuos domésticos o comerciales al final de su vida útil.

La Directiva de Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE) (2002/96/CE) se ha emitido para reciclar productos usando las mejores técnicas disponibles para la recuperación y el reciclaje para minimizar el impacto en el medioambiente, tratar cualquier sustancia peligrosa y evitar el aumento de vertederos. Contacte con sus autoridades locales para obtener más información sobre la eliminación correcta de equipos eléctricos y electrónicos.