

emerio®



EN Pizzarette / Raclette 3 in 1 / DE Pizzarette / Raclette 3 in 1  
FR Pizzarette / Raclette 3 in 1 / IT Pizzarette / Raclette 3 in 1

ERCC

## Content – Inhalt – Contenu – Contenuto

Instruction manual – English .....	- 2 -
Bedienungsanleitung – Deutsch .....	- 7 -
Mode d'emploi – Français .....	- 13 -
Manuale d'istruzioni – Italiano .....	- 19 -

## **SAFETY INSTRUCTIONS**

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

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

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food, please refer to the paragraph “CLEANING AND MAINTENANCE” of the manual.
7. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
8. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the voltage and frequency comply with the specifications on the rating label.

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



## PARTS DESCRIPTION



1. Grill plate
2. Baking plate
3. Base
4. Indicator light
5. Spatula (6 pieces)
6. Pan for Raclette (6 pieces)
7. Dough cutter

## BEFORE FIRST USE

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

## OPERATING INSTRUCTIONS

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

NOTE: Turn on the appliance 15 minutes before use.

This All-in-one appliance has 3 functions. You can grill, use Raclette and Pizzarette® at the same time.

For grilling, you can grill fish, meat and vegetables on the grill plate (1). We advise to clean the grill plate regularly with a paper towel to take away grease from the food.

For Raclette, you can place the cheese in the pan (6) and put it in the recess of the baking plate (2).

For pizza making, you can bake pizzas easily by Pizzarette®.

### How to bake pizzas:

1. Spray or wipe the spatulas with a non-stick spray or oil for the first pizza.  
Place the dough, sauce and all the ingredients in small bowls on the table around the Pizzarette®. You can bake the pizza on the spatula or directly on the baking plate.
2. Put some flour on the backside of the dough to avoid sticking and place it on the spatula (do not prepare pizza on your plate and try to slide it onto spatula). Coat with tomato sauce, leaving an edge of about half a

centimetre. Pick your own ingredients and put them on the pizza. Insert the pizza into the deepening of the baking plate. Coating your pizza with too much ingredients will result in a longer cooking time and ingredients burning on the baking sheet, be gentle with the amount of toppings!

3. The baking time depends on:
  - the type of dough
  - the pizza topping
  - the number of pizzas to be baked at the same time
  - the ambient conditions where the appliance is located (temperature, draft-free place, etc.)
4. Under normal conditions the pizza is ready in 8 minutes. Use the spatula to take out the pizza from the Pizzarette®. Careful! The spatula is hot. Place the empty, hot spatula on a heat-resistant surface.
5. Turn off the appliance after use by pulling out the plug from the socket and allow the appliance to cool down at least 30 minutes before cleaning and storing.

## **RECIPE**

### **Pizza preparation:**

Pizza dough (for 4 people)

500 gr. white flour

1 tsp salt

4 tsp olive oil

20 gr. fresh yeast or 1 satchel of dried yeast

250 ml lukewarm water

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

### **Tomato sauce:**

1 can peeled tomatoes

1 small can tomato paste

Salt, pepper, oregano

2 tbsp. olive oil

2 pressed cloves of garlic

Finely chop the peeled tomatoes and mix them with the other ingredients.

### **Possible toppings:**

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

## **CLEANING AND MAINTENANCE**

1. Allow the hot appliance to cool down at least 30 minutes before cleaning and storing.
2. Rinse the grill plate, baking plate, Raclette pans and pizza spatulas with warm water and a soft cloth. Don't put any parts in the dishwasher.
3. Never submerge the base in water. The surface can be cleaned by using a moist cloth.

4. Always use the original box to store the appliance and its accessories to avoid damage.

#### **TECHNICAL DATA**

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

Power: 1500-1800W

#### **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 or if the instruction manual are 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 Switzerland AG  
Industriestrasse 47  
6300 Zug  
Switzerland

## **SICHERHEITSHINWEISE**

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

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

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

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

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

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



**BESCHREIBUNG**

1. Grillplatte
2. Backplatte
3. Basis
4. Anzeileuchte
5. Spatel (6 Teile)
6. Raclette-Pfännchen (6 Teile)
7. Stechform

**VOR ERSTER INBETRIEBNAHME**

Reinigen Sie die Backplatte, Pfännchen und Spatel vor dem ersten Gebrauch des Gerätes (siehe „REINIGUNG UND PFLEGE“). Bei der ersten Verwendung des Gerätes können eine leichte Raumentwicklung 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. Zum Einschalten des Geräts stecken Sie das Netzkabel in eine geeignete Steckdose.
4. Die Anzeileuchte leuchtet, sobald die Stromversorgung angeschlossen ist. Das Gerät heizt sofort auf.

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

Dieses All-in-One-Gerät verfügt über 3 Funktionen: Grill, Raclette und Pizzarette® können gleichzeitig genutzt werden.

Sie können Fisch, Fleisch und Gemüse auf der Grillplatte (1) grillen. Wir empfehlen, die Grillplatte regelmäßig mit einem Küchenpapier abzuwischen, um das Fett von den Speisen zu entfernen.

Um das Raclette zu nutzen, können Sie Käse in das Pfännchen (6) legen und es in die Vertiefung der Backplatte (2) stellen.

Mit Pizzarette® können Sie Pizzas ganz einfach backen.

**Pizza backen:**

1. Besprühen oder bestreichen Sie die Spatel mit einem Antihaf-Spray bzw. Öl für die erste Pizza. Den Teig, die Sauce sowie sämtliche Zutaten in kleine Schälchen füllen und um die Pizzarette® herum auf den Tisch stellen. Sie können die Pizza auf dem Spatel oder direkt auf der Backplatte backen.

2. Geben Sie etwas Mehl auf die Unterseite des Teigs, damit er nicht kleben bleibt, und legen Sie ihn auf den Spatel. (Bereiten Sie die Pizza nicht auf Ihrem Teller zu und versuchen Sie dann, sie auf den Spatel zu schieben.) Bedecken Sie den Teig mit Tomatensoße und lassen Sie einen Rand von etwa einem halben Zentimeter. Wählen Sie Ihre Zutaten aus und belegen Sie die Pizza damit. Schieben Sie die Pizza in die Aussparung der Backplatte. Wenn die Pizza mit zu vielen Zutaten belegt wird, verlängert sich die Garzeit. Außerdem können die Zutaten auf dem Backblech verbrennen. Deshalb nicht zu viel Pizzabelag verwenden!
3. Die Backzeit richtet sich nach:
  - Art des Teigs
  - Pizzabelag
  - Anzahl der Pizzas, die gleichzeitig gebacken werden
  - Umgebungsbedingungen des Aufstellortes des Gerätes (Temperatur, keine Zugluft usw.)
4. In der Regel ist die Pizza innerhalb 8 Minuten fertig gebacken. Holen Sie die Pizza mithilfe des Spatels aus der Pizzarette®. Vorsicht! Der Spatel ist heiß. Legen Sie den leeren, heißen Spatel auf eine hitzebeständige Fläche.
5. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, um es nach der Verwendung auszuschalten, und lassen Sie es mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen oder aufräumen.

## **REZEPTE**

### **Vorbereitung**

Pizzateig (für 4 Personen)

500 g Weizenmehl

1 Teelöffel Salz

4 Esslöffel Olivenöl

20 g Frischhefe oder 1 Päckchen Backhefe

250 ml lauwarmes Wasser

Das Mehl mit dem Salz und dem Öl in einer 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. Grillplatte, Backplatte, Raclette-Pfännchen und Pizza-Spateln mit warmen Wasser und einem weichen Tuch spülen. Keine Teile in den Geschirrspüler setzen.
3. Tauchen Sie das Basisgerät niemals ins Wasser. Die Oberfläche ist mit einem feuchten Tuch zu reinigen.
4. Bewahren Sie das Gerät mit den Accessoires immer im ursprünglichen Karton auf, so dass nichts beschädigt werden kann.

### TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

Leistungsaufnahme: 1500-1800W

### 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 Switzerland AG

Industriestrasse 47

6300 Zug

Switzerland

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

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

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



## DESCRIPTION DES PIÈCES



1. Plaque gril
2. Plaque de cuisson
3. Base
4. Voyant
5. Spatules (6 pièces)
6. Ramequins pour raclette (6 pièces)
7. Découpe pâte

## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

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

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

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

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

Cet appareil tout-en-un comporte 3 fonctions. Vous pouvez utiliser le gril, la Raclette et la Pizzarette® en même temps.

Avec le gril, vous pouvez griller du poisson, de la viande et des légumes sur la plaque gril (1). Nous vous conseillons de nettoyer la plaque gril régulièrement avec du papier essuie-tout pour enlever la graisse des aliments.

Avec la raclette, vous pouvez mettre du fromage dans les ramequins (6) et les placer dans les renforcements de la plaque de cuisson (2).

Il vous est facile de cuire des pizzas avec la Pizzarette®.

### **Comment cuire des pizzas :**

1. Pulvériser ou enduire les spatules avec une huile ou un spray anti-adhérent pour la première pizza. Placez la pâte, la sauce et tous les ingrédients dans de petits bols sur la table autour de la Pizzarette®. Vous pouvez cuire la pizza sur la spatule ou directement sur la plaque de cuisson.
2. Mettez un peu de farine au dos de la pâte pour éviter qu'elle ne colle, puis mettez la pâte sur la spatule (ne préparez pas de pizza sur votre plaque pour essayer ensuite de la faire glisser sur la spatule). Enduisez-la de sauce tomate en laissant un bord non enduit d'un demi-centimètre environ. Choisissez vos ingrédients et mettez-les sur la pizza. Insérez la pizza dans l'ouverture dessous de la plaque de cuisson. Placez trop d'ingrédients sur votre pizza demandera un temps plus long de cuisson et les ingrédients risqueront de brûler sur la plaque de cuisson; ne placez pas une grande quantité de garnitures!
3. La durée de cuisson dépend des facteurs suivants :
  - Le type de pâte
  - La garniture de la pizza
  - Le nombre de pizzas cuites en même temps
  - Les conditions ambiantes d'utilisation de l'appareil (température, courant d'air, etc.).
4. Dans des conditions normales, la pizza est prête en 8 minutes. Utilisez la spatule pour sortir la pizza de la Pizzarette®. Attention ! La spatule est brûlante. Placez la spatule chaude vidée sur une surface résistante à la chaleur.
5. Éteignez l'appareil après utilisation en débranchant sa fiche de la prise électrique et laissez-le refroidir 30 minutes au minimum avant de le nettoyer et de le ranger.

### **RECIPES**

#### **Pâte à pizza:**

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

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

#### **Sauce tomate:**

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

### **DONNÉES TECHNIQUES**

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

Consommation énergétique: 1500-1800W

### **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 déclinons toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous déclinons 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 Switzerland AG  
Industriestrasse 47  
6300 Zug  
Switzerland

## **ISTRUZIONI DI SICUREZZA**

Prima dell'uso, accertarsi di aver letto tutte le istruzioni riportate di seguito per evitare lesioni o danni e ottenere i migliori risultati dall'apparecchio. Conservare questo manuale in un luogo sicuro. In caso di passaggio di proprietà dell'apparecchio, includere anche questo manuale di istruzioni.

In caso di danni causati dal mancato rispetto delle istruzioni riportate in questo manuale, la garanzia sarà annullata. Il costruttore/importatore declina ogni responsabilità per danni causati dal mancato rispetto del manuale o da un uso negligente o non conforme con i requisiti riportati in questo manuale.

1. Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, solo se supervisionati o istruiti sull'uso sicuro dell'apparecchio e se comprendono i rischi correlati.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. Le operazioni di pulizia e manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano supervisionati.
4. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
5. Per motivi di sicurezza, se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato.
6. Per le istruzioni relative alla pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti, fare riferimento al paragrafo " PULIZIA E MANUTENZIONE " del manuale.
7. Questo apparecchio non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.
8. Prima di collegare la spina alla presa di corrente, verificare

che il voltaggio e la frequenza siano conformi alle specifiche riportate sulla targa dell'apparecchio.

9. Collegare sempre l'apparecchio a una presa di corrente con messa a terra.
10. Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di pulirlo.
11. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda da bordi appuntiti e tenerlo lontano da oggetti caldi e fiamme libere.
12. Non immergere l'apparecchio o la spina in acqua o altri liquidi. Pericolo di morte a causa delle scosse elettriche!
13. Per scollegare la spina dalla presa di corrente, tirare la spina e non il cavo.
14. Non toccare l'apparecchio se è caduto nell'acqua. Scollegare la spina dalla presa di corrente, spegnere l'apparecchio e inviarlo a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
15. Non collegare o scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente con le mani bagnate.
16. Non tentare mai di aprire l'involucro dell'apparecchio o di riparare l'apparecchio per evitare il rischio di scossa elettrica.
17. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
18. Questo apparecchio non è destinato all'uso commerciale e non deve essere usato all'aperto.
19. Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
20. Non avvolgere il cavo intorno all'apparecchio e non piegarlo.
21. Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana da cui non possa cadere.
22. Se si utilizzano prodotti con superfici non aderenti, accertarsi che non siano presenti uccelli e che il locale possa essere completamente chiuso e ben ventilato.

**DESCRIZIONE DELLE PARTI**

1. Griglia
2. Piastra di cottura
3. Base
4. Spia luminosa
5. Spatola (6 pezzi)
6. Coppetta per raclette (6 pezzi)
7. Coppapasta

**OPERAZIONI PRELIMINARI**

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulire la griglia, la piastra di cottura, le coppette e le spatole (v. "PULIZIA E MANUTENZIONE"). L'apparecchio potrebbe emettere una scia di fumo e un leggero odore alla prima accensione. È un fenomeno normale che scomparirà presto.

**ISTRUZIONI PER L'USO**

1. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile, resistente al calore e impermeabile da cui non può cadere.
2. Pulire l'elemento riscaldante prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione.
3. Per accendere l'apparecchio, collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente adatta.
4. Quando l'apparecchio viene collegato alla presa di corrente, la spia si illumina. L'apparecchio inizierà immediatamente a riscaldarsi.

NOTA: accendere l'apparecchio 15 minuti prima dell'uso.

Questo apparecchio multiuso dispone di 3 funzioni. È possibile usare la griglia, la raclette e la Pizzarette® contemporaneamente.

Sulla griglia (1) è possibile cuocere pesce, carne e verdura. Si raccomanda di pulire la griglia regolarmente con della carta assorbente per rimuovere i grassi degli alimenti.

Per usare la raclette, posizionare il formaggio nelle coppette (6) e inserirle nelle aperture della piastra di cottura (2).

Pizzarette® permette di cuocere pizze in modo facile.



## **Cottura di pizze**

1. Prima di cuocere la prima pizza, spruzzare o ungere le spatole con dello spray antiaderente o dell'olio. Posizionare l'impasto, la salsa e tutti gli ingredienti in piccole scodelle sul tavolo intorno alla Pizzarette®. Ora è possibile cuocere la pizza sulla spatola o direttamente sulla piastra di cottura.
2. Versare della farina sul lato inferiore dell'impasto per evitare che si attacchi, quindi posizionarlo sulla spatola (non preparare la pizza sulla piastra cercando di farla scivolare sulla spatola). Ricoprire con salsa di pomodoro, lasciando un margine di circa mezzo centimetro. Selezionare le guarnizioni e disporle sulla pizza. Inserire la pizza nell'apertura della piastra di cottura. Non aggiungere una quantità eccessiva di guarnizioni sulla pizza: il tempo di cottura aumenterà e gli ingredienti possono bruciare.
3. Il tempo di cottura dipende da:
  - il tipo di impasto
  - la guarnizione della pizza
  - il numero di pizze da cuocere simultaneamente
  - le condizioni ambientali del locale (temperatura, spifferi, ecc.)
4. In condizioni normali, la pizza è pronta in 8 minuti. Use la espátula para sacar la pizza de la Pizzarette®. Attenzione! La spatola è molto calda. Posizionare la spatola vuota e calda su una superficie resistente al calore.
5. Spegnerne l'apparecchio dopo l'uso scollegando la spina dalla presa di corrente e lasciare che si raffreddi per almeno 30 minuti prima di pulirlo e riporlo.

## **RICETTA**

### **Preparazione della pizza:**

Impasto per pizza (per 4 persone)

500 g di farina bianca

1 cucchiaino di sale

4 cucchiaini di olio d'oliva

20 g di lievito fresco o una bustina di lievito in polvere

250 ml di acqua tiepida

Unire la farina, il sale e l'olio in un recipiente. Per il lievito fresco, dissolverlo nell'acqua e mescolarlo omogeneamente, quindi unirlo alla farina. Per il lievito in polvere, mescolarlo direttamente alla farina, quindi aggiungere l'olio e l'acqua. Quando tutti gli ingredienti sono miscelati, impastare la miscela a mano, continuando a spanderla e compattarla. È anche possibile usare un mixer con ganci da impasto o un robot da cucina. Formare una sfera con l'impasto e lasciarlo coperto per 45 minuti in un luogo caldo finché non è raddoppiato in volume. Cospargere l'impasto con un po' di farina; stenderlo fino a raggiungere lo spessore di 3 mm. Ruotare l'impasto un po' di volte e cospargerlo di farina per evitare che attacchi. Formare delle pizze con il coppapasta. Posizionare le pizze su un piatto rivestito di carta da forno e abbondante farina bianca tra ognuna per evitare che attacchino. Mentre l'impasto lievita è possibile preparare gli altri ingredienti.

### **Salsa di pomodoro:**

1 lattina di pomodori pelati

1 lattina piccola di concentrato di pomodoro

Sale, pepe, origano

2 cucchiai di olio d'oliva

2 spicchi d'aglio schiacciati

Tritare finemente i pomodori pelati e mescolarli agli altri ingredienti.

### **Guarnizioni raccomandate:**

mozzarella, formaggio parmigiano grattugiato, formaggio Gouda grattugiato, basilico, rucola, olive, funghi, acciughe, capperi, ananas, cuori di carciofi, peperoni, cipolle, pomodori, prosciutto, salame, salmone affumicato, gamberi, tonno in scatola.

### **PULIZIA E MANUTENZIONE**

1. Attendere che l'apparecchio caldo si raffreddi per almeno 30 minuti prima di pulirlo e riporlo.
2. Risciacquare la griglia, la piastra di cottura e le spatole per pizza con acqua calda e un panno morbido. Non lavare alcuna parte in lavastoviglie.
3. Non immergere mai la base nell'acqua. Pulire la superficie con un panno umido.
4. Riporre sempre l'apparecchio e gli accessori nella confezione originale per evitare danni.

### **DATI TECNICI**

Voltaggio di esercizio: 220-240V ~ 50/60Hz

Consumo di energia: 1500-1800W

### **GARANZIA E SERVIZIO DI ASSISTENZA**

Prima della fornitura, i nostri apparecchi vengono sottoposti ad un severo controllo di qualità. Se, nonostante la massima cura, si sono verificati danni durante la produzione o il trasporto, si prega di restituire l'apparecchio al rivenditore. Oltre ai diritti legali previsti dalla legge, l'acquirente può far valere i diritti derivanti dalla seguente garanzia:

Concediamo 2 anni di garanzia sull'apparecchio acquistato; il periodo di garanzia inizia dal giorno dell'acquisto. Durante questo periodo ripariamo o sostituiamo gratuitamente ogni componente guasto, la cui malfunzione può essere manifestamente attribuita a difetti del materiale o al processo di produzione. In caso di apparecchio difettoso, rivolgersi direttamente al rivenditore. I difetti derivanti da un uso scorretto dell'apparecchio e le malfunzioni dovute all'intervento o alla riparazione da parte di terzi o alla sostituzione di componenti con ricambi non originali non sono coperti da questa garanzia. Conservare sempre lo scontrino, senza il quale non è possibile far valere la garanzia. I danni dovuti al non rispetto del manuale di istruzioni rendono nulla la garanzia; se ciò portasse a conseguenti danni non potremmo essere ritenuti responsabili. Decliniamo inoltre qualsiasi responsabilità per eventuali danni o lesioni personali causati da un uso improprio o in caso di mancata aderenza al manuale di istruzioni. Eventuali danni agli accessori non implicano la sostituzione gratuita dell'intero apparecchio. In tal caso, contattare il reparto di assistenza. La rottura di componenti in vetro o plastica è sempre soggetta a un costo. I difetti ai componenti di consumo o a componenti soggetti a usura, compresa la pulizia, manutenzione, sostituzione o le spese di spedizione e di trasporto verso il luogo di riparazione e ritorno, degli stessi, non sono coperti dalla garanzia e saranno soggetti a un costo.

### **SMALTIMENTO ECOCOMPATIBILE**



Riciclaggio – Direttiva europea 2012/19/EU

Questo simbolo indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici. Per prevenire rischi all'ambiente o alla salute da uno smaltimento non controllato, riciclare responsabilmente per promuovere un riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per restituire il [REDACTED] dispositivo utilizzato, servirsi dei sistemi di restituzione e raccolta o contattare il proprio rivenditore autorizzato dove il prodotto è stato acquistato. Il rivenditore autorizzato si occuperà dello smaltimento sicuro del prodotto.

EMERIO Switzerland AG  
Industriestrasse 47  
6300 Zug  
Switzerland