

emerio®



EN Pizzarette® / DE Pizzarette® / FR Pizzarette® / IT Pizzarette®

CE

Content – Inhalt – Teneur – Contenuto

Instruction manual – English	- 2 -
Bedienungsanleitung – Deutsch	- 6 -
Mode d'emploi – Français	- 10 -
Manuale d'istruzioni – Italiano	- 14 -

Instruction manual – English

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. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
7. Incorrect operation and handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
8. This appliance is neither suitable for commercial use nor for use in the open air.
9. Before inserting the plug into the mains socket, please check that the current and power supply comply with the specifications on the type plate.
10. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
11. Parts of the appliance become hot during use. Therefore, the appliance must only be held by the handle. Avoid touching the metal parts as they become very hot.
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. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
14. Place the appliance on a stable, level surface and not close to hot objects or open flames (e.g. hotplates).
15. Never leave the appliance unattended during use.
16. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
17. This appliance is not designed for commercial use.



18. **Caution, hot surface**
WARNING!! Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
19. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food, please refer to the paragraph “cleaning and maintenance” of the manual.

PARTS DESCRIPTION



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

BEFORE FIRST USE

1. There are no tools required to assemble the knob. Just put the washer and the knob on the terracotta dome. Have the washer inserted by the bolt on the top of the dome, and then rotate the knob clockwise to fix it on the dome. Do not over tighten. The terracotta dome might break.
2. Clean the baking sheet before using the appliance for the first time (see 'Cleaning and maintenance'). The appliance may emit some smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal, and will stop soon.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant and splash-proof surface where it cannot fall.
2. Do clean the heating element before plugging in.
3. Plug in the power cord into a grounded outlet wall socket to turn on the appliance.
4. The control light on the Pizzarette® will switch on and the appliance will heat up immediately.

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

How to bake pizzas:

Place the dough, the sauce and all the ingredients in small bowls on the table around the Pizzarette®. You can bake the pizza on the spatula or directly on the baking sheet.

Put some flour on the backside of the dough to avoid sticking and place it on the spatula. Coat with tomato sauce, leaving an edge of about half a cm free. Don't spray additional olive oil on your pizza. Insert the pizza into one of the dome openings by using the spatula and bake the pizza directly on the baking sheet. Coating your pizza with too much ingredients will result in a longer cooking time and ingredients burning on the baking sheet, be gentle with the amount of toppings!

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

Under normal conditions the pizza is ready in 8 minutes. It is best to slide the hot pizzas onto a flat plate. Careful! The spatula is hot. Place the empty, hot spatula on a heat-resistant surface. Turn off the Pizzarette® after use by pulling the plug from the socket and allow the Pizzarette® to cool down at least 30 minutes before cleaning and storing.

RECIPE

Pizza preparation:

Pizza dough (for 4 people)

500 gr. white flour

1 tsp salt

4 tsp olive oil

20 gr. fresh yeast or 1 sachet of dried yeast

250 ml lukewarm water

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

Tomato sauce:

1 can peeled tomatoes

1 small can tomato paste

Salt, pepper, oregano

2 tbsp olive oil

2 pressed cloves of garlic

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

Possible toppings:

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

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Allow the hot appliance to cool down at least 30 minutes before cleaning and storing.
2. When hot, the terracotta dome must never come into contact with water or be placed on a cold surface (danger of cracks). Allow the hot appliance to cool down before cleaning and storing.
3. Normally, the terracotta dome does not have to be cleaned. If cleaning is necessary, use clear, warm water and a brush.
4. Caution: The terracotta dome is sensitive to breakage and is not suitable for a dishwasher.
5. Rinse the baking sheet and pizza spatulas with warm water and a brush. The baking sheet can also be cleaned in a dishwasher. Don't put any other parts in the dishwasher.
6. Never submerge the base in water. The surface can be cleaned by using a moist cloth.
7. Always use the original box to store the appliance and its accessories to avoid damage.
8. If the appliance is not to be used for a period of time, the baking sheet should be lightly oiled or greased to prevent rust.

TECHNICAL DATA

Operating voltage: 230V ~ 50Hz

Power: 1200W

GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer.

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

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



This product is labelled with this crossed out wheel bin symbol in accordance with European Directive 2012/19/EU to indicate that it must not be disposed of with your other household waste. Due to the presence of hazardous substances, mixtures or components, electrical and electronic devices that are not subject to selective sorting are potentially dangerous to the environment and human health. Please check your local city office or waste disposal service for the return and recycling of this product.

Emerio Switzerland AG
Oberneuhofstrasse 1
6340 Baar
Switzerland

Bedienungsanleitung – Deutsch

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 von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn diese durch eine für Ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von Ihren Anweisungen erhalten, wie das Gerät sicher zu benutzen ist und Sie auf die Risiken aufmerksam gemacht wurden und die Risiken verstehen.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen sollten nicht von Kindern unter 8 Jahren und nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
4. Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb des Zugriffs von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder durch einen qualifizierten Techniker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
6. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.
7. Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
8. Dieses Gerät ist weder für den gewerblichen Gebrauch noch für den Gebrauch im Freien geeignet.
9. Vor Anschluss des Geräts an eine Steckdose prüfen, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
10. Bei Nichtbenutzung und vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
11. Teile des Geräts werden während des Betriebs heiß. Benutzen Sie deshalb zur Handhabung nur den Handgriff. Berühren Sie keine Metallteile, da diese sehr heiß werden.
12. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Lebensgefahr wegen eines elektrischen Schlags!
13. Lassen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen und halten Sie es von heißen Gegenständen und offenem Feuer fern.
14. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche und lassen es nicht in die Nähe von heißen Gegenständen und offenem Feuer kommen (z. B. Kochplatten).
15. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
16. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden.
17. Dieses Gerät wurde nicht für den gewerblichen Gebrauch entworfen.



18. **Vorsicht – heiße Oberfläche**
WARNUNG! Bitte berühren Sie während des Gebrauchs nicht die Oberfläche. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann sehr hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist.
19. Beachten Sie die Anweisungen zur Reinigung von Oberflächen, die mit Lebensmittel in Kontakt kommen im nachfolgenden Absatz „REINIGUNG UND PFLEGE“.

BESCHREIBUNG



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

VOR ERSTER INBETRIEBNAHME

1. Sie brauchen kein Werkzeug, um den Griff auf die Haube zu schrauben. Setzen Sie die Unterlegscheibe und den Handgriff auf die Terrakotta-Haube. Stecken Sie die Schraube in die Unterlegscheibe auf der Haube und drehen Sie dann den Handgriff im Uhrzeigersinn, um ihn auf der Haube zu fixieren. Nicht zu fest, sonst kann die Haube brechen!
2. Reinigen Sie die Backplatte vor der ersten Verwendung (siehe "Reinigung und Pflege"). Bei der ersten Verwendung des Gerätes können eine leichte Rauchentwicklung sowie ein spezieller Geruch entstehen. Das ist normal und geht von selbst wieder weg.

BEDIENUNGSHINWEISE

1. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache sowie hitze- und spritzbeständige Fläche und an eine Stelle, wo es nicht herunterfallen kann.
2. Das Heizelement vor dem Anschluss an die Stromversorgung reinigen.
3. Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose, um die Pizzarette® einzuschalten.
4. Das rote Kontrolllämpchen an der Seite der Pizzarette® schaltet sich nun ein. Die Pizzarette® erwärmt sich sofort.

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

Minipizza backen:

Den Teig, die Sauce sowie sämtliche Zutaten in kleine Schälchen füllen und um die Pizzarette® herum auf den Tisch stellen. Die Pizza kann auf dem Pfannenwender oder direkt auf dem Backblech gebacken werden. Etwas Mehl auf die Teigseite streuen, um ein Anhaften zu verhindern. Dann den Teig auf dem Pfannenwender verteilen. Tomatensauce darüber geben und einen Rand von etwa einem halben cm frei lassen. Kein zusätzliches Olivenöl auf die Pizza geben. Die Pizza mit dem Pfannenwender in eine der Halbkugelöffnungen stellen und die

Pizza direkt auf dem Backblech ausbacken. Wenn die Pizza mit zu vielen Zutaten belegt wird, verlängert sich die Garzeit. Außerdem können die Zutaten auf dem Backblech verbrennen. Deshalb nicht zu viel Pizzabelag verwenden!

Die Backzeit hängt vom jeweiligen Teig, vom Pizzabelag, der Anzahl der zu backenden Pizzen und auch von den Umgebungsbedingungen des Pizzaofens ab (Temperatur, zugluftfreie Stelle etc).

In der Regel ist die Pizza innerhalb 8 Minuten fertig gebacken. Die heißen Pizzen nach Möglichkeit auf eine flache Ablage schieben. Vorsicht, heißer Pfannenwender! Den heißen leeren Pfannenwender auf einer hitzebeständigen Platte ablegen.

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

REZEPTE

Vorbereitung

Pizzateig (für 4 Personen)

500 g Weizenmehl

1 Teelöffel Salz

4 Esslöffel Olivenöl

20 g Frischhefe oder 1 Päckchen Backhefe

250 ml lauwarmes Wasser

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

Tomatensauce

1 Dose geschälte Tomaten

1 kleine Dose Tomatenpüree

Salz, Pfeffer, Oregano

2 Esslöffel Olivenöl

2 ausgepresste Knoblauchzehen

Die geschälten Tomaten zerkleinern und mit den übrigen Zutaten vermischen.

Vorschläge, was Sie auf den Tisch bringen können

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

REINIGUNG UND PFLEGE

1. Lassen Sie die Pizzarette® nach Gebrauch mindestens 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie diese verstauen.
2. Die Terrakotta-Haube darf in heißem Zustand nicht mit Wasser in Berührung kommen oder auf kalten Flächen abgestellt werden (Gefahr von Rissbildungen).
3. Normalerweise muss die Terrakotta-Haube nicht gereinigt werden. Bei einer eventuellen Reinigung verwenden Sie am besten klares, warmes Wasser und eine Bürste.
4. Achtung: die Terrakotta-Haube ist bruchempfindlich und nicht spülmaschinenfest.
5. Backplatte und Pizzaheber mit warmen Spülwasser und Bürste reinigen. Die Backplatte kann auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Keine der anderen Teile in der Geschirrspülmaschine reinigen.
6. Tauchen Sie das Basisgerät niemals ins Wasser. Die Oberfläche ist mit einem feuchten Tuch zu reinigen.
7. Bewahren Sie das Gerät mit den Accessoires immer im ursprünglichen Karton auf, sodass nichts beschädigt werden kann.
8. Fetten Sie die Backplatte leicht ein, wenn die Pizzarette® über einen längeren Zeitraum hinweg nicht gebraucht wird.

TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 230V ~ 50Hz

Leistungsaufnahme: 1200W

GEWÄHRLEISTUNG 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.

Wir bieten eine 2-Jahres-Gewährleistung für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Wenn Sie ein defektes Produkt haben, nehmen Sie bitte direkt Kontakt mit dem Verkäufer auf.

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 Gewährleistung abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Gewährleistung ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Gewährleistung, 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 Gewährleistung nicht abgedeckt und sind deshalb kostenpflichtig.



Dieses Produkt ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU mit diesem Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne gekennzeichnet, um darauf hinzuweisen, dass es nicht mit dem übrigen Hausmüll entsorgt werden darf. Aufgrund des Vorhandenseins von gefährlichen Stoffen, Gemischen oder Komponenten können elektrische und elektronische Geräte, die nicht selektiv sortiert werden, eine Gefahr für die Umwelt und die menschliche Gesundheit darstellen. Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrer Stadtverwaltung oder Ihrem Entsorgungsdienstleister vor Ort über die Rückgabe und das Recycling dieses Produkts.

Emerio Switzerland AG
Oberneuhofstrasse 1
6340 Baar
Switzerland

Mode d'emploi – Français

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. Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les ménages et dans les lieux similaires notamment: les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de service; les fermes; par des clients dans des hôtels, des motels et autres types d'environnement résidentiel; en plus des environnements du type auberge, bistrot, café, etc.
7. Une mauvaise utilisation et manipulation peuvent conduire à une défaillance de l'appareil et occasionner des blessures.
8. Cet appareil n'est pas adapté à une utilisation commerciale ni à une utilisation en plein air.
9. Avant de brancher la fiche dans la prise, veuillez vous assurer que le courant et l'alimentation sont conformes aux spécifications mentionnées sur la plaque d'indication.
10. Déconnectez la fiche de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer.
11. Des éléments de l'appareil chauffent au cours de l'utilisation. L'appareil ne doit donc être manipulé que par la poignée. Evitez de toucher les éléments métalliques car ils deviennent très chauds.
12. N'immergez pas l'appareil ou la fiche de courant dans l'eau ou un autre liquide. Il y a un risque d'électrocution fatale!
13. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas suspendu depuis un rebord coupant et maintenez-le à distance des objets chauds et des flammes.
14. Placez l'appareil sur une surface stable et plane, pas trop proche des objets chauds ou des flammes nues (ex: plaques chauffantes).
15. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
16. L'appareil ne doit pas être mis en marche au moyen d'une prise minuteur externe ou au moyen d'un système de télécommande séparé.
17. Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale.



18. Attention, surface chaude

AVERTISSEMENT!! Ne touchez pas les surfaces de l'appareil pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée quand l'appareil est en fonctionnement.

19. Pour obtenir des instructions sur comment nettoyer les surfaces qui sont en contact avec des aliments, reportez-vous au paragraphe « nettoyage et entretien » du mode d'emploi.

DESCRIPTION DES PIÈCES



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

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. La mise en place du bouton sur le couvercle ne nécessite pas d'outil. Posez la rondelle et le bouton sur le couvercle en terracotta. Insérez la rondelle à l'aide du boulon au-dessus du couvercle, puis tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour le fixer sur le couvercle. Ne pas serrer trop fort sous peine de risquer de casser le couvercle!
2. Avant la première utilisation, nettoyez la plaque de four et les spatules (Cf. « Nettoyage et entretien »). Il se peut, lors de la première utilisation de la Pizzarette®, que vous constatiez un léger développement de fumées et une odeur particulière. Rien d'anormal à cela; ces phénomènes disparaîtront d'eux-mêmes.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Placez la Pizzarette® sur une base stable, plate et à l'abri de la chaleur et des éclaboussures, à un endroit d'où elle ne peut pas tomber.
2. Nettoyez les éléments chauffants avant de brancher.
3. Pour mettre la Pizzarette® en route, enfichez la fiche dans une prise de courant avec mise à la terre.
4. Le témoin de contrôle rouge présent sur le côté de la Pizzarette® s'allume alors. La Pizzarette® commence alors à chauffer.

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

Comment cuire des pizzas :

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

Saupoudrez un peu de farine sur le dos de la pâte pour éviter qu'elle colle et placez-la sur la spatule. Nappez avec la sauce tomate, en laissant un bord d'environ un demi cm sans sauce. Ne vaporisez pas d'huile d'olive supplémentaire sur votre pizza. Insérez la pizza dans l'une des ouvertures du dôme en utilisant la spatule et faites cuire la pizza directement sur la plaque de cuisson. Placez trop d'ingrédients sur votre pizza demandera un temps plus long de cuisson et les ingrédients risqueront de brûler sur la plaque de cuisson; ne placez pas une grande quantité de garnitures!

Le temps de cuisson dépend du type de la pâte, des garnitures sur la pizza, du nombre de pizzas à cuire en même temps et des conditions ambiantes où le four à pizza est situé (température, courant d'air, etc.).

Dans des conditions normales, la pizza est prête en 8 minutes. Il est préférable de faire glisser les pizzas chaudes sur une plaque plate. Soyez prudent(e) ! La spatule est chaude. Placez la spatule vide et chaude sur une surface résistante à la chaleur.

Éteignez la Pizzarette® après usage en débranchant le câble d'alimentation de la prise murale et laissez la Pizzarette® refroidir pendant au moins 30 minutes avant de la nettoyer ou de la ranger.

RECIPES

Pâte à pizza:

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

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

Sauce tomate:

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

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

Suggestions de ce que vous pourriez mettre sur la table:

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Donnez le temps à la Pizzarette® de refroidir pendant 30 minutes au moins avant de la nettoyer et de la ranger.
2. Tant que le couvercle de terracotta est chaud, évitez de le faire entrer en contact avec de l'eau ou de le poser sur un support froid (risque de fissuration).
3. Il n'est pas nécessaire, en usage normal, de nettoyer le couvercle. Cependant, si vous souhaitez le nettoyer, utilisez de l'eau chaude propre et une brosse.
4. Avertissement: Le couvercle de terracotta est fragile et donc ne pas utiliser de lave-vaisselle pour le nettoyer.
5. Nettoyer la plaque de four et les spatules à l'eau chaude et à la brosse à vaisselle. La plaque de cuisson peut également être lavée dans un lave-vaisselle. Ne mettez pas d'autres pièces dans le lave-vaisselle.

6. Ne jamais plonger la partie inférieure de l'appareil dans de l'eau. On pourra en nettoyer la surface à l'aide d'un chiffon humide.
7. Toujours remettre la Pizzarette® et ses accessoires dans la boîte d'origine pour éviter tout risque d'endommagement.
8. Si vous ne devez pas utiliser la Pizzarette® pendant une période assez longue, enduisez la plaque de four d'un rien de matière grasse.

DONNÉES TECHNIQUES

Tension d'opération: 230V ~ 50Hz

Consommation énergétique: 1200W

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur.

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. En cas de produit défectueux, vous pouvez retourner directement au point de vente.

Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas couverts par cette garantie. Conservez toujours votre reçu, car sans celui-ci vous ne pourrez réclamer aucune sorte de garantie. Les dommages causés par le non respect des instructions de ce manuel rendront la garantie caduque, Nous décline toute responsabilité en cas de dommages indirects. Nous décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou de dommages corporels causés par une utilisation inappropriée ou si les instructions de sécurité n'ont pas été convenablement observées. Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que toute la machine sera remplacée gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance. Des pièces brisées en verre ou en plastique sont toujours sujettes à des frais. Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles de s'user, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.



Ce produit est étiqueté avec ce symbole de poubelle barrée conformément à la directive européenne 2012/19/EU pour indiquer qu'il ne doit pas être éliminé avec vos autres déchets ménagers. En raison de la présence de substances, de mélanges ou de composants dangereux, les appareils électriques et électroniques qui ne sont pas soumis à un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine. Veuillez consulter votre bureau municipal local ou votre service d'élimination des déchets pour plus de détails sur le retour et le recyclage de ce produit.

Emerio Switzerland AG
Oberneuhofstrasse 1
6340 Baar
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 possono essere effettuate da bambini solo se supervisionati e di età superiore a 8 anni.
4. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
5. Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo centro di assistenza o da un tecnico qualificato per evitare pericoli.
6. Questo apparecchio è destinato all'ambito domestico e ad altri usi analoghi, ad esempio: cucine riservate al personale di negozi, uffici o altri ambienti professionali; case coloniche; stanze di alberghi, motel e altri edifici residenziali; camere in affitto e altri ambienti analoghi.
7. Un uso scorretto comporta il rischio di malfunzionamento dell'apparecchio e lesioni all'utente.
8. L'apparecchio non è destinato all'uso commerciale e non deve essere usato all'aperto.
9. Prima di collegare la spina alla presa di corrente, verificare che la corrente della rete elettrica corrisponda a quella indicata sull'etichetta dell'apparecchio.
10. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in uso e prima di pulirlo.
11. Parti dell'apparecchio diventano calde durante l'uso. Pertanto, tenere l'apparecchio esclusivamente tramite l'impugnatura. Evitare di toccare le parti metalliche perché diventano molto calde.
12. Non immergere l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi per evitare il rischio di scossa elettrica.
13. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda su bordi taglienti e tenerlo al riparo da oggetti caldi e fiamme libere (ad es. fornelli).
14. Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana, distante da fiamme libere o fonti di calore (ad es., fornelli).
15. Non lasciare l'apparecchio incustodito durante l'uso.
16. Questo apparecchio non è progettato per essere attivato tramite timer esterni o telecomandi separati.
17. Questo apparecchio non è destinato all'uso commerciale.



18. **Attenzione! Superficie calda.**

AVVERTENZA! Non toccare la superficie mentre l'apparecchio è in funzione. La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione.

19. Per le istruzioni relative alla pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti, consultare il paragrafo "Pulizia e manutenzione" del manuale.

DESCRIZIONE DELLE PARTI



1. Cupola
2. Piastra di cottura
3. Pomello
4. Spina e cavo di alimentazione
5. Spatola (6 pezzi)
6. Stampo taglio
7. Spia luminosa
8. Elemento riscaldante
9. Manuale di istruzioni

OPERAZIONI PRELIMINARI

1. Non sono necessari utensili per assemblare l'impugnatura. Posizionare la guarnizione e l'impugnatura sulla cupola di terracotta. Inserire il bullone attraverso la guarnizione e la parte superiore della cupola, quindi ruotare la manopola in senso orario per bloccarla. Non serrarla eccessivamente per evitare la rottura della cupola.
2. Pulire la piastra da forno prima di usare l'apparecchio per la prima volta (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. Collegare il cavo di alimentazione a una presa di corrente dotata di messa a terra per accendere l'apparecchio.
 4. La spia luminosa sulla Pizzarette® si illuminerà e l'apparecchio inizierà immediatamente il riscaldamento.
- NOTA: accendere il forno per pizza 15 minuti prima dell'uso.

Cottura di pizze

Posizionare l'impasto, la salsa e tutti gli ingredienti in piccole ciotole sul tavolo, intorno a Pizzarette®. È possibile cuocere la pizza sulla spatola o direttamente sulla piastra di cottura.

Versare della farina sul lato inferiore dell'impasto per evitare che si attacchi, quindi posizionala sulla spatola. Ricoprire con salsa di pomodoro, lasciando un margine di circa mezzo centimetro. Non spruzzare altro olio di oliva sulla pizza. Inserire la pizza attraverso una delle aperture della cupola usando la spatola, quindi cuocere la pizza direttamente sulla piastra di cottura. Non aggiungere una quantità eccessiva di guarnizioni sulla pizza: il tempo di cottura aumenterà e gli ingredienti possono bruciare.

Il tempo di cottura dipende dal tipo di impasto, dalle guarnizioni, dal numero di pizze da cuocere simultaneamente e dalle condizioni ambientali in cui il forno è situato (temperatura, correnti d'aria, ecc.). In condizioni normali, la pizza è pronta in 8 minuti. Si raccomanda di trasferire la pizza calda su un piatto piano. Attenzione! La spatola è molto calda. Posizionare la spatola vuota e calda su una superficie resistente al calore. Spegnerne Pizzarette® 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. Quando è calda, la cupola in terracotta non deve entrare a contatto con acqua e non deve essere posizionata su una superficie fredda (rischio di incrinatura). Attendere che l'apparecchio si raffreddi prima di pulirlo e riporlo.
3. Normalmente, la cupola in terracotta non richiede pulizia. Se è necessario pulirla, usare acqua calda pulita e una spazzola.
4. Attenzione! La cupola in terracotta è fragile e non deve essere lavata in lavastoviglie.
5. Risciacquare la piastra di cottura e le spatole per pizza con acqua calda e una spazzola. La piastra di cottura può essere lavata in lavastoviglie. Non lavare le altre parti in lavastoviglie.

6. Non immergere mai la base nell'acqua. Pulire la superficie con un panno umido.
7. Riporre sempre l'apparecchio e gli accessori nella confezione originale per evitare danni.
8. In previsione di un lungo periodo di inutilizzo dell'apparecchio, ungere leggermente la placca da forno per prevenire la formazione di ruggine.

DATI TECNICI

Voltaggio di esercizio: 230V ~ 50Hz

Consumo di energia: 1200W

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.

Concediamo 2 anni di garanzia sull'apparecchio acquistato; il periodo di garanzia inizia dal giorno dell'acquisto. Se il prodotto è difettoso, rivolgersi al punto vendita.

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 porta 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 o sostituzione degli stessi, non sono coperti dalla garanzia e saranno soggetti a un costo.



Questo prodotto è etichettato con il simbolo del bidone della spazzatura barrato, in conformità alla direttiva europea 2012/19/EU, per indicare che non deve essere smaltito con gli altri rifiuti domestici.

A causa della presenza di sostanze, miscele o componenti pericolosi, i dispositivi elettrici ed elettronici non soggetti a smistamento selettivo sono potenzialmente pericolosi per l'ambiente e la salute umana.

Per la restituzione e lo smaltimento di questo prodotto, consultare i servizi pubblici locali o il servizio di smaltimento rifiuti.

Emerio Switzerland AG

Oberneuhofstrasse 1

6340 Baar

Switzerland