

**emerio®**

**PM-129032.2**



***Pizza oven (EN)***

***Pizza-Ofen (DE)***

***Four à pizza (FR)***

***Pizzaugn (SE)***

***Pizza oven (NL)***

***Piec do pizy (PL)***

***Horno para pizza (ES)***

**CE**

# Content – Inhalt – Teneur – Innehåll – Inhoud – Treść – Contenido

Instruction manual – English .....	- 2 -
Bedienungsanleitung – German .....	- 11 -
Mode d'emploi – French .....	- 20 -
Bruksanvisning – Swedish .....	- 29 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch .....	- 38 -
Instrukcja obsługi – Polish .....	- 47 -
Manual de Instrucciones – Spanish .....	- 56 -

## **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 or oil, 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. If an extension cord is used it must be suited to the power consumption of the appliance, otherwise overheating of the extension cord and/or plug may occur. There is a potential risk of injuries from tripping over the extension cord. Be careful to avoid dangerous situations.
11. Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning. Allow to cool before putting away.
12. Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
13. Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
14. To remove the plug from the plug socket, pull the plug. Do not pull the power cord.
15. Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from its socket, turn off the appliance and send it to an authorized service center for repair.
16. Do not plug or unplug the appliance from the electrical outlet with a wet hand.
17. Never attempt to open the housing of the appliance, or to repair the appliance yourself. This could cause electric shock.
18. Never leave the appliance unattended during use.
19. This appliance is not designed for commercial use.
20. Do not use the appliance for other than intended use.
21. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
22. Place the appliance on a stable, level surface from which it cannot fall off.
23. The use of accessory attachment not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.

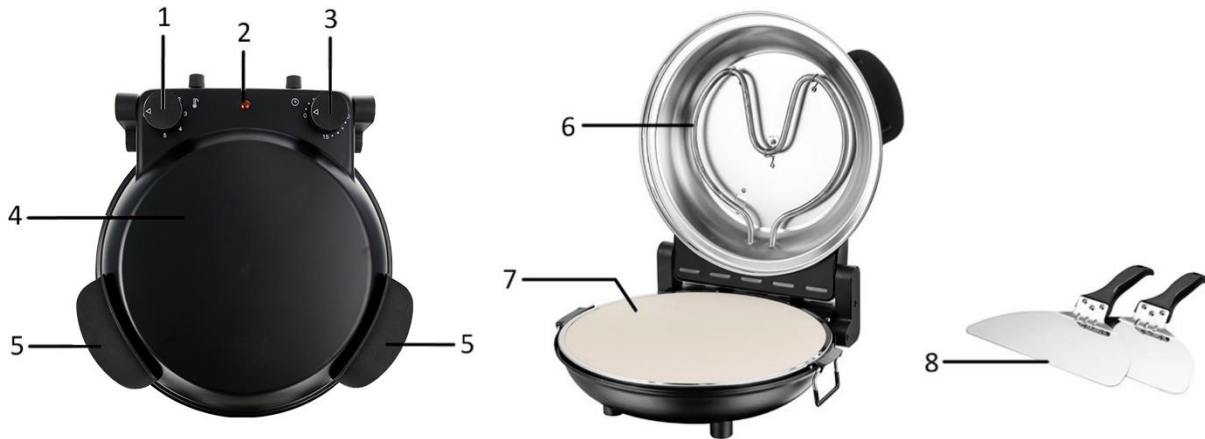


24.  Caution, hot surface.

WARNING!! Please do not touch surface while in use. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

25. Do not touch hot surfaces. The knobs and handles will become hot while the appliance is being heated. Please use oven mitts or gloves when opening the lid of the appliance.
26. Extreme caution is needed when opening the appliance as built-up steam may be quickly released. Gloves or oven mitts are recommended when opening the appliance to ensure safety.

## PARTS DESCRIPTION



1. Temperature control knob
2. Indicator light
3. Timer knob
4. Lid
5. Handle
6. Heating element
7. Baking stone
8. Spatulas

## BEFORE USE

1. Before cooking, let your appliance run for 10 minutes with the lid closed on temperature setting 4 to warm up the baking stone to approximately 320 °C. In this way all the residues of the lubricants of the heating elements are eliminated.
2. Never use cooking oil or water directly on the baking stone when cooking or cleaning. Place the uncooked food (pizza) directly on the stone surface for cooking.
3. Do not worry about small scratches or that your stone surface has turned a darker colour. This does not affect the good performance of your baking stone. Remember never use a knife on the baking stone as this could damage the fine-grained cooking surface.
4. The appliance is designed to make delicious pizzas from fresh doughs and frozen pizza bases. When using a frozen pizza base, allow the base to thaw before placing it into the appliance. This will result in a crispy cooked pizza. When cooking a fresh dough, lightly flour the baking stone before placing the dough directly onto it. If your dough is sticky, add more flour to your baking stone.
5. Extreme caution is needed when opening the appliance as built-up steam may be quickly released. Gloves are recommended when opening the appliance to ensure safety.
6. Tear the plastic film of the spatulas before use.

## USE

1. Make sure the temperature control knob is set to position "0" and have a quick check that nothing is inside your appliance other than the baking stone. Close the lid of your appliance.
2. Plug in the appliance. Turn the temperature control knob to position "4". The indicator light illuminates and your appliance starts preheating. Turn the timer knob to position "10" (10 minutes). Wait until the bell rings; your appliance is now ready for use.

Note: By preheating your appliance before using, you will achieve better baking results.

3. Place your pizza dough onto the spatulas and then add your favorite toppings. Important: Never over fill or mount your topping too high on your pizza. The topping should always be below the height of the top heating element to avoid burning.
4. Slide your pizza onto the baking stone by the spatulas.  
Warning: The baking stone and its handles will be extremely hot. Do not touch at any time until cooled down.
5. Close the lid of your appliance. Turn the temperature control knob to position "5" and allow your pizza to bake for 4-5 minutes. Adjust the baking time according to the dough thickness, toppings and your taste.  
Note: It is recommended to check the progress in approximately 3 minutes. Do not open the lid to check the pizza repeatedly, or the water inside will be evaporated. If your pizza is thin, turn the temperature control knob to a lower setting to reduce the cooking temperature. To raise the cooking temperature, turn the knob to a higher setting.
6. If you wish to cook more pizzas (one after another), repeat above process without preheating. Take steps 3-5 for reference.  
If the temperature of your appliance becomes too high, leave the lid open for a few minutes after finished one pizza and set the temperature setting back to position "4". Turn the setting to position "5" when you slide another pizza onto the baking stone for cooking again.

## **RECIPES**

### **Basic pizza dough**

Ingredients (Makes 1 Pizza)

- 0.25 ounce sachet dry yeast
- 1 teaspoon caster sugar
- 1/2 teaspoon salt
- 2 cups of plain flour
- 2 tablespoons olive oil

Method

1. Combine 3/4 cup warm water, yeast, sugar and salt in a jug. Whisk with a fork to dissolve. Cover with plastic wrap. Set aside in a warm place for 5 minutes or until bubbles appear on the surface.
2. Sift flour into a bowl. Add yeast mixture and oil. Mix to form a soft dough and have it lightly floured. Knead for 10 minutes or until elastic. Place in a lightly greased bowl. Cover with plastic wrap. Stand in a warm place for 25 to 30 minutes or until the dough has doubled in size.
3. Use your fist to punch the dough down. Knead on a lightly floured surface until smooth.

### **Hot Salami and Basil Pizza**

Ingredients

- Hot Salami slices, Sopressa of Calabrese
- Tomato paste
- Roasted red peppers
- Goats cheese
- Basil leaves

Method

1. Roll out your fresh dough.
2. Top with tomato paste.
3. Arrange the salami and peppers.
4. Crumble on the goats cheese and top with basil leaves.
5. Place your pizza into the appliance. Turn the temperature control knob to position "5" and cook for around 3-4 minutes.

## **Seafood Pizza**

### Ingredients

- 4 Oz mozzarella cheese
- 4 Oz seafood mix
- Garlic oil
- Cracked pepper

### Method

1. You can purchase a seafood mix from the fishmonger or local fish shop. If the mix has mussels, remove these from the shells.
2. Place some shredded mozzarella onto the bottom of your prepared pizza base, then arrange the seafood mix on top, some garlic oil and cracked pepper. Make sure that you don't overfill your pizza with ingredients as seafood gives off a lot of water.
3. Place your pizza into the appliance. Turn the temperature control knob to position "5" and cook for around 3-4 minutes.
4. Once the pizza is cooked you can add some chopped thyme.

## **Mediterranean Lamb Pizza**

### Ingredients (Makes 4 small pizzas)

- 4 small pizza bases
- 1 lamb fillet (approx. 150g)
- 1 large zucchini peeled into thick ribbons
- 8 cherry tomatoes, halved
- Jar green pesto
- 75g pizza cheese
- 80g of ricotta
- Fresh basil to garnish

### Method

1. Heat a frying pan on high and add in a little olive oil. Season the lamb and add it to the pan, cooking for 2-3 minutes each side. Set aside on a tin foil to rest for 3 minutes. Thinly slice across the grain.
2. Add zucchini to the frying pan for 3-4 minutes until tender. Place in a bowl.
3. Spread the pizza base with pesto, sprinkle with cheese and top with zucchini, tomato, lamb and ricotta.
4. Bake two at a time in your appliance on setting 3 for approx. 3 minutes.
5. Garnish with basil leaves.

## **Classic Margherita**

### Ingredients (Makes 2 pizzas)

- Basic pizza dough
- Basic no cook pizza sauce
- 8 cherry tomatoes, halved
- 4 pieces of bocconcini 1cm slice
- 2 tbsp of freshly grated parmesan
- Virgin olive oil to drizzle
- Handful of fresh basil leaves to garnish

### Method

1. Roll out your fresh dough. Top with pizza sauce leaving a 2cm border. Add bocconcini, scatter with parmesan and cherry tomatoes (cut-side up) and drizzle with olive oil.
2. Place your pizza into the appliance. Turn the temperature control knob to position "5" and cook for around 3-4 minutes until cheese has melted.
3. Garnish with basil leaves and add a little more olive oil if desired.



### **Easy Cheesy Chorizo and Olive Pizza**

Ingredients (Makes 2 pizzas)

- 2 store bought pizza bases
- Basic no cook pizza sauce
- 1 garlic clove crushed and chopped
- 6 tbsp mozzarella cheese, grated
- 1 Chorizo sausage, sliced
- Fetta cheese, crumbled
- Black olives, pitted
- Fresh oregano leaves to garnish

Method

1. Top base with pizza sauce and crushed garlic. Sprinkle with mozzarella and top with chorizo slices. Add olives and fetta.
2. Place your pizza into the appliance. Turn the temperature control knob to position "5" and cook for around 3-4 minutes until cheese has melted.
3. Garnish with oregano leaves and enjoy.

### **Camembert and Smoked Salmon Delight**

Ingredients (Makes 2 pizzas)

- Basic pizza dough
- Basic no cook pizza sauce
- 4 tbsp mozzarella cheese, grated
- Camembert cheese wheel, sliced
- 1 tbsp capers
- 250g smoked salmon slices (or smoked trout)
- Black pepper, ground
- Fresh chives to sprinkle
- Lemon wedges to serve

Method

1. Roll out your fresh dough. Top with a small amount of pizza sauce, sprinkle with mozzarella. Top with camembert slices and a grind of fresh black pepper.
2. Place your pizza into the appliance. Turn the temperature control knob to position "5" and cook for around 3-4 minutes until cheese has softened.
3. Remove from the appliance and top with salmon slices, capers, chives and a squeeze of lemon juice.

### **CLEANING AND MAINTENANCE**

1. After each use, unplug your appliance and let it cool. Be careful not to touch or try to clean your appliance until all parts have cooled down to room temperature.
2. To clean the outside of the appliance only use a damp cloth. Never dip or immerse your appliance into water or any other liquids. This could cause an electrical shock and/or damage to your appliance.
3. To clean the baking stone, never use cooking oil, water or any detergents. Scrape off any excess food with a spatula or a stiff bristled brush and wipe clean with a paper towel or a clean dishcloth.
4. To clean the spatulas, wash them in warm water and mild dish washing liquid. Never allow them to stand in water as water saturation will damage the spatulas.
5. Never use the baking stone for any other purpose than intended use. Never put liquids on the baking stone whether it is hot or cold.
6. Do not put any part in a dishwasher for cleaning.

## TROUBLE SHOOTING GUIDE

Problem	Cause	Solution
The indicator light goes on and off.	This is an automatic thermostat light.	The light will stay on until the appliance has reached the desired temperature setting.
Top of the pizza burns.	Temperature of the appliance is too high.	Check the pizza. If the top is cooking quicker than the bottom, turn the temperature setting back to position "4", leaving the pizza to continue cooking without the thermostat light on. Alternatively, leave the lid open for a couple of minutes so you can watch the pizza finish cooking.
Bottom of the pizza burns.	Temperature of the appliance is too high.	When cooking the first pizza, make sure the appliance is preheating on temperature setting 4. No need to wait for 10 minutes, just until the indicator light goes out and then allow a couple of minutes for the baking stone to rest before adding the pizza. When cooking more pizzas one after another, leave the lid open for a few minutes after finished one pizza and set the temperature setting back to position "4". Turn the setting to position "5" when you slide another pizza onto the baking stone for cooking again.
Dirty baking stone.	Moisture on the surface of the baking stone.	Don't worry if stone marks. The greater the marks, the better the flavor it gives to the pizza. Just scrape off any excess material with a metal spatula.

## TECHNICAL DATA

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

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. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:

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

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

## ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL



Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Emerio B.V.  
Oudeweg 115  
2031 CC Haarlem  
The Netherlands

**Customer service:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Kundeninformation:**  
T: +49 (0) 3222 1097 600  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Klantenservice:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

## **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 oder Öl 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. Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss es für den Stromverbrauch des Gerätes geeignet sein, sonst kann es zum Überhitzen des Verlängerungskabels und/oder des Steckers kommen. Es besteht Verletzungsgefahr durch Stolpern über das Verlängerungskabel. Lassen Sie Vorsicht walten, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
11. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt und bevor es gereinigt wird. Vor dem Wegräumen abkühlen lassen.
12. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängt und halten Sie es von heißen Objekten und offenen Flammen fern.
13. Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Es besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag!
14. Um den Stecker aus der Steckdose zu entfernen, ziehen Sie am Stecker. Ziehen Sie nicht am Kabel.
15. Berühren Sie das Gerät nicht, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, schalten Sie das Gerät aus und schicken Sie es an einen autorisierten Kundendienst zwecks Reparatur.
16. Den Netzstecker des Gerätes nicht mit einer nassen Hand aus der Steckdose ziehen oder mit der Steckdose verbinden.
17. Versuchen Sie unter keinen Umständen, das Gehäuse des Gerätes zu öffnen oder das Gerät selbst zu reparieren. Dies könnte einen Stromschlag verursachen.
18. Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs niemals unbeaufsichtigt.
19. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch konzipiert.

20. Verwenden Sie das Gerät nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
21. Wickeln Sie das Kabel nicht um das Gerät und knicken Sie es nicht.
22. Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, von der es nicht herunterfallen kann.
23. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann Verletzungen verursachen.



24. **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.
25. Die heiße Oberfläche nicht berühren. Die Knöpfe und Griffe werden heiß, während sich das Gerät aufheizt. Bitte verwenden Sie Topflappen oder Ofenhandschuhe, wenn Sie den Deckel des Geräts öffnen.
26. Beim Öffnen des Geräts ist äußerste Vorsicht geboten, da der angesammelte Dampf schnell entweichen kann. Aus Sicherheitsgründen werden beim Öffnen des Geräts Handschuhe oder Ofenhandschuhe empfohlen.

**BEZEICHNUNG DER EINZELTEILE**

1. Temperaturregler
2. Anzeigeleuchte
3. Timer-Knopf
4. Deckel
5. Griff
6. Heizelement
7. Backstein
8. Spatel

**VOR DEM GEBRAUCH**

1. Lassen Sie Ihr Gerät vor dem Kochen 10 Minuten bei geschlossenem Deckel auf Temperaturstufe 4 laufen, um den Backstein auf ca. 320 °C aufzuheizen. Auf diese Weise werden alle Rückstände der Schmiermittel auf den Heizelementen beseitigt.
2. Verwenden Sie beim Backen oder Reinigen niemals Speiseöl oder Wasser direkt auf dem Backstein. Legen Sie die rohen Lebensmittel (Pizza) zum Backen direkt auf die Steinfläche.
3. Machen Sie sich keine Sorgen über kleine Kratzer oder über die dunkler werdende Steinoberfläche. Dies beeinträchtigt nicht die gute Leistung Ihres Backsteins. Denken Sie daran, niemals ein Messer auf dem Backstein zu verwenden, da dies die feinkörnige Kochfläche beschädigen könnte.
4. Das Gerät ist für die Zubereitung köstlicher Pizzen aus frischen Teigen und gefrorene Pizzaböden konzipiert. Wenn Sie einen gefrorenen Pizzaboden verwenden, lassen Sie den Boden auftauen, bevor Sie ihn in das Gerät legen. Das Ergebnis ist eine knusprig gebackene Pizza. Wenn Sie frischen Teig backen, bemehlen Sie den Backstein leicht, bevor Sie den Teig direkt darauf legen. Wenn Ihr Teig klebrig ist, geben Sie mehr Mehl auf Ihren Backstein.
5. Beim Öffnen des Geräts ist äußerste Vorsicht geboten, da der angesammelte Dampf schnell entweichen kann. Beim Öffnen des Geräts werden Handschuhe empfohlen, um die Sicherheit zu gewährleisten.
6. Reißen Sie vor Gebrauch die Kunststoffolie der Spatel auf.

**BEDIENUNG**

1. Vergewissern Sie sich, dass der Temperaturregler auf Position „0“ gestellt ist und dass sich außer dem Backstein nichts in Ihrem Gerät befindet. Schließen Sie den Deckel Ihres Geräts.
2. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Drehen Sie den Temperaturregler auf Position „4“. Das Gerät beginnt aufzuheizen und die Anzeigeleuchte leuchtet auf. Stellen Sie den Timer-Knopf auf Position „10“ (10 Minuten). Warten Sie, bis Sie das akustische Signal hören; das Gerät ist nun betriebsbereit. Hinweis: Wenn Sie Ihr Gerät vor dem Gebrauch vorheizen, erzielen Sie bessere Backergebnisse.
3. Legen Sie Ihren Pizzateig auf die Spatel und fügen Sie dann Ihre Lieblingsbeläge hinzu. Wichtig: Geben Sie niemals zu viele Zutaten auf die Pizza. Achten Sie darauf, dass der Pizzabelag nicht zu hoch wird. Der Belag sollte immer unterhalb der Höhe des oberen Heizelements liegen, um ein Anbrennen zu vermeiden.

4. Schieben Sie Ihre Pizza mit den Spateln auf den Backstein.  
Warnung: Der Backstein und seine Griffe werden extrem heiß. Berühren Sie die Elemente erst, wenn sie sich abgekühlt haben.
5. Schließen Sie den Deckel Ihres Geräts. Stellen Sie den Temperaturregler auf Position „5“ und lassen Sie Ihre Pizza 4 bis 5 Minuten backen. Passen Sie die Backzeit je nach Teigdicke, Belag und Geschmack an.  
Hinweis: Es wird empfohlen, den Pizza nach etwa 3 Minuten zu überprüfen. Öffnen Sie den Deckel nicht, um die Pizza wiederholt zu überprüfen, da sonst das Wasser im Inneren verdunstet. Wenn Ihre Pizza dünn ist, stellen Sie den Temperaturregler auf eine niedrigere Stufe, um die Backtemperatur zu verringern. Um die Backtemperatur zu erhöhen, stellen Sie den Regler auf eine höhere Stufe.
6. Wenn Sie mehrere Pizzen (nacheinander) backen möchten, wiederholen Sie den obigen Vorgang ohne Vorheizen. Siehe Schritt 3 bis 5.  
Wenn die Temperatur Ihres Geräts zu hoch wird, lassen Sie den Deckel nach einer Pizza einige Minuten geöffnet und stellen Sie den Temperaturregler wieder auf Position „4“. Stellen Sie den Regler auf Position „5“, wenn Sie eine weitere Pizza zum Backen auf den Backstein schieben.

## **REZEPTE**

### **Einfacher Pizzateig**

Zutaten (ergibt 1 Pizza)

- 1 Beutel Trockenhefe (7 g/0,25 Unzen)
- 1 Teelöffel Streuzucker
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 Tassen Mehl
- 2 Esslöffel Olivenöl

#### Methode

1. 3/4 Tasse warmes Wasser, Hefe, Zucker und Salz in einem Krug mischen. Zum Auflösen mit einer Gabel verquirlen. Mit Plastikfolie abdecken. An einem warmen Ort 5 Minuten ruhen lassen oder bis Blasen auf der Oberfläche erscheinen.
2. Mehl in eine Schüssel sieben. Hefemischung und Öl hinzugeben. Zu einem weichen Teig vermengen und leicht bemehlen. 10 Minuten kneten oder bis der Teig elastisch sind. In eine leicht gefettete Schüssel geben. Mit Plastikfolie abdecken. An einem warmen Ort 25 bis 30 Minuten stehen lassen oder bis sich die Teigmenge verdoppelt hat.
3. Mit der Faust auf den Teig schlagen, um ihn nach unten zu drücken. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche glatt kneten.

### **Heiße Pizza mit Salami und Basilikum**

Zutaten

- Scharfe Salamischeiben, Sopressa von Calabrese
- Tomatenmark
- Gebratene rote Paprika
- Ziegenkäse
- Basilikumblätter

#### Methode

1. Den frischen Teig ausrollen.
2. Mit Tomatenmark bestreichen.
3. Salami und Paprika anrichten.
4. Den Ziegenkäse darüber bröckeln und mit Basilikumblättern garnieren.
5. Pizza in das Gerät legen. Temperaturregler auf Position „5“ stellen und ca. 3 bis 4 Minuten backen.



## **Meeresfrüchte-Pizza**

### Zutaten

- 110 g (4 Unzen) Mozzarella-Käse
- 110 g (4 Unzen) Meeresfrüchtemischung
- Knoblauchöl
- Gemahlener Pfeffer

### Methode

1. Sie können eine Meeresfrüchtemischung beim Fischhändler oder im örtlichen Fischgeschäft kaufen. Wenn die Mischung Muscheln enthält, diese aus den Schalen entfernen.
2. Etwas zerkleinerte Mozzarella auf dem vorbereiteten Pizzaboden geben, dann die Meeresfrüchtemischung, etwas Knoblauchöl und zerstoßenen Pfeffer darauf verteilen. Achten Sie darauf, die Pizza nicht zu überfüllen, da Meeresfrüchte viel Wasser abgeben.
3. Pizza in das Gerät legen. Temperaturregler auf Position „5“ stellen und ca. 3 bis 4 Minuten backen.
4. Wenn die Pizza fertig gebacken ist, können Sie etwas gehackten Thymian darauf streuen.

## **Mediterrane Lammpizza**

### Zutaten (für 4 kleine Pizzen)

- 4 kleine Pizzaböden
- 1 Lammfilet (ca. 150 g)
- 1 große Zucchini, in dicke Streifen geschnitten
- 8 Kirschtomaten, halbiert
- Grünes Pesto aus dem Glas
- 75 g Pizzakäse
- 80 g Ricotta
- Frischer Basilikum zum Garnieren

### Methode

1. Eine Bratpfanne auf hoher Stufe erhitzen und etwas Olivenöl hineingeben. Das Lamm würzen und in die Pfanne geben, auf jeder Seite 2 bis 3 Minuten braten. Auf Alufolie 3 Minuten ruhen lassen. Quer zur Faser dünn schneiden.
2. Zucchini 3 bis 4 Minuten in die Pfanne geben, bis sie weich sind. In eine Schüssel legen.
3. Den Pizzaboden mit Pesto bestreichen, mit Käse bestreuen und mit Zucchini, Tomate, Lamm und Ricotta belegen.
4. Jeweils zwei Stück in Ihrem Gerät auf Stufe 3 für ca. 3 Minuten backen.
5. Mit Basilikumblättern garnieren.

## **Klassische Margherita**

### Zutaten (ergibt 2 Pizzen)

- Einfacher Pizzateig
- Einfache Pizza-Fertigsauce
- 8 Kirschtomaten, halbiert
- 4 Bocconcini in 1 cm Scheiben geschnitten
- 2 EL frisch geriebener Parmesan
- Natives Olivenöl zum Beträufeln
- Eine Handvoll frische Basilikumblätter zum Garnieren

### Methode

1. Den frischen Teig ausrollen. Mit Pizzasauce bestreichen und einen Rand von 2 cm frei lassen. Bocconcini dazugeben, Parmesan und Kirschtomaten (Schnittseite nach oben) darauf verteilen und mit Olivenöl beträufeln.
2. Pizza in das Gerät legen. Temperaturregler auf Position „5“ stellen und ca. 3 bis 4 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.
3. Mit Basilikumblättern garnieren und nach Belieben noch etwas Olivenöl hinzugeben.

## **Einfache Käse-Chorizo-Oliven-Pizza**

Zutaten (ergibt 2 Pizzen)

- 2 Fertig-Pizzaböden
- Einfache Pizza-Fertigsauce
- 1 Knoblauchzehe zerdrückt und gehackt
- 6 EL Mozzarella, gerieben
- 1 Chorizo-Wurst, in Scheiben geschnitten
- Feta-Käse, zerbröckelt
- Schwarze Oliven, entsteint
- Frische Oreganoblätter zum Garnieren

Methode

1. Pizzasauce und zerdrückten Knoblauch auf den Boden geben. Mit Mozzarella und Chorizoscheiben belegen. Oliven und Feta dazugeben.
2. Pizza in das Gerät legen. Temperaturregler auf Position „5“ stellen und ca. 3 bis 4 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.
3. Mit Oreganoblättern garnieren und genießen.

## **Camembert und Räucherlachs de luxe**

Zutaten (ergibt 2 Pizzen)

- Einfacher Pizzateig
- Einfache Pizza-Fertigsauce
- 4 EL Mozzarella, gerieben
- Runden Camembert, in Scheiben geschnitten
- 1 EL Kapern
- 250 g geräucherte Lachsscheiben (oder geräucherte Forelle)
- Schwarzer Pfeffer, gemahlen
- Frischer Schnittlauch zum Bestreuen
- Zitronenspalten zum Servieren

Methode

1. Den frischen Teig ausrollen. Mit etwas Pizzasauce bestreichen, mit Mozzarella bestreuen. Mit Camembertscheiben belegen und einer Prise frischem schwarzem Pfeffer garnieren.
2. Pizza in das Gerät legen. Temperaturregler auf Position „5“ stellen und ca. 3 bis 4 Minuten backen, bis der Käse weich ist.
3. Aus dem Gerät nehmen und mit Lachsscheiben, Kapern, Schnittlauch belegen und einem einen Spritzer Zitronensaft beträufeln.

## **REINIGUNG UND PFLEGE**

1. Trennen Sie Ihr Gerät nach jedem Gebrauch von der Stromquelle und lassen Sie es abkühlen. Berühren oder reinigen Sie Ihr Gerät erst, wenn alle Teile auf Raumtemperatur abgekühlt sind.
2. Verwenden Sie zur Reinigung der Außenseite des Geräts nur ein feuchtes Tuch. Tauchen Sie Ihr Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Dies könnte einen Stromschlag und/oder Schäden an Ihrem Gerät verursachen.
3. Verwenden Sie zum Reinigen des Backsteins niemals Speiseöl, Wasser oder andere Reinigungsmittel. Kratzen Sie Speisereste mit einem Spatel oder einer Bürste mit steifen Borsten ab, und wischen Sie die Oberfläche mit einem Papiertuch oder einem sauberen Geschirrtuch sauber.
4. Waschen Sie die Spatel in warmem Wasser und einem milden Spülmittel ab. Lassen Sie sie niemals im Wasser liegen, da eine Wassersättigung die Spatel beschädigt.
5. Zweckentfremden Sie den Backstein niemals. Geben Sie niemals Flüssigkeiten auf den Backstein, egal ob heiß oder kalt.
6. Reinigen Sie die Teile des Geräts nicht in der Geschirrspülmaschine.

## ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

Problem	Ursache	Lösung
Die Anzeigeleuchte schaltet sich ein und aus.	Dies ist eine automatische Thermostatleuchte.	Das Licht bleibt an, bis das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht hat.
Oberseite der Pizza ist angebrannt.	Temperatur des Geräts ist zu hoch.	Prüfen Sie die Pizza zwischendurch. Wenn die Oberseite schneller gart als die Unterseite, drehen Sie die Temperatur zurück auf Position „4“ und lassen Sie die Pizza backen, ohne dass die Thermostatlampe leuchtet. Alternativ können Sie den Deckel für ein paar Minuten offen lassen, damit Sie den Backvorgang überwachen können.
Unterseite der Pizza ist angebrannt.	Temperatur des Geräts ist zu hoch.	Achten Sie beim Backen der ersten Pizza darauf, dass das Gerät auf Temperaturstufe 4 vorheizt. Sie müssen nicht 10 Minuten warten, nur bis die Anzeigeleuchte erlischt. Lassen Sie dann den Backstein ein paar Minuten ruhen, bevor Sie die Pizza darauf legen. Wenn Sie mehrere Pizzen nacheinander backen, lassen Sie den Deckel einige Minuten geöffnet, nachdem eine Pizza fertig ist, und stellen Sie den Temperaturregler wieder auf Position „4“. Stellen Sie den Regler auf Position „5“, wenn Sie eine weitere Pizza zum Backen auf den Backstein schieben.
Schmutziger Backstein.	Feuchtigkeit auf der Oberfläche des Backsteins.	Machen Sie sich keine Sorgen, wenn Spuren auf dem Stein vorhanden sind. Je größer die Spuren sind, desto besser ist der Geschmack, den der Backstein der Pizza verleiht. Kratzen Sie überschüssiges Material einfach mit einem Metallspatel ab.

## TECHNISCHE DATEN

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50-60Hz

Leistungsaufnahme: 1200W

## GARANTIE UND KUNDENSERVICE

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlichen Rechten hat der Käufer die Option, gemäß der folgenden Bedingungen Garantie zu fordern:

Wir bieten eine 2-Jahres-Garantie 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 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 B.V.

Oudeweg 115

2031 CC Haarlem

The Netherlands

**Customer service:**

T: +31 (0) 23 3034369

[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Kundeninformation:**

T: +49 (0) 3222 1097 600

[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Klantenservice:**

T: +31 (0) 23 3034369

[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

## **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 ou de l'huile, 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. Si vous utilisez une rallonge électrique, elle doit être appropriée à la puissance consommée par l'appareil, sinon la rallonge et/ou la fiche risquent de chauffer excessivement. Il existe un risque potentiel de blessures par trébuchement sur le cordon électrique. Prenez vos précautions pour éviter toute situation dangereuse.
11. Débranchez la fiche électrique de la prise électrique quand l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez le produit refroidir avant de le ranger.
12. 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.
13. N'immergez jamais l'appareil ou sa fiche dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Cela peut provoquer un choc électrique !
14. 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.
15. Ne touchez pas l'appareil s'il tombe dans de l'eau. Débranchez la fiche de la prise électrique, éteignez l'appareil et rapportez-le au centre de réparation agréé pour le faire réparer.
16. Ne branchez pas et ne débranchez pas l'appareil de la prise électrique avec les mains mouillées.
17. N'essayez pas d'ouvrir le boîtier de l'appareil ni de réparer l'appareil vous-même. Cela peut provoquer un choc électrique.
18. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en fonctionnement.

19. Cet appareil n'est pas conçu pour un usage commercial.
20. N'utilisez pas cet appareil à un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
21. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil et ne le pliez pas.
22. Placez l'appareil sur une surface horizontale et stable, de laquelle il ne peut pas tomber.
23. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des blessures.



24. **Attention, surface chaude.**  
Avertissement!! Veuillez ne pas toucher la surface pendant l'utilisation. La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement.
25. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Les boutons et les poignées deviennent chauds pendant le chauffage de l'appareil. Veuillez utiliser des gants de cuisine ou des maniques pour ouvrir le couvercle de l'appareil.
26. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous ouvrez l'appareil, car la vapeur accumulée peut se dégager rapidement. Des maniques ou des gants de cuisine sont recommandés lors de l'ouverture de l'appareil pour assurer la sécurité.

## DESCRIPTION DES PIÈCES



1. Bouton du thermostat
2. Voyant lumineux
3. Bouton de réglage de la minuterie
4. Couvercle
5. Poignée
6. Élément chauffant
7. Pierre de cuisson
8. Spatules

## AVANT L'UTILISATION

1. Avant la cuisson, laissez votre appareil fonctionner 10 minutes avec le couvercle fermé sur le réglage de température 4 pour réchauffer la pierre de cuisson jusqu'à environ 320°C. De cette façon tous les résidus des lubrifiants des éléments chauffants sont éliminés.
2. N'utilisez jamais d'huile de cuisson ou d'eau directement sur la pierre de cuisson lors de la cuisson ou du nettoyage. Placez les aliments crus (pizza) directement sur la surface de la pierre pour la cuisson.
3. Ne vous inquiétez pas des petites rayures ou du fait que la surface de votre pierre ait pris une couleur plus foncée. Cela n'affecte pas le bon fonctionnement de votre pierre de cuisson. Rappelez-vous de ne jamais utiliser de couteau sur la pierre de cuisson, car cela pourrait endommager la surface de cuisson à grain fin.
4. L'appareil est conçu pour préparer de délicieuses pizzas à partir de pâtes fraîches et de bases à pizza surgelées. Si vous utilisez une base de pizza surgelée, laissez-la décongeler avant de la placer dans l'appareil. Vous obtiendrez ainsi une pizza cuite croustillante. Lorsque vous faites cuire une pâte fraîche, farinez légèrement la pierre de cuisson avant de placer la pâte directement dessus. Si votre pâte est collante, ajoutez plus de farine à votre pierre à four.
5. Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous ouvrez l'appareil, car la vapeur accumulée peut se dégager rapidement. Il est recommandé de porter des gants pour ouvrir l'appareil par mesure de sécurité.
6. Déchirez le film plastique des spatules avant de les utiliser.

## UTILISATION

1. Assurez-vous que le bouton de contrôle de la température est en position « 0 » et vérifiez rapidement que rien ne se trouve à l'intérieur de votre appareil, à part la pierre de cuisson. Fermez le couvercle de votre appareil.
2. Branchez l'appareil à l'alimentation. Tournez le bouton de réglage de la température sur la position « 4 ». L'indicateur lumineux s'allume et votre appareil commence à préchauffer. Tournez le bouton de la minuterie sur la position « 10 » (10 minutes). Attendez que la sonnerie retentisse ; votre appareil est maintenant prêt à être utilisé.

Remarque : En préchauffant votre appareil avant de l'utiliser, vous obtiendrez de meilleurs résultats de cuisson.



3. Placez votre pâte à pizza sur les spatules puis ajoutez vos garnitures préférées. Important : Ne remplissez jamais trop et ne montez jamais votre garniture trop haut sur votre pizza. La garniture doit toujours être en dessous de la hauteur de l'élément chauffant supérieur pour éviter de brûler.
4. Faites glisser votre pizza sur la pierre de cuisson à l'aide des spatules.  
Avertissement : La pierre de cuisson et ses poignées seront extrêmement chaudes. Ne les touchez à aucun moment avant qu'elles ne refroidissent.
5. Fermez le couvercle de votre appareil. Tournez le bouton de contrôle de la température sur la position « 5 » et laissez cuire votre pizza pendant 4 à 5 minutes. Ajustez le temps de cuisson en fonction de l'épaisseur de la pâte, des garnitures et de votre goût.  
Remarque : Il est recommandé de vérifier la progression au bout de 3 minutes environ. N'ouvrez pas le couvercle pour vérifier la pizza à plusieurs reprises, sinon l'eau à l'intérieur s'évaporerait. Si votre pizza est fine, tournez le bouton de contrôle de la température sur un réglage plus bas pour réduire la température de cuisson. Pour augmenter la température de cuisson, tournez le bouton vers un réglage plus élevé.
6. Si vous souhaitez faire cuire plusieurs pizzas (l'une après l'autre), répétez le processus ci-dessus sans préchauffage. Suivez les étapes 3 à 5 pour référence.  
Si la température de votre appareil devient trop élevée, laissez le couvercle ouvert quelques minutes après avoir terminé une pizza et remettez le réglage de la température sur la position « 4 ». Tournez le réglage sur la position « 5 » lorsque vous faites glisser une autre pizza sur la pierre de cuisson pour la cuire à nouveau.

## RECETTES

### Pâte à pizza de base

Ingrédients (pour faire 1 pizza)

- Sachet de 0,25 once de levure sèche
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 1/8 cuillère à café de sel
- 2 tasses de farine ordinaire
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Méthode

1. Mélangez 3/4 d'une tasse d'eau tiède, la levure, le sucre et le sel dans un bol. Fouettez avec une fourchette pour dissoudre. Couvrez d'une pellicule plastique. Mettez de côté dans un endroit chaud pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que des bulles apparaissent à la surface.
2. Tamisez la farine dans un bol. Ajoutez le mélange de levure et l'huile. Mélangez pour former une pâte souple et la rendre légèrement farinee. Pétrissez pendant 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elle soit élastique. Placez dans un bol légèrement graissé. Couvrez d'une pellicule plastique. Laissez reposer dans un endroit chaud pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
3. Utilisez votre poing pour écraser la pâte. Pétrissez-la sur une surface légèrement farinee jusqu'à ce qu'elle soit lisse.

### Pizza au salami épicé et basilic

Ingrédients

- Tranches de Salami Chaud, Sopressa de Calabrese
- Pâte de tomate
- Poivrons rouges grillés
- Fromage de chèvre
- Feuilles de basilic

## Méthode

1. Étalez votre pâte fraîche.
2. Recouvrez-la de pâte de tomate.
3. Disposez le salami et les poivrons.
4. Émiettez le fromage de chèvre et garnissez de feuilles de basilic.
5. Placez votre pizza dans l'appareil. Tournez le bouton de contrôle de la température sur la position « 5 » et faites cuire environ 3 à 4 minutes.

## **Pizza aux fruits de mer**

### Ingrédients

- 4 onces de fromage mozzarella
- 4 onces de mélange de fruits de mer
- Huile à l'ail
- Poivre concassé

### Méthode

1. Vous pouvez acheter un mélange de fruits de mer chez le poissonnier ou dans la poissonnerie locale. Si le mélange contient des moules, retirez-les de leurs coquilles.
2. Placez un peu de mozzarella râpée sur le fond de votre base de pizza préparée, puis disposez le mélange de fruits de mer dessus, un peu d'huile à l'ail et du poivre concassé. Assurez-vous de ne pas trop remplir votre pizza avec des ingrédients car les fruits de mer dégagent beaucoup d'eau.
3. Placez votre pizza dans l'appareil. Tournez le bouton de contrôle de la température sur la position « 5 » et faites cuire environ 3 à 4 minutes.
4. Une fois la pizza cuite, vous pouvez ajouter un peu de thym haché.

## **Pizza méditerranéenne à l'agneau**

### Ingrédients (pour 4 petites pizzas)

- 4 petites bases de pizza
- 1 filet d'agneau (environ 150 g)
- 1 grosse courgette coupée en rubans épais
- 8 tomates cerises, coupées en deux
- Pot de pesto vert
- 75 g de fromage à pizza
- 80 g de ricotta
- Basilic frais pour garnir

### Méthode

1. Faites chauffer une poêle à feu vif et ajoutez-y un peu d'huile d'olive. Assaisonnez l'agneau et ajoutez-le dans la poêle, en le faisant cuire pendant 2-3 minutes de chaque côté. Mettez-le de côté sur une feuille d'aluminium pour le laisser reposer pendant 3 minutes. Tranchez finement dans le sens du grain.
2. Ajoutez les courgettes dans la poêle pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Placez-les dans un bol.
3. Tartinez la base de pizza de pesto, saupoudrez de fromage et garnissez de courgettes, tomates, agneau et ricotta.
4. Faites cuire deux pizzas à la fois dans votre appareil sur le réglage 3 pendant environ 3 minutes.
5. Garnissez-les de feuilles de basilic.

### **Margherita classique**

Ingrédients (pour 2 pizzas)

- Pâte à pizza de base
- Sauce à pizza de base sans cuisson
- 8 tomates cerises, coupées en deux
- 4 morceaux de bocconcini en tranche de 1 cm
- 2 cuillères à soupe de parmesan fraîchement râpé
- Huile d'olive vierge pour arroser
- Une poignée de feuilles de basilic frais pour garnir

Méthode

1. Étalez votre pâte fraîche. Recouvrez de sauce à pizza en laissant un bord de 2 cm. Ajoutez le bocconcini, parsemez de parmesan et de tomates cerises (côté coupé vers le haut) et arrosez d'huile d'olive.
2. Placez votre pizza dans l'appareil. Tournez le bouton de contrôle de la température sur la position « 5 » et faites cuire pendant environ 3 à 4 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
3. Garnissez de feuilles de basilic et ajoutez un peu d'huile d'olive si vous le souhaitez.

### **Pizza facile au fromage, au chorizo et aux olives**

Ingrédients (pour 2 pizzas)

- 2 bases de pizza achetées dans le commerce
- Sauce à pizza de base sans cuisson
- 1 gousse d'ail écrasée et hachée
- 6 cuillères à soupe de fromage mozzarella, râpé
- 1 saucisse Chorizo, coupée en tranches
- Fromage de feta, émietté
- Olives noires, dénoyautées
- Feuilles d'origan frais pour garnir

Méthode

1. Garnissez la base de sauce à pizza et d'ail écrasé. Saupoudrez de mozzarella et garnissez de tranches de chorizo. Ajoutez les olives et la feta.
2. Placez votre pizza dans l'appareil. Tournez le bouton de contrôle de la température sur la position « 5 » et faites cuire pendant environ 3 à 4 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
3. Garnissez de feuilles d'origan et dégustez.

### **Délice au camembert et saumon fumé**

Ingrédients (pour 2 pizzas)

- Pâte à pizza de base
- Sauce à pizza de base sans cuisson
- 4 cuillères à soupe de fromage mozzarella, râpé
- Roue de fromage camembert, tranchée
- 1 cuillère à soupe de câpres
- 250 g de tranches de saumon fumé (ou de truite fumée)
- Poivre noir, moulu
- Ciboulette fraîche à saupoudrer
- Quartiers de citron pour servir

Méthode

1. Étalez votre pâte fraîche. Garnissez-la d'une petite quantité de sauce à pizza, saupoudrez-la de mozzarella. Garnissez de tranches de camembert et d'une pincée de poivre noir frais.
2. Placez votre pizza dans l'appareil. Tournez le bouton de contrôle de la température sur la position « 5 » et faites cuire environ 3 à 4 minutes jusqu'à ce que le fromage soit ramolli.
3. Retirez-la de l'appareil et garnissez-la de tranches de saumon, de câpres, de ciboulette et d'un filet de jus de citron.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Après chaque utilisation, débranchez votre appareil et laissez-le refroidir. Veillez à ne pas toucher ou essayer de nettoyer votre appareil avant que toutes les pièces aient refroidi à température ambiante.
2. Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil, utilisez uniquement un chiffon humide. Ne trempez ou n'immergez jamais votre appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Cela pourrait provoquer un choc électrique et/ou endommager votre appareil.
3. Pour nettoyer la pierre de cuisson, n'utilisez jamais d'huile de cuisson, d'eau ou de détergents. Grattez tout excès d'aliment avec une spatule ou une brosse à poils durs et essuyez avec une serviette en papier ou un torchon propre.
4. Pour nettoyer les spatules, lavez-les à l'eau tiède avec un liquide vaisselle doux. Ne les laissez jamais reposer dans l'eau car la saturation en eau endommagera les spatules.
5. N'utilisez jamais la pierre de cuisson à d'autres fins que celles prévues. Ne mettez jamais de liquide sur la pierre de cuisson, qu'elle soit chaude ou froide.
6. Ne lavez aucune pièce au lave-vaisselle.

## GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause	Solution
L'indicateur lumineux s'allume et s'éteint.	Il s'agit d'un voyant de thermostat automatique.	L'indicateur reste allumé jusqu'à ce que l'appareil ait atteint le réglage de température souhaité.
Le dessus de la pizza brûle.	La température de l'appareil est trop élevée.	Vérifiez la pizza. Si le dessus cuit plus vite que le dessous, remettez le réglage de température sur la position « 4 », en laissant la pizza continuer à cuire sans que l'indicateur du thermostat ne s'allume. Vous pouvez également laisser le couvercle ouvert pendant quelques minutes afin de regarder la pizza finir de cuire.
Le fond de la pizza brûle.	La température de l'appareil est trop élevée.	Lorsque vous faites cuire la première pizza, assurez-vous que l'appareil préchauffe à la température 4. Il n'est pas nécessaire d'attendre 10 minutes, juste jusqu'à ce que l'indicateur lumineux s'éteigne, puis laissez reposer la pierre de cuisson pendant quelques minutes avant d'ajouter la pizza. Si vous faites cuire plusieurs pizzas l'une après l'autre, laissez le couvercle ouvert pendant quelques minutes après avoir terminé une pizza et remettez le réglage de la température sur la position « 4 ». Tournez le réglage sur la position « 5 » lorsque vous faites glisser une autre pizza sur la pierre de cuisson pour la cuire à nouveau.
Pierre de cuisson sale.	Humidité à la surface de la pierre de cuisson.	Ne vous inquiétez pas si la pierre présente des marques. Plus les marques sont grandes, meilleure est la saveur qu'elle donne à la pizza. Il suffit de gratter l'excédent avec une spatule métallique.

## DONNÉES TECHNIQUES

Tension de fonctionnement: 220-240V ~ 50-60Hz

Puissance : 1200W

## GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

Nos appareils sont soumis à un contrôle de qualité strict avant d'être livrés. Si l'appareil a toutefois été endommagé lors de la production ou du transport en dépit des soins que nous lui donnons, retournez l'appareil au vendeur. En plus des droits juridiques, le client a la possibilité dans les limites de la garantie de déposer les réclamations suivantes:

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. 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 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. Afin d'éviter toute nuisance possible pour l'environnement et la santé humaine causée par les déchets non contrôlés,

recyclez ce produit de manière responsable afin de contribuer à la réutilisation des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, utilisez les systèmes de collecte et de retour ou contactez le distributeur auprès duquel le produit a été acheté. Il pourra reprendre ce produit pour qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de l'environnement.

Emerio B.V.  
Oudeweg 115  
2031 CC Haarlem  
The Netherlands

**Customer service:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Kundeninformation:**  
T: +49 (0) 3222 1097 600  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Klantenservice:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

## **SÄKERHETSANVISNINGAR**

Före användning och för att att erhålla bästa resultat från apparaten, var noga med att läsa igenom alla instruktioner nedan för att undvika skada på person eller egendom. Se till att förvara denna bruksanvisning på en säker plats. Om du ger bort eller överlåter denna apparat till någon, se till att även inkludera denna bruksanvisning.

Vid skador som orsakats av att användaren inte följer instruktionerna i denna bruksanvisning ogiltighetsförklaras garantin. Tillverkaren/importören tar inget ansvar för skador som orsakats av underlåtenhet att följa bruksanvisningen, vid en vårdslös användning eller användning som inte är i enlighet med kraven i denna bruksanvisning.

1. Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt, samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller av personer som saknar erfarenhet och kunskap under förutsättning att de övervakas eller mottagit instruktioner för säker användning av apparaten och förstår riskerna.
2. Barn får inte leka med apparaten.
3. Rengöring och underhåll får inte utföras av barn såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
4. Håll apparaten och dess strömkabel utom räckhåll för barn under 8 år.
5. Om strömkabeln är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerad person för att undvika fara.
6. Se avsnittet "RENGÖRING OCH UNDERHÅLL" i bruksanvisningen för instruktioner om hur man rengör ytor som kommit i kontakt med mat eller olja.
7. Denna apparat är inte avsedd för användning med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem.

8. Innan du ansluter strömkontakten till eluttaget, kontrollera att spänningen och frekvensen överensstämmer med specifikationerna på märkplåten.
9. Plugga alltid in apparaten i en jordad kontakt.
10. Om en förlängningskabel används måste den vara lämplig för apparatens strömförbrukning, annars kan överhettning av förlängningsskabeln och/eller strömkontakten inträffa. Det finns en eventuell risk för personskador om man snubblar över förlängningskabeln. Var noga med att undvika att skapa farliga situationer.
11. Dra ut strömkontakten från eluttaget när apparaten inte används och före rengöring. Låt svalna innan du lägger undan apparaten.
12. Säkerställ att strömkabeln inte hänger över någon skarp kant och håll den borta från varma föremål och öppen eld.
13. Sänk inte ner apparaten eller strömkontakten i vatten eller någon annan vätska. Det är livsfarligt på grund av elektriska stötar!
14. För att dra ut strömkontakten från eluttaget, dra ut den via strömkontakten. Dra inte i strömkabeln.
15. Vidrör inte apparaten om den faller ner i vatten. Dra ut strömkontakten från eluttaget, stäng av apparaten och lämna in den på ett auktoriserat servicecenter för reparation.
16. Du får inte koppla in eller dra ut apparaten från eluttaget med blöta händer.
17. Försök aldrig att öppna apparatens hölje eller reparera den själv. Det kan orsaka elektriska stötar.
18. Lämna aldrig apparaten obevakad vid användning.
19. Denna apparat är inte utvecklad för kommersiell användning.
20. Använd inte apparaten för något annat ändamål än den är avsedd för.
21. Linda inte kabeln runt apparaten och undvik att böja den.
22. Placera apparaten på en stabil, jämn yta som den inte kan falla ner från.
23. Användning av tillbehör som inte rekommenderas av apparatens tillverkare kan orsaka personskador.



24. Varning, het yta.

**VARNING!** Vidrör inte ytan vid användning. Temperaturen för åtkomliga ytor kan vara mycket hög när apparaten används.

25. Vidrör inte heta ytor. Vreden och handtagen blir varma medan apparaten värms upp. Använd ugnsvantar eller handskar när du öppnar locket till apparaten.

26. Extrem försiktighet krävs när du öppnar apparaten eftersom uppbyggd ånga snabbt kan släppas ut. Handskar eller ugnsvantar rekommenderas när du öppnar apparaten för att garantera säkerheten.



**BESKRIVNING AV DELARNA**

1. Temperaturreglage
2. Indikatorlampa
3. Timervred
4. Lock
5. Handtag
6. Värmeelement
7. Baksten
8. Spatlar

**INNAN ANVÄNDNING:**

1. Innan du lagar mat, låt apparaten värmas i 10 minuter med locket stängt på temperaturinställning 4 för att värma upp bakstenen till cirka 320°C. På så sätt elimineras alla rester av värmeelementens smörjmedel.
2. Använd aldrig matolja eller vatten direkt på bakstenen när du lagar mat eller rengör. Placera den okokta maten (pizzan) direkt på stenytan för tillagning.
3. Oroa dig inte för små repor eller att din stenyta har fått en mörkare färg. Detta påverkar inte den bra prestandan hos din baksten. Kom ihåg att aldrig använda en kniv på bakstenen eftersom det kan skada den finkorniga matlagningsytan.
4. Apparaten är designad för att göra läckra pizzor av färsk degar och frysta pizzabottnar. När du använder en fryst pizzabotten, låt den tina innan du placerar den i apparaten. Detta kommer att resultera i en krispig tillagad pizza. När du tillagar en färsk deg, mjöla bakstenen lätt innan du lägger degen direkt på den. Om din deg är klibbig, tillsätt mer mjöl på din baksten.
5. Extrem försiktighet krävs när du öppnar apparaten eftersom uppbyggd ånga snabbt kan släppas ut. Handskar rekommenderas när du öppnar apparaten för att garantera säkerheten.
6. Riv av spatlarnas plastfilm före användning.

**ANVÄNDNING**

1. Se till att vredet för temperaturkontrollen är inställt på läge "0" och kontrollera snabbt att ingenting är inuti din apparat förutom bakstenen. Stäng locket på din apparat.
2. Anslut apparaten till eluttaget. Vrid temperaturreglaget till läge "4". Apparaten startar förvärmningen och indikatorlampan tänds. Vrid timerknappen till läge "10" (10 minuter). Vänta tills klockan ringer; din apparat är nu redo att användas.  
Notera: Genom att förvärma din apparat innan du använder den får du bättre bakresultat.
3. Lägg din pizzadeg på spatlarna och lägg sedan till dina favoritpålägg. Viktigt: Överfyll aldrig över eller lägg på toppingen alltför högt på din pizza. Toppningen ska alltid ligga under höjden på det övre värmeelementet för att undvika att det bränns.

4. Skjut din pizza på bakstenen med spatlarna.  
Varning: Bakstenen och dess handtag blir extremt varma. Rör inte vid någon gång innan de har svalnat.
5. Stäng locket på din apparat. Vrid temperaturreglaget till läge "5" och låt din pizza grädda i 4-5 minuter. Anpassa gräddningstiden efter degens tjocklek, topping och din smak.  
Notera: Det rekommenderas att kontrollera förloppet inom cirka 3 minuter. Öppna inte locket för att kontrollera pizzan upprepade gånger, annars kommer vattnet inuti att förångas. Om din pizza är tunn, vrid temperaturreglaget till en lägre inställning för att minska tillagningstemperaturen. För att höja tillagningstemperaturen, vrid vredet till en högre inställning.
6. Om du vill laga fler pizzor (fler efter varandra), upprepa ovanstående process utan förvärmning. Använd steg 3-5 för referens.  
Om temperaturen på din apparat blir för hög, lämna locket öppet i några minuter efter att du har gjort klart en pizza och ställ tillbaka temperaturinställningen till läge "4". Vrid inställningen till läge "5" när du skjuter en annan pizza på bakstenen för ytterligare tillagning.

## RECEPT

### Grundläggande pizzadeg

Ingredienser (för 1 pizza)

- 7 gram torrjäst
- 1 tsk strösocker
- 1/2 tsk salt
- 2 koppar vanligt mjöl
- 2 matskedar olivolja

Metod

1. Blanda 3/4 kopp varmt vatten, jäst, socker och salt i en kanna. Vispa med en gaffel för att blanda. Täck med plastfolie. Ställ åt sidan på en varm plats i 5 minuter eller tills det börjar bubbla.
2. Sikta mjöl i en skål. Tillsätt jästblandning och olja. Blanda till en mjuk deg och mjöla den lätt. Knåda i 10 minuter eller tills den är elastisk. Lägg i en lätt smord skål. Täck med plastfolie. Stå på en varm plats i 25 till 30 minuter eller tills degen har fördubblats i storlek.
3. Använd näven för att slå ner degen. Knåda på en lätt mjölad yta tills den är slät.

### Varm salami och basilika pizza

Ingredienser

- Heta salamiskivor, Sopressa av Calabrese
- Tomatpuré
- Rostad röd paprika
- Getost
- Basilikablåd

Metod

1. Kavla ut din färska deg.
2. Toppa med tomatpuré.
3. Lägg på salamin och paprikan.
4. Smula på getosten och toppa med basilikablåd.
5. Placera din pizza i apparaten. Vrid temperaturreglaget till läge "5" och tillaga i cirka 3-4 minuter.

## **Pizza med fisk och skaldjur**

### Ingredienser

- 113 gram mozzarellaost
- 113 gram fisk- och skaldjursblandning
- Vitlöksolja
- Grovmald peppar

### Metod

1. Du kan köpa en skaldjursblandning från fiskhandlaren eller den lokala fiskaffären. Om blandningen har musslor, ta bort dessa från skalen.
2. Placera lite strimlad mozzarella på botten av din förberedda pizzabotten, placera sedan skaldjursblandningen ovanpå, lite vitlöksolja och grovmald peppar. Se till att du inte överfyller din pizza med ingredienser eftersom skaldjur avger mycket vatten.
3. Placera din pizza i apparaten. Vrid temperaturreglaget till läge "5" och tillaga i cirka 3-4 minuter.
4. När pizzan är klar kan du lägga till lite hackad timjan.

## **Lamppizza från medelhavet**

### Ingredienser (gör 4 små pizzor)

- 4 små pizzabottnar
- 1 lammfilé (ca 150g)
- 1 stor zucchini skalad i tjocka band
- 8 körsbärstomater, halverade
- Burk grön pesto
- 75 g pizzaost
- 80 g ricotta
- Färsk basilika till garnering

### Metod

1. Hetta upp en stekpanna och tillsätt lite olivolja. Krydda lammet och lägg det i pannan, stek i 2-3 minuter på varje sida. Lägg åt sidan på en folie för att vila i 3 minuter. Skiva tunt tvärs över fibrerna.
2. Lägg zucchini i stekpannan i 3-4 minuter tills den är mjuk. Lägg i ens kål.
3. Bred pizzabotten med pesto, strö över ost och toppa med zucchini, tomat, lamm och ricotta.
4. Grädda två åt gången i din apparat på inställning 3 i ca. 3 minuter.
5. Garnera med basilikablåd.

## **Klassisk Margherita**

### Ingredienser (gör 2 pizzor)

- Grundläggande pizzadeg
- Grundläggande okokt pizzasås
- 8 körsbärstomater, halverade
- 4 stycken bocconcini 1 cm skiva
- 2 msk nyrivnen parmesan
- Virgin olivolja att ringla över
- En näve färska basilikablåd till garnering

### Metod

1. Kavla ut din färska deg. Toppa med pizzasås och lämna en 2 cm kant. Tillsätt bocconcini, strö över parmesan och körsbärstomater (med snittsidan uppåt) och ringla över olivolja.
2. Placera din pizza i apparaten. Vrid temperaturreglaget till läge "5" och koka i cirka 3-4 minuter tills osten har smält.
3. Garnera med basilikablåd och tillsätt lite mer olivolja om så önskas.

### **Lätt ostig chorizo och olivpizza**

Ingredienser (gör 2 pizzor)

- 2 köpta pizzabottnar
- Grundläggande okokt pizzasås
- 1 vitlöksklyfta krossad och hackad
- 6 msk mozzarellaost, riven
- 1 chorizokorv, skivad
- Fetaost, smulad
- Svarta oliver, urkärnade
- Färska oreganoblod till garnering

Metod

1. Toppa botten med pizzasås och pressad vitlök. Strö över mozzarella och toppa med chorizoskivor. Tillsätt oliver och fetta.
2. Placera din pizza i apparaten. Vrid temperaturreglaget till läge "5" och koka i cirka 3-4 minuter tills osten har smält.
3. Garnera med oreganoblod och njut.

### **Camembert och rökt laxnjutning**

Ingredienser (gör 2 pizzor)

- Grundläggande pizzadeg
- Grundläggande okokt pizzasås
- 4 msk mozzarellaost, riven
- Camembert osthjul, skivat
- 1 msk kapris
- 250 g rökt laxskivor (eller rökt öring)
- Svartpeppar, mald
- Färsk gräslök att strö över
- Citronklyftor till servering

Metod

1. Kavla ut din färska deg. Toppa med en liten mängd pizzasås, strö över mozzarella. Toppa med skivor av camembert och en mald färsk svartpeppar.
2. Placera din pizza i apparaten. Vrid temperaturreglaget till läge "5" och tillaga i cirka 3-4 minuter tills osten har mjuknat.
3. Ta ut ur apparaten och toppa med laxskivor, kapris, gräslök och en klick citronsaft.

### **RENGÖRING OCH UNDERHÅLL**

1. Efter varje användning, koppla ur apparaten och låt den svalna. Var noga med att inte röra eller försöka rengöra apparaten förrän alla delar har svalnat till rumstemperatur.
2. Använd endast en fuktig trasa för att rengöra utsidan av apparaten. Doppa aldrig eller sänk ned apparaten i vatten eller andra vätskor. Detta kan orsaka en elektrisk stöt och/eller skada på din apparat.
3. Använd aldrig matolja, vatten eller andra rengöringsmedel för att rengöra bakstenen. Skrapa bort överflödigt mat med en spatel eller en styv borste och torka rent med en pappershandduk eller en ren disktrasa.
4. För att rengöra spatlarna, tvätta dem i varmt vatten och mildt diskmedel. Låt dem aldrig stå i vatten eftersom vattenmättnad kommer att skada spatlarna.
5. Använd aldrig bakstenen för något annat ändamål än avsett. Lägg aldrig vätska på bakstenen vare sig den är varm eller kall.
6. Lägg inte någon del i en diskmaskin för rengöring.

## FELSÖKNINGSGUIDE

Problem	Orsak	Lösning
Indikatorlampan tänds och släcks.	Detta är en automatisk termostatlampan.	Lampan lyser tills apparaten har nått önskad temperaturinställning.
Toppen av pizzen brinner.	Apparatens temperatur är för hög.	Kolla pizzen. Om toppen tillagas snabbare än botten, vrid tillbaka temperaturinställningen till läge "4" och låt pizzen fortsätta tillagas utan att termostatlampan är tänd. Alternativt kan du låta locket stå öppet i ett par minuter så att du kan se hur pizzen blir klar.
Botten på pizzen brinner.	Apparatens temperatur är för hög.	När du lagar den första pizzen, se till att apparaten förvärms på temperaturinställning 4. Du behöver inte vänta i 10 minuter, bara tills indikatorlampan slocknar och låt sedan bakstenen vila ett par minuter innan du lägger på pizzen. När du tillagar fler pizzor efter varandra, låt locket stå öppet i några minuter efter att du är färdig med en pizza och ställ tillbaka temperaturinställningen till läge "4". Vrid inställningen till läge "5" när du skjuter en annan pizza på bakstenen för ytterligare tillagning.
Smutsig baksten.	Fukt på ytan av bakstenen.	Oroa dig inte om stensmärken. Ju större märken desto bättre smak ger det till pizzen. Skrapa bara bort överflödigt material med en metallspatel.

## TEKNISKA DATA

Driftspänning: 220-240V ~ 50-60Hz

Strömförbrukning: 1200W

## GARANTI OCH KUNDTJÄNST

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om det trots detta skulle uppstå någon skada på produktionen eller vid transporten, ber vi dig att ta med apparaten tillbaka till inköpsstället. Förutom de i lag fastställda garantianspråken har köparen möjlighet att göra gällande följande anspråk på garanti:

För den köpta apparaten ges 2 års garanti, med början på inköpsdagen. Om du har en defekt produkt, kan du vända dig direkt till inköpsstället.

Brister som uppstår genom felaktig hantering av apparaten och fel som uppstår genom ingrepp och reparationer av tredje man eller montering av främmande delar, omfattas ej av vår garanti. Behåll alltid ditt kvitto då det är din garanti vid eventuell reklamation. Skador som uppstår p.g.a. att instruktionsmanualen inte följs ogiltigförklarar garantin och om detta leder till påföljande skador så kan inte vi hållas ansvariga. Vi kan inte hållas ansvariga för materiella skador eller personskador som orsakas av felaktig användning eller om inte säkerhetsföreskrifterna följs. Skador på tillbehören innebär inte per automatik ersättning av hela apparaten. I sådana fall ska du kontakta vår kundservice. Trasigt glas och trasiga plastdelar innebär alltid en kostnad. Defekter på förbrukningsartiklar eller slitdelar och även skador orsakade av rengöring, underhåll eller byte av tidigare nämnda delar täcks inte av garantin och ska således betalas av ägaren.

## MILJÖVÄNLIG KASSERING



Återvinning - EU-direktiv 2012/19/EU

Denna markering indikerar att produkten inte får kastas tillsammans med övrigt hushållsavfall. För att förhindra eventuell miljöförstöring och eventuella hälsorisker på grund av icke kontrollerad avyttring ska den avyttras med ansvar för att materialet ska kunna återanvändas på ett hållbart sätt. Returnera den använda enheten enligt retur- och insamlingsystem eller kontakta återförsäljaren som sålt produkten. Återförsäljaren kan ombesörja att produkten återvinns på ett miljömässigt säkert sätt.

Emerio B.V.  
Oudeweg 115  
2031 CC Haarlem  
The Netherlands

**Customer service:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Kundeninformation:**  
T: +49 (0) 3222 1097 600  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Klantenservice:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

## **VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN**

Voor gebruik dient u alle onderstaande instructies te lezen om letsel en schade te voorkomen en om de beste resultaten met het apparaat te bereiken. Bewaar deze handleiding op een veilige plek. Mocht u dit apparaat aan iemand anders overhandigen, dient u ook de gebruiksaanwijzing te overhandigen.

In geval van schade die wordt veroorzaakt doordat de gebruiker de instructies in deze gebruiksaanwijzing niet in acht heeft genomen, komt de garantie te vervallen. De fabrikant/importeur is niet aansprakelijk voor schade die wordt veroorzaakt door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, door nalatig gebruik of gebruik dat niet in overeenstemming is met de bepalingen van deze gebruiksaanwijzing.


1. Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en personen met beperkte fysieke, visuele of mentale vaardigheden, of die een gebrek aan ervaring en kennis hebben, indien ze gepaste instructies hebben gekregen zodat ze het apparaat op een veilige manier kunnen gebruiken, op de hoogte zijn van de gevaren die het gebruik van het apparaat met zich meebrengt en deze gevaren begrijpen.
2. Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
3. Laat het reinigen en het onderhoud van het apparaat niet uitvoeren door kinderen tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
4. Houd het apparaat en snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
5. Als het snoer is beschadigd, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn klantenservice of een gelijksoortig geschoolde persoon om gevaar te vermijden.
6. Met het oog op de instructies voor de reiniging van de oppervlakken die in contact kunnen komen met voedsel of olie, dient u de instructies in de paragraaf "REINIGING EN ONDERHOUD" van de gebruiksaanwijzing in acht te nemen.

7. Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door middel van een externe timer of een afzonderlijk op afstand bestuurd systeem.
8. Voordat u de stekker in het stopcontact steekt, dient u te controleren of de stroom en de frequentie overeen komen met de specificaties van het typeplaatje.
9. Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact.
10. Als u gebruik maakt van een verlengkabel, dient dit geschikt te zijn voor het stroomverbruik van het apparaat, anders kan oververhitting van de verlengkabel en/of stekker het gevolg zijn. Er is risico op letsel door het struikelen over het verlengsnoer. Wees voorzichtig om gevaarlijke situaties te vermijden.
11. Trek de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is en voordat u het apparaat reinigt. Laat afkoelen voordat u het opbergt.
12. Let op dat de stroomkabel niet over scherpe randen hangt en niet in de buurt komt van hete voorwerpen en open vuur.
13. Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Er bestaat levensgevaar als gevolg van een elektrische schok!
14. Om de stekker uit het stopcontact te halen, dient u aan de stekker zelf te trekken. Trek niet aan de stroomkabel.
15. Raak het apparaat niet aan als het in water is gevallen. Trek de stekker uit het stopcontact, schakel het apparaat uit en breng het ter reparatie naar een geautoriseerd servicecenter.
16. Steek de stekker niet in het stopcontact en haal hem er niet uit als u natte handen heeft.
17. Probeer nooit de behuizing van het apparaat te openen en probeer nooit zelf het apparaat te repareren. Dit kan een elektrische schok veroorzaken.
18. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
19. Dit apparaat werd niet ontworpen voor commercieel gebruik.
20. Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het beoogde doel.



21. Draai de kabel niet om het apparaat en buig hem niet.
22. Plaats het apparaat op een stabiele, vlakke ondergrond waar het niet vanaf kan vallen.
23. Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant kan letsel veroorzaken.



24.  Opgelet, heet oppervlak.  
WAARSCHUWING!! Raak het oppervlak niet aan tijdens het gebruik. De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog oplopen als het apparaat in werking is.
25. Raak geen hete oppervlakken aan. De knoppen en handgrepen worden heet terwijl het apparaat wordt verwarmd. Gebruik ovenwanten of -handschoenen bij het openen van het deksel van het apparaat.
26. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het openen van het apparaat, opgehoopte stoom kan snel vrijkomen. Voor de veiligheid worden ovenhandschoenen of -wanten aanbevolen bij het openen van het apparaat.

## BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN



1. Temperatuurregelaar
2. Controlelampje
3. Timerknop
4. Deksel
5. Handgreep
6. Verwarmingselement
7. Pizzasteen
8. Spatels

## VOOR GEBRUIK

1. Schakel uw apparaat voor het bakproces 10 minuten in met het deksel gesloten op temperatuurinstelling 4 om de pizzasteen tot ongeveer 320 °C op te warmen. Dit verwijdert alle smeerresten van de verwarmingselementen
2. Gebruik nooit bakolie of water direct op de pizzasteen tijdens het bakken of reinigen. Leg het ongekookte voedsel (pizza) direct op het stenen bakoppervlak.
3. Maak u zich geen zorgen over kleine krassen of dat uw stenen oppervlak een donkerder kleur heeft gekregen. Dit heeft geen impact op de juiste werking van uw pizzasteen. Gebruik nooit een mes op de pizzasteen, deze kan het fijnkorrelig bakoppervlak beschadigen.
4. Het apparaat is ontworpen om heerlijke pizza's van vers deeg en bevroren pizzabodems te bakken. Wanneer u een bevroren pizzabodem gebruikt, laat de bodem dan eerst ontdooien voordat u deze in het apparaat plaatst. U zal aldus een knapperige gebakken pizza krijgen. Wanneer u vers deeg gebuikt, dient u de pizzasteen lichtjes met bloem te bestrooien alvorens het deeg er rechtstreeks op te plaatsen. Als uw deeg plakkerig aanvoelt, voeg dan meer bloem toe aan uw pizzasteen.
5. Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het openen van het apparaat, opgehoopte stoom kan snel vrijkomen. Voor de veiligheid worden handschoenen aanbevolen bij het openen van het apparaat.
6. Scheur de plastic folie van de spatels voor gebruik.

## GEBRUIK

1. Zorg ervoor dat de temperatuurregelaar op de stand "0" staat en controleer of er niets anders in uw apparaat aanwezig is dan de pizzasteen. Sluit het deksel van uw apparaat.
2. Steek de stekker in het stopcontact. Draai de temperatuurregelaar naar de stand "4". Het controlelampje brandt en het apparaat start met voorverwarmen. Draai de timerknop naar de stand "10" (10 minuten). Wacht tot de bel rinkelt, uw toestel is nu klaar voor gebruik.

Opmerking: Door uw apparaat voor te verwarmen voor gebruik, bereikt u betere bakresultaten.

3. Leg uw pizzadeeg op de spatels en voeg dan uw favoriete toppings toe. Belangrijk: Leg nooit te veel toppings op uw pizza en maak deze niet te hoog. De topping moet zich altijd onder de hoogte van het bovenste verwarmingselement bevinden om aanbranden te voorkomen.
4. Schuif uw pizza op de pizzasteen met behulp van de spatels.  
Waarschuwing: De pizzasteen en de handgrepen zullen extreem heet zijn. Niet aanraken tot ze afgekoeld zijn.
5. Sluit het deksel van uw apparaat. Draai de temperatuurregelaar naar stand "5" en laat uw pizza 4-5 minuten bakken. Pas de baktijd aan afhankelijk van de dikte van het deeg, de toppings en uw smaak.  
Opmerking: Het wordt aanbevolen het bakproces na ongeveer 3 minuten te controleren. Open het deksel niet herhaaldelijk om de pizza te controleren, het water binnenin zal verdampen. Als uw pizza dun is, zet u de temperatuurregelaar op een lagere stand om de baktemperatuur te verlagen. Om de baktemperatuur te verhogen, draai de knop naar een hogere stand.
6. Als u meer pizza's wilt bakken (na elkaar), herhaal het bovenstaand proces zonder het apparaat voor te verwarmen. Neem stappen 3-5 als referentie.  
Als de temperatuur van uw apparaat te hoog wordt, laat u het deksel enkele minuten openstaan nadat u een pizza hebt gebakken zet de temperatuurinstelling opnieuw op stand "4". Zet de instelling op stand "5" als u weer een pizza op de pizzasteen schuift om te bakken.

## RECEPTEN

### Basis pizzadeeg

Ingrediënten (voor 1 pizza)

- 0,25 ons zakje droge gist
- 1 theelepel basterdsuiker
- 1/2 theelepel zout
- 2 kopjes gewone bloem
- 2 eetlepels olijfolie

Methode

1. Meng een 3/4 kopje warm water, de gist, het suiker en het zout in een kan. Klop met een vork om op te lossen. Dek af met plastic folie. Zet op een warme plaats gedurende 5 minuten of tot er bellen aan het oppervlak verschijnen.
2. Zeef de bloem in een kom. Voeg het gismengsel en de olie toe. Meng tot een zacht deeg en bestrooi het lichtjes met bloem. Kneed 10 minuten of tot het elastisch is. Doe het deeg in een licht ingevette kom. Dek af met plastic folie. Laat 25 tot 30 minuten op een warme plaats staan of tot het deeg in omvang is verdubbeld.
3. Gebruik uw vuist om het deeg plat te slaan. Kneed op een licht met bloem bestrooid oppervlak tot glad.

### Pizza met pikante salami en basilicum

Ingrediënten

- Sneetjes pikante salami, Sopressa of Calabrese
- Tomatenpasta
- Geroosterde rode paprika's
- Geitenkaas
- Basilicumblaadjes

Methode

1. Rol uw verse deeg uit.
2. Smeer een laagje tomatenpuree uit.
3. Schik de salami en de paprika's.
4. Verkruiemel de geitenkaas en werk af met de basilicumblaadjes.
5. Plaats uw pizza in het apparaat. Draai de temperatuurregelaar naar stand "5" en bak de pizza 3-4 minuten.

## **Pizza met zeevruchten**

### Ingrediënten

- 4 oz mozzarellakaas
- 4 oz zeevruchtenmix
- Knoflookolie
- Peper

### Methode

1. U kunt bij uw visboer of plaatselijke viswinkel een zeevruchtenmix kopen. Als de mix mosselen bevat, haal deze dan uit de schelpen.
2. Leg wat geraspte mozzarella op de bodem van uw voorbereide pizzabodem, schik dan de zeevruchtenmix erop, wat knoflookolie en peper. Zorg ervoor dat u niet te veel ingrediënten op uw pizza doet, zeevruchten geven namelijk veel water af.
3. Plaats uw pizza in het apparaat. Draai de temperatuurregelaar naar stand "5" en bak de pizza 3-4 minuten.
4. Als de pizza klaar is kun je wat gehakte tijm toevoegen.

## **Mediterraanse pizza met lam**

### Ingrediënten (Voor 4 kleine pizza's)

- 4 kleine pizzabodems
- 1 lamsfilet (ca. 150g)
- 1 grote courgette in dikke stroken geschild
- 8 kerstomaten, helften
- Potje groene pesto
- 75 g pizzakaas
- 80 g ricotta
- Verse basilicum om te garneren

### Methode

1. Verhit een koekenpan op een hoog vuur en doe een beetje olijfolie erbij. Kruid het lamsvlees, voeg het toe aan de pan en bak het 2-3 minuten aan elke kant. Wikkel het vlees in aluminiumfolie en laat 3 minuten met rust. Snijd de plakjes dun door.
2. Doe de courgette in de koekenpan en bak 3-4 minuten tot gaar. Plaats deze in een kom.
3. Besmeer de pizzabodem met pesto, bestrooi met kaas en beleg met courgette, tomaat, lamsvlees en ricotta.
4. Bak er twee gedurende ongeveer 3 minuten tegelijk in uw apparaat op stand 3.
5. Garneer met basilicumblaadjes.

## **Klassieke margherita**

### Ingrediënten (Voor 2 pizza's)

- Basis pizzadeeg
- Gewone pizzasaus
- 8 kerstomaten, helften
- 4 stukjes bocconcini in schijfjes van 1 cm
- 2 el vers geraspte Parmezaanse kaas
- Olijfolie om te besprenkelen
- Een handvol verse basilicumblaadjes om te garneren

### Methode

1. Rol uw verse deeg uit. Bedek met pizzasaus en laat een rand van 2 cm over. Voeg de bocconcini toe, bestrooi met Parmezaanse kaas en kerstomaatjes (gesneden kant naar boven) en besprenkel met olijfolie.
2. Plaats uw pizza in het apparaat. Draai de temperatuurregelaar naar stand "5" en bak ongeveer 3-4 minuten tot de kaas gesmolten is.
3. Garneer met basilicumblaadjes en voeg desgewenst nog wat olijfolie toe.

### **Makkelijke pizza met chorizo en olijven**

Ingrediënten (Voor 2 pizza's)

- 2 in de winkel gekochte pizzabodems
- Gewone pizzasaus
- 1 teentje knoflook, geplet en fijngehakt
- 6 el mozzarellakaas, geraspt
- 1 Chorizoworst, in plakjes gesneden
- Fettakaas, verkruimeld
- Zwarte olijven, ontpit
- Verse oreganoblaadjes om te garneren

Methode

1. Bedek de bodem met pizzasaus en de fijngehakte knoflook. Bestrooi met mozzarella en leg er plakjes chorizo op. Voeg de olijven en de fettakaas toe.
2. Plaats uw pizza in het apparaat. Draai de temperatuurregelaar naar stand "5" en bak ongeveer 3-4 minuten tot de kaas gesmolten is.
3. Garneer met oreganoblaadjes en geniet.

### **Lekkere pizza met camembert en gerookte zalm**

Ingrediënten (Voor 2 pizza's)

- Basis pizzadeeg
- Gewone pizzasaus
- 4 el mozzarellakaas, geraspt
- Camembert kaaswiel, gesneden
- 1 el kappertjes
- 250 g plakjes gerookte zalm (of gerookte forel)
- Zwarte peper, gemalen
- Verse bieslook om te bestrooien
- Citroenpartjes om te serveren

Methode

1. Rol uw verse deeg uit. Top met een kleine hoeveelheid pizzasaus, bestrooi met mozzarella. Werk af met plakjes camembert en wat verse zwarte peper.
2. Plaats uw pizza in het apparaat. Draai de temperatuurregelaar naar stand "5" en bak ongeveer 3-4 minuten tot de kaas zacht is geworden.
3. Haal de pizza uit het apparaat en werk af met plakjes zalm, kappertjes, bieslook en een kneepje citroensap.

### **REINIGING EN ONDERHOUD**

1. Haal na elk gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Raak het apparaat niet aan en probeer het niet schoon te maken voordat alle onderdelen tot kamertemperatuur zijn afgekoeld.
2. Maak de buitenkant van het apparaat alleen schoon met een vochtige doek. Dompel uw toestel nooit onder in water of een andere vloeistof. Dit kan een elektrische schok en/of schade aan uw apparaat veroorzaken.
3. Gebruik nooit bakolie, water of schoonmaakmiddelen om de pizzasteen schoon te maken. Schraap overtollig voedsel weg met een spatel of een borstel met harde haren en veeg schoon met keukenpapier of een schone vaatdoek.
4. Was de spatels in warm water en een mild afwasmiddel om ze schoon te maken. Laat ze nooit in water liggen, het indringen van het water zal de spatels beschadigen.
5. Gebruik de pizzasteen nooit voor een ander doel dan waarvoor die bestemd is. Doe nooit vloeistoffen op de pizzasteen, ongeacht of deze nu warm of koud is.
6. Stop geen enkel onderdeel in een vaatwasser om te reinigen.

## PROBLEEMOPLOSSINGSGIDS

Probleem	Oorzaak	Oplossing
Het controlelampje gaat aan en uit.	Dit is een automatisch thermostaatlampje.	Het lampje blijft branden totdat het apparaat de gewenste temperatuur heeft bereikt.
De bovenkant van de pizza brandt aan.	De temperatuur van het apparaat is te hoog.	Controleer de pizza. Als de bovenkant sneller bak dan de onderkant, draai de temperatuurinstelling terug naar stand "4", zodat de pizza verder wordt gebakken zonder dat het thermostaatlampje brandt. U kunt het deksel ook een paar minuten open laten, zodat u kunt zien hoe de pizza wordt gebakken.
De bodem van de pizza verbrandt.	De temperatuur van het apparaat is te hoog.	Wanneer u de eerste pizza bakt, moet u ervoor zorgen dat het apparaat is voorverwarmd op temperatuurinstelling 4. U hoeft niet 10 minuten te wachten, gewoon tot het controlelampje dooft en laat de pizzasteen dan enkele minuten rusten voordat u de pizza erop legt. Wanneer u meerdere pizza's achter elkaar bereidt, laat het deksel enkele minuten open nadat een pizza is gebakken en zet de temperatuurinstelling weer op stand "4". Zet de instelling op stand "5" als u weer een pizza op de pizzasteen schuift om deze te bakken.
Vuile pizzasteen.	Vocht op het oppervlak van de pizzasteen.	Maak u zich geen zorgen als er vlekken op de steen aanwezig zijn. Hoe groter de vlekken, hoe beter de smaak van de pizza. Schraap het overtollige materiaal af met een metalen spatel.

## TECHNISCHE GEGEVENS

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50-60Hz

Opgenomen vermogen: 1200W

## GARANTIE EN KLANTENSERVICE

Vóór de levering worden onze apparaten streng gecontroleerd. Indien het toestel ondanks alle zorg bij de productie of tijdens het transport beschadigd werd, moet u het naar de handelaar terugbrengen. Naast het wettelijke recht op waarborg heeft de klant recht op de volgende garantieclaim:

Wij geven een garantie van 2 jaar op het toestel, te beginnen met de koopdatum. Indien u een defect product heeft, kunt u rechtstreeks terug gaan naar het aankooppunt.

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie. Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekend niet dat het gehele apparaat zal worden vervangen. Afgebroken glazen of kunststof onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen tegen vergoeding vervangen kunnen worden. Defecten aan hulpstukken of aan slijtage onderhevige onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening gebracht worden.

## MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU

Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt.

Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoordelijke wijze worden afgevoerd. Lever verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

Emerio B.V.  
Oudeweg 115  
2031 CC Haarlem  
The Netherlands

**Customer service:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Kundeninformation:**  
T: +49 (0) 3222 1097 600  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Klantenservice:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

## **INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA**

Aby nie dopuścić do urazów lub uszkodzeń oraz aby maksymalnie wykorzystać możliwości urządzenia, przed rozpoczęciem jego użytkowania należy przeczytać wszystkie poniższe zalecenia. Niniejszą instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. W przypadku przekazania lub odstąpienia komuś tego urządzenia, do urządzenia należy dołączyć również tę instrukcję.

W przypadku uszkodzenia spowodowanego nieprzestrzeganiem przez użytkownika zaleceń podanych w niniejszej instrukcji gwarancja nie ma zastosowania. Producent/importer nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane nieprzestrzeganiem podanych w instrukcji zaleceń, zaniedbaniami oraz użytkowaniem w sposób niezgodny z wymaganiami opisanymi w instrukcji.


1. Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od lat 8, osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy.
2. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.
3. Dzieci mogą wykonywać czynności związane z czyszczeniem i konserwacją tylko pod warunkiem ukończenia 8 lat i tylko pod nadzorem osoby dorosłej.
4. Urządzenie i jego kabel należy trzymać w miejscu niedostępnym dla dzieci do lat 8.
5. Jeżeli kabel zasilający zostanie uszkodzony, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji, należy go wymienić. Wymiany powinien dokonać producent, przedstawiciel jego serwisu lub inna osoba o podobnych kwalifikacjach.
6. Zalecenia dotyczące czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością lub olejem podano w instrukcji w części „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.



7. To urządzenie nie jest przystosowane do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.
8. Przed włożeniem wtyczki do kontaktu, należy sprawdzić, czy napięcie i częstotliwość są zgodne ze specyfikacją podaną na tabliczce znamionowej.
9. Urządzenie należy zawsze podłączać do kontaktu ściennego z uziemieniem.
10. Jeżeli jest używany przedłużacz, musi on być dostosowany do mocy pobieranej przez urządzenie. W przeciwnym wypadku może dojść do przegrzania się przedłużacza i/lub wtyczki. Istnieje potencjalne ryzyko urazów na skutek potknięcia się o przewód zasilający. Zachowaj ostrożność, by uniknąć niebezpiecznych sytuacji.
11. Przed czyszczeniem i na czas, gdy urządzenie nie jest używane, należy wyjąć wtyczkę z kontaktu. Przed odstawieniem pozostawić do ostygnięcia.
12. Należy dopilnować, aby kabel zasilający nie zwisał z ostrych krawędzi. Należy go trzymać z dala od gorących przedmiotów i otwartych płomieni.
13. Urządzenia i wtyczki kabla zasilającego nie wolno zanurzać w wodzie lub innych płynach. Ryzyko utraty życia wskutek porażenia prądem!
14. W celu wyjęcia wtyczki z kontaktu należy ciągnąć za wtyczkę. Nie należy ciągnąć za kabel zasilający.
15. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, nie wolno go dotykać. Należy wyjąć wtyczkę z kontaktu, wyłączyć urządzenie i wysłać je do autoryzowanego punktu serwisowego w celu dokonania naprawy.
16. Nie należy mokrą ręką wkładać wtyczki urządzenia do kontaktu lub wyjmować jej z niego.
17. Nigdy nie należy próbować otwierać obudowy urządzenia lub samodzielnie urządzenie naprawić. Mogłoby to doprowadzić do porażeniem prądem.
18. W czasie użytkowania nie należy nigdy zostawiać urządzenia bez nadzoru.

19. Urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytku komercyjnego.
20. Urządzenia nie należy używać do celów, do których nie jest ono przeznaczone.
21. Kabla nie należy owijać wokół urządzenia ani zaginać.
22. Urządzenie należy ustawić na stabilnej i płaskiej powierzchni, z której nie będzie ono mogło spaść.
23. Stosowanie akcesoriów lub elementów dodatkowych niezalecanych przez producenta urządzenia może doprowadzić do urazów.



24.  Uwaga, gorąca powierzchnia.  
OSTRZEŻENIE!! Nie dotykać powierzchni podczas użytkowania. W czasie pracy urządzenia temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka.
25. Nie dotykać gorących powierzchni. Podczas nagrzewania urządzenia pokrętła i uchwyty będą gorące. Podczas otwierania pokrywy urządzenia należy używać rękawic kuchennych (lub innych).
26. Podczas otwierania urządzenia należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ nagromadzona w nim para wodna może się szybko wydostać na zewnątrz. Ze względu na bezpieczeństwo, podczas otwierania urządzenia zaleca się stosowanie rękawic kuchennych (lub innych).

## OPIS CZĘŚCI



1. Pokrętko nastawiania temperatury
2. Kontrolka
3. Pokrętko minutnika
4. Pokrywa
5. Uchwyt
6. Grzałka
7. Kamień do pieczenia
8. Łopatki

## PRZED UŻYCIEM

1. Przed rozpoczęciem pieczenia, aby rozgrzać kamień do pieczenia do około 320°C, należy zostawić urządzenie na 10 minut z zamkniętą pokrywą na ustawieniu temperatury 4. W ten sposób usunięte zostaną wszystkie resztki smarów na grzałkach.
2. Podczas pieczenia lub czyszczenia nigdy nie należy używać oleju kuchennego lub wody bezpośrednio na kamieniu do pieczenia. Niewypieczoną potrawę (pizzę) należy umieścić bezpośrednio na kamiennej powierzchni do pieczenia.
3. Nie trzeba przejmować się drobnymi rysami lub tym, że kamienna powierzchnia zmieniła kolor na ciemniejszy. Nie ma to wpływu na właściwe działanie kamienia do pieczenia. Należy pamiętać, aby na kamieniu do pieczenia nigdy nie używać noża, ponieważ mógłby on uszkodzić drobnoziarnistą powierzchnię do pieczenia.
4. Urządzenie jest przeznaczone do przyrządzania doskonałej pizzy ze świeżego ciasta lub z mrożonych spodów do pizzy. W przypadku używania mrożonego spodu do pizzy, przed włożeniem go do urządzenia należy pozwolić, aby spód się rozmroził. Dzięki temu uzyskamy chrupiącą, wypieczoną pizzę. W przypadku pieczenia pizzy ze świeżego ciasta, przed położeniem ciasta bezpośrednio na kamieniu do pieczenia, kamień należy lekko oprószyć mąką. Jeśli ciasto się lepi, na kamień do pieczenia należy wysypać więcej mąki.
5. Podczas otwierania urządzenia należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ nagromadzona w nim para wodna może się szybko wydostać na zewnątrz. Ze względu na bezpieczeństwo, podczas otwierania urządzenia zaleca się używanie rękawic.
6. Przed użyciem należy zerwać z łopatek plastikową folię.

## UŻYTKOWANIE

1. Upewnić się, że pokrętko regulacji temperatury jest ustawione w pozycji „0” i szybko sprawdzić, czy w urządzeniu nie znajduje się nic poza kamieniem do pieczenia. Zamknąć pokrywę urządzenia.
2. Włożyć wtyczkę przewodu zasilającego urządzenie do kontaktu. Przekręcić pokrętko regulacji temperatury w pozycję „4”. Zapali się kontrolka i urządzenie zacznie się nagrzewać. Przekręcić pokrętko minutnika w pozycję „10” (10 minut). Poczekać, aż zadzwoni dzwonek; urządzenie będzie wtedy gotowe do użycia.  
Uwaga: Nagrzanie urządzenia przed użyciem gwarantuje lepsze rezultaty podczas pieczenia.

- Umieścić ciasto na pizzę na łopatkach, a następnie nałożyć na nie ulubione składniki i dodatki. Ważne: Nigdy nie należy nakładać za dużo składników ani układać ich za wysoko na pizzy. Aby uniknąć oparzeń, wszystkie składniki powinny zawsze znajdować się poniżej poziomu górnej grzałki.
- Zsunąć pizzę z łopatek na kamień do pieczenia.  
Ostrzeżenie: Kamień do pieczenia i jego uchwyty będą bardzo gorące. Nie dotykać aż do ostygnięcia.
- Zamknąć pokrywę urządzenia. Przekręcić pokrętło regulacji temperatury w pozycję „5” i pozwolić, aby pizza piekła się przez 4-5 minut. Czas pieczenia należy dostosować do grubości ciasta, ilości składników i własnych preferencji.  
Uwaga: Zaleca się po około 3 minutach sprawdzić postępy pieczenia. Nie należy wielokrotnie otwierać pokrywę w celu kontrolowania pizzy, ponieważ spowoduje to odparowanie znajdującej się w środku wody. Jeśli pizza jest cienka, pokrętło regulacji temperatury należy przekręcić na niższe ustawienie, aby zmniejszyć temperaturę pieczenia. Aby zwiększyć temperaturę pieczenia, wystarczy przekręcić pokrętło na wyższe ustawienie.
- Jeśli użytkownik planuje upiec więcej niż jedną pizzę (jedną po drugiej), powyższą procedurę należy powtórzyć z pominięciem etapu nagrzewania. Kroki 3-5 należy traktować jako punkt odniesienia.  
Jeśli temperatura urządzenia wzrośnie za bardzo, po skończeniu jednej pizzy należy na kilka minut zostawić pokrywę otwartą i ustawić ustawienie temperatury z powrotem w pozycji „4”. Gdy kolejna pizza znajdzie się na kamieniu do pieczenia, przekręcić pokrętło w pozycję „5”, aby upiec nową pizzę.

## **PRZEPISY**

### **Podstawowe ciasto na pizzę**

Składniki (na 1 pizzę)

- saszetka suchych drożdży 7 g
- 1 łyżeczka cukru pudru
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 szklanki zwykłej mąki
- 2 łyżki oliwy z oliwek

Przygotowanie

- W dzbanku do 3/4 szklanki ciepłej wody dodać drożdże, cukier i sól. Ubijać widelcem aż do rozpuszczenia. Przykryć folią plastikową. Odstawić w ciepłe miejsce na 5 minut lub do momentu, gdy na powierzchni pojawią się bąbelki.
- Mąkę przesiać do miski. Dodać mieszaninę z drożdżami i olej. Wymieszać, aby powstało miękkie ciasto i lekko oprószyć mąką. Ugniatać przez 10 minut lub do uzyskania elastycznej masy. Włożyć do miski lekko posmarowanej tłuszczem. Przykryć folią plastikową. Odstawić w ciepłe miejsce na 25-30 minut lub do czasu, aż ciasto podwoi swoją objętość.
- Rozpłaszczyć ciasto pięścią. Wyrabiać na powierzchni lekko oprószonej mąką aż do uzyskania gładkiej masy.

### **Pizza z salami i bazylią na ostro**

Składniki

- Plastry ostrego salami, Sopressa z Calabrese
- Pasta pomidorowa
- Pieczona czerwona papryka
- Kozi ser
- Liście bazylii

Przygotowanie

- Rozwałkować świeże ciasto.
- Na wierzchu rozprowadzić pastę pomidorową.
- Ułożyć salami i paprykę.
- Pokruszyć kozi ser i przybrać listkami bazylii.
- Włożyć pizzę do urządzenia. Przekręcić pokrętło regulacji temperatury w pozycję „5”. Piec przez około 3-4 minuty.

### **Pizza z owocami morza**

#### Składniki

- 114 g sera mozzarella
- 114 g mieszanki owoców morza
- Olej czosnkowy
- Kruszony pieprz

#### Przygotowanie

1. Mieszankę owoców morza można kupić w lokalnym sklepie rybnym lub na stoisku rybnym w markecie. Jeśli w mieszance znajdują się małże, należy wyjąć je z muszli.
2. Na przygotowanym spodzie do pizzy ułożyć trochę rozdrobnionej mozzarelli, a następnie ułożyć na niej mieszankę owoców morza. Skropić odrobiną oliwy czosnkowej i posypać kruszonym pieprzem. Na pizzę nie należy nakładać za dużo składników, ponieważ z owoców morza ocieka dużo wody.
3. Włożyć pizzę do urządzenia. Przekręcić pokrętło regulacji temperatury w pozycję „5”. Piec przez około 3-4 minuty.
4. Po upieczeniu, pizzę można posypać odrobiną posiekanego tymianku.

### **Śródziemnomorska pizza z jagnięciną**

#### Składniki (na 4 małe pizze)

- 4 małe spody do pizzy
- 1 filet jagnięcy (ok. 150 g)
- 1 duża cukinia obrana i pokrojona w grube wstążki
- 8 pomidorków koktajlowych, pokrojonych na połówki
- Słoik zielonego pesto
- 75 g sera do pizzy
- 80 g sera ricotta
- Świeża bazylia do przybrania

#### Przygotowanie

1. Rozgrzać patelnię na dużym ogniu i rozprowadzić po niej odrobinę oliwy z oliwek. Doprawić jagnięcinę i nałożyć ją na patelnię; smażyć po 2-3 minuty z każdej strony. Odłożyć na folię aluminiową i zostawić na 3 minuty. Pokroić na cienkie kawałki.
2. Na patelnię nałożyć cukinię, dusić przez 3-4 minuty, aż zmięknie. Przełożyć do miski.
3. Spód do pizzy posmarować pesto, posypać żółtym serem, z wierzchu ułożyć cukinię, pomidora, jagnięcinę i ricottę.
4. Piec w urządzeniu po dwie pizze na raz na ustawieniu 3 przez około 3 minuty.
5. Przybrać listkami bazylii.

### **Klasyczna pizza Margherita**

#### Składniki (na 2 pizze)

- Podstawowe ciasto na pizzę
- Podstawowy sos do pizzy bez gotowania
- 8 pomidorków koktajlowych, pokrojonych na połówki
- 4 kawałki sera bocconcini, plastry po 1 cm
- 2 łyżki świeżo startego parmezanu
- Oliwa z oliwek do skropienia
- Garść świeżych listków bazylii do przybrania

#### Przygotowanie

1. Rozwałkować świeże ciasto. Posmarować sosem do pizzy, pozostawić na brzegu obwódkę o szerokości 2 cm. Dodać bocconcini, posypać parmezanem, rozłożyć pomidorki koktajlowe (stroną przeciętą do góry) i skropić oliwą z oliwek.
2. Włożyć pizzę do urządzenia. Przekręcić pokrętło regulacji temperatury w pozycję „5”; piec przez około 3-4 minuty, aż do stopienia się sera.
3. Przybrać listkami bazylii i dodać jeszcze trochę oliwy z oliwek, odpowiednio do własnych preferencji.

### **Łatwa pizza serowa z kielbasą chorizo i oliwkami**

Składniki (na 2 pizze)

- 2 kupione w sklepie spody do pizzy
- Podstawowy sos do pizzy bez gotowania
- 1 rozgnieciony i posiekany ząbek czosnku
- 6 łyżek tartego sera mozzarella
- 1 kielbasa chorizo, pokrojona w plasterki
- Ser fetta, pokruszony
- Oliwki czarne, drylowane
- Świeże listki oregano do przybrania

Przygotowanie

1. Posmarować spód do pizzy sosem do pizzy i posypać rozgniecionym czosnkiem. Posypać mozzarellą, a na wierzchu ułożyć plastry sera chorizo. Dodać oliwki i fetę.
2. Włożyć pizzę do urządzenia. Przekręcić pokrętkę regulacji temperatury w pozycję „5”; piec przez około 3-4 minuty, aż do stopienia się sera.
3. Przybrać listkami oregano.

### **Pizza z serem camembert i wędzonym łososiem**

Składniki (na 2 pizze)

- Podstawowe ciasto na pizzę
- Podstawowy sos do pizzy bez gotowania
- 4 łyżki tartego sera mozzarella
- Krążek sera camembert, pokrojony w plastry
- 1 łyżka kaparów
- 250 g plastrów wędzonego łososa (lub wędzonego pstrąga)
- Pieprz czarny, mielony
- Świeży szczypiorek do posypania
- Dzwonka cytryny do podawania

Przygotowanie

1. Rozwałkować świeże ciasto. Posmarować z wierzchu niewielką ilością sosu do pizzy, posypać mozzarellą. Z wierzchu ułożyć plastry sera camembert i posypać świeżo zmielonym czarnym pieprzem.
2. Włożyć pizzę do urządzenia. Przekręcić pokrętkę regulacji temperatury w pozycję „5”; piec przez około 3-4 minuty, aż do zmięknienia sera.
3. Wyjąć z urządzenia i z wierzchu ułożyć plastry łososa, kapary i szczypiorek; skropić wyciśniętym sokiem z cytryny.

### **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

1. Po każdym użyciu urządzenie należy odłączyć od prądu. Należy też pozwolić mu ostygnąć. Dopóki wszystkie części nie ostygną do temperatury pokojowej należy uważać, aby nie dotykać i nie próbować czyścić urządzenia.
2. Do czyszczenia zewnętrznej strony urządzenia należy używać tylko wilgotnej szmatki. Nigdy nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie lub innych płynach. Mogłoby to doprowadzić do porażenia prądem i/lub uszkodzenia urządzenia.
3. Do czyszczenia kamienia do pieczenia nigdy nie należy używać oleju kuchennego, wody ani jakichkolwiek detergentów. Zeskrobać nadmiar produktów spożywczych łopatką lub sztywnym włosiem szczotki i wytrzeć ręcznikiem papierowym lub czystą ścierką do naczyń.
4. Aby wyczyścić łopatki, należy je umyć w ciepłej wodzie i łagodnym płynie do mycia naczyń. Nigdy nie wolno pozwalać im stać w wodzie, ponieważ nasiąknięcie wodą spowoduje uszkodzenie łopatek.
5. Nigdy nie należy używać kamienia do pieczenia do celów innych niż zamierzone. Nigdy nie należy rozprowadzać płynów po kamieniu do pieczenia, niezależnie od tego, czy jest on gorący czy zimny.
6. Żadnej części urządzenia nie należy myć w zmywarce.

## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Kontrolka zapala się i gaśnie.	Jest to kontrolka automatycznego termostatu.	Kontrolka pozostaje włączona do momentu, aż urządzenie osiągnie żądaną temperaturę.
Pizza przypala się z wierzchu.	Temperatura urządzenia jest za wysoka.	Sprawdzić pizzę. Jeśli góra przypieka się szybciej niż dół, należy przestawić ustawienie temperatury z powrotem w pozycję „4” i zostawić pizzę, aby piekła się dalej bez zapalanej kontrolki termostatu. Ewentualnie można pozostawić pokrywę otwartą na kilka minut, aby móc obserwować, jak pizza kończy się piec.
Przypala się spód pizzy.	Temperatura urządzenia jest za wysoka.	Podczas pieczenia pierwszej pizzy należy upewnić się, że urządzenie się wstępnie rozgrzało na ustawieniu temperatury 4. Nie trzeba czekać 10 minut, wystarczy, że zgaśnie kontrolka; następnie, przed włożeniem pizzy, można odczekać kilka minut, aby dać odpocząć kamieniowi do pieczenia. W przypadku pieczenia większej ilości pizz jedna po drugiej, po zakończeniu jednej pizzy należy na kilka minut pozostawić pokrywę otwartą i ustawić temperaturę z powrotem w pozycji „4”. Gdy kolejna pizza znajdzie się na kamieniu do pieczenia, przekręcić pokrętło w pozycję „5”, aby upiec nową pizzę.
Brudny kamień do pieczenia.	Wilgoć na powierzchni kamienia do pieczenia.	Nie należy martwić się tym, że na kamieniu zostają ślady. Im większe ślady, tym lepszy smak nadaje on pizzy. Wystarczy zeszkrobać nadmiar materiału metalową łopatką.

## DANE TECHNICZNE

Napięcie robocze: 220-240V ~ 50-60Hz

Moc: 1200W

## GWARANCJA I SERWIS KONSUMENCKI

Przed dostarczeniem do klienta nasze urządzenia poddawane są rygorystycznej kontroli jakości. Jeśli, pomimo wszelkich starań, podczas produkcji lub transportu pojawi się uszkodzenie, należy zwrócić urządzenie do sprzedawcy. Dodatkowo do stosowanych powszechnie przepisów, nabywca ma prawo do reklamacji na podstawie warunków niniejszej gwarancji:

Dla każdego zakupionego urządzenia zapewniamy 2 lata gwarancji, poczynając od dnia zakupu. Uszkodzony produkt można zwrócić bezpośrednio w punkcie zakupu.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych niewłaściwą obsługą urządzenia, usterek w wyniku modyfikacji i napraw wykonanych przez strony trzecie lub w wyniku użycia nieoryginalnych części. Należy zachować dowód zakupu, który jest jedyną podstawą złożenia roszczenia gwarancyjnego. Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania instrukcji obsługi. Powoduje to unieważnienie gwarancji. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody materiałowe ani obrażenia ciała spowodowane niewłaściwą obsługą urządzenia i nieprzestrzeganiem instrukcji obsługi. Uszkodzenie akcesoriów nie oznacza bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takim wypadku prosimy o kontakt z naszym serwisem. Stłuczone elementy szklane lub pęknięte elementy plastikowe są wymieniane za opłatą. Uszkodzenia materiałów eksploatacyjnych lub części podlegających zużyciu, a także czyszczenie, konserwacja i wymiana wspomnianych części nie jest objęta gwarancją i podlega opłacie.

## USUWANIE PRZYJAZNE ŚRODOWISKU



Recykling – Dyrektywa europejska nr 2012/19/UE

Ten znak oznacza, że urządzenia nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska i zdrowia ludzi spowodowanym niekontrolowaną utylizacją odpadów, poddaj produkt procesowi recyklingu w celu promowania zrównoważonego ponownego wykorzystywania zasobów materiałowych. Aby zwrócić zużyte urządzenie, skorzystaj z systemu oddawania zużytych produktów lub skontaktuj się ze sprzedawcą. Sprzedawca może przyjąć produkt w celu przeprowadzenia bezpiecznego dla środowiska recyklingu.

Emerio B.V.  
Oudeweg 115  
2031 CC Haarlem  
The Netherlands

**Customer service:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Kundeninformation:**  
T: +49 (0) 3222 1097 600  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Klantenservice:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)



## **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

Antes de utilizar el producto, lea todas las instrucciones que se presentan a continuación para evitar lesiones personales y daños materiales y para obtener unos resultados óptimos del aparato. Asegúrese de mantener este manual en un lugar seguro. Si transfiere el aparato a otra persona, asegúrese de entregarle asimismo el presente manual.

La garantía quedará anulada en caso de daños causados por el incumplimiento por parte del usuario de las instrucciones incluidas en este manual. El fabricante/importador no aceptará ningún tipo de responsabilidad por daños causados por el incumplimiento de las presentes instrucciones o uso negligente o en desacuerdo con los requisitos de este manual.

1. Este aparato podrá ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin la experiencia y los conocimientos necesarios, si están supervisados o han recibido instrucciones con relación al uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos que ello implica.
2. No deberá permitirse que los niños jueguen con el aparato.
3. Las operaciones de limpieza y mantenimiento por parte del usuario no podrán ser realizadas por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
4. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
5. Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser sustituido ya sea por el fabricante, su servicio de asistencia técnica o por una persona cualificada. De esta manera, se evitarán riesgos innecesarios.
6. Respecto a las instrucciones para limpiar las superficies que entren en contacto con alimentos o aceite, consulte el apartado "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO" del manual.
7. Este aparato no está concebido para su uso con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

8. Antes de conectar el enchufe a la toma de corriente, compruebe que el voltaje y la frecuencia coinciden con las especificaciones de la etiqueta de características del producto.
9. Conecte siempre el aparato a una toma de corriente con salida de tierra.
10. Si se utiliza un cable alargador, deberá ser el adecuado para el consumo eléctrico del aparato, de lo contrario el alargador o el enchufe podrían sobrecalentarse. Peligro potencial de lesión al tropezar con el cable alargador. Tome las precauciones necesarias para evitar situaciones de peligro.
11. Desconecte el enchufe de la toma de corriente cuando el aparato no se encuentre en uso y antes de cualquier operación de limpieza. Deje que se enfríe antes de guardarlo.
12. Asegúrese de que el cable no cuelgue sobre aristas vivas y manténgalo alejado de objetos calientes y llamas abiertas.
13. No sumerja el aparato ni el enchufe en agua u otros líquidos. ¡Peligro de muerte por electrocución!
14. Para retirar el enchufe de la toma de corriente, tire del enchufe. No tire del cable de alimentación.
15. No toque el aparato si se cayera al agua. En dicho caso, retire el enchufe de la toma de corriente, apague el aparato y llévelo a un servicio técnico autorizado para su reparación.
16. No enchufe ni desenchufe el aparato de la toma de corriente con las manos mojadas.
17. No intente nunca abrir la carcasa del aparato ni reparar el aparato por su cuenta. Esto podría causar una descarga eléctrica.
18. No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
19. Este aparato no está diseñado para uso comercial.
20. No utilice al aparato para un uso distinto del previsto.
21. No enrolle el cable en torno al aparato ni lo curve.
22. Coloque el aparato sobre una superficie estable y nivelada de la que no pueda caerse.
23. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato podría tener como resultado lesiones personales.



24. **Precaución, agua caliente.**  
ADVERTENCIA: No toque la superficie durante el uso. La temperatura de las superficies accesibles podría ser alta durante el funcionamiento del aparato.
25. No toque las superficies calientes. Los mandos y las asas se calentarán mientras se calienta el aparato. Utilice guantes o manoplas de horno para abrir la tapa del aparato.
26. Es necesario extremar las precauciones al abrir el aparato, ya que el vapor acumulado puede salir rápidamente. Se recomienda utilizar guantes o manoplas de horno para abrir el aparato, para garantizar la seguridad.

## DESCRIPCIÓN DE PARTES



1. Mando de control de la temperatura
2. Luz indicadora
3. Mando del temporizador
4. Tapa
5. Asa
6. Resistencia eléctrica
7. Piedra de hornear
8. Espátulas

## ANTES DE USAR

1. Antes de cocinar, deje que el aparato funcione durante 10 minutos con la tapa cerrada en el ajuste de temperatura 4 para calentar la piedra de hornear a aproximadamente 320 °C. De esta manera se eliminan todos los residuos de los lubricantes de los elementos de calefacción.
2. No utilice nunca aceite de cocina ni agua directamente sobre la piedra de hornear cuando cocine ni para limpiarla. Coloque los alimentos crudos (pizza) directamente sobre la superficie de la piedra para su cocción.
3. No se preocupe por los pequeños arañazos o por el hecho de que la superficie de su piedra haya adquirido un color más oscuro. Esto no afecta al buen funcionamiento de la piedra de hornear. Recuerde que nunca debe utilizar un cuchillo sobre la piedra de hornear, ya que podría dañar la superficie de cocción de grano fino.
4. El aparato está diseñado para hacer deliciosas pizzas a partir de masas frescas y bases de pizza congeladas. Si utiliza una base de pizza congelada, deje que la base se descongele antes de colocarla en el aparato. Así obtendrá una pizza crujiente después de cocinarla. Cuando cocine una masa fresca, enharine ligeramente la piedra de hornear antes de colocar la masa directamente sobre ella. Si la masa es pegajosa, añada más harina a la piedra de hornear.
5. Es necesario extremar las precauciones al abrir el aparato, ya que el vapor acumulado puede salir rápidamente. Se recomienda utilizar guantes al abrir el aparato para garantizar la seguridad.
6. Rompa la lámina de plástico de las espátulas para quitarla antes de utilizarlas.

## MODO DE EMPLEO

1. Asegúrese de que el mando de control de la temperatura está en la posición «0» y compruebe rápidamente que no haya nada en el interior del aparato, excepto la piedra de hornear. Cierre la tapa del aparato.
2. Enchufe el aparato. Gire el mando de control de la temperatura a la posición «4». El indicador luminoso se enciende y el aparato comienza a precalentarse. Gire el mando del temporizador a la posición «10» (10 minutos). Espere a que suene el timbre; el aparato ya está listo para ser utilizado.  
Nota: precalentando el aparato antes de utilizarlo conseguirá mejores resultados de cocción.
3. Coloque la masa de pizza sobre las espátulas y, a continuación, añada sus ingredientes favoritos. Importante: no ponga nunca una cantidad excesiva ni demasiado alta de relleno en la pizza. El relleno debe estar siempre por debajo de la altura de la resistencia superior, para evitar que se queme.

4. Deslice la pizza a la piedra de hornear utilizando las espátulas.  
Advertencia: la piedra de hornear y sus asas estarán muy calientes. No las toque en ningún momento hasta que se enfríen.
5. Cierre la tapa del aparato. Gire el mando de control de la temperatura a la posición «5"»y deje que la pizza se hornee durante 4-5 minutos. Ajuste el tiempo de cocción según el grosor de la masa, los ingredientes y su gusto personal.  
Nota: se recomienda comprobar el progreso al cabo de 3 minutos aproximadamente. No abra la tapa para comprobar la pizza repetidamente, o el agua del interior se evaporará. Si la pizza es fina, gire el mando de control de la temperatura a una posición más baja para reducir la temperatura de cocción. Para aumentar la temperatura de cocción, gire el mando a una posición más alta.
6. Si desea cocinar más pizzas (una tras otra), repita el proceso anterior sin precalentar. Consulte los pasos 3-5.  
Si la temperatura del aparato es demasiado alta, deje la tapa abierta durante unos minutos después de terminar una pizza y vuelva a ajustar la temperatura a la posición «4». Gire el ajuste a la posición «5» cuando coloque otra pizza sobre la piedra de hornear para volver a cocinar.

## **RECETAS**

### **Masa de pizza básica**

Ingredientes (para una pizza)

- 0,25 onzas de sobre de levadura seca
- 1 cucharadita de azúcar en polvo
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 tazas de harina común
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Método

1. Mezclar 3/4 de taza de agua tibia, la levadura, el azúcar y la sal en una jarra. Batir con un tenedor para disolver. Cubrir con lámina de plástico. Colocar en un lugar cálido durante 5 minutos o hasta que aparezcan burbujas en la superficie.
2. Tamizar la harina en un bol. Añadir la mezcla de levadura y el aceite. Mezclar para formar una masa blanda y enharinarla ligeramente. Amasar durante 10 minutos o hasta que esté elástica. Colocar en un bol ligeramente engrasado. Cubrir con lámina de plástico. Dejar reposar en un lugar cálido de 25 a 30 minutos o hasta que la masa haya doblado su tamaño.
3. Utilizar el puño para golpear la masa. Amasar en una superficie ligeramente enharinada hasta que esté suave.

### **Pizza caliente de salami y albahaca**

Ingredientes

- Rodajas de salami caliente, Sopressata Calabresa
- Pasta de tomate
- Pimientos rojos asados
- Queso de cabra
- Hojas de albahaca

Método

1. Extender la masa fresca.
2. Cubrir con pasta de tomate.
3. Colocar el salami y los pimientos.
4. Desmenuzar el queso de cabra y cubrir con hojas de albahaca.
5. Introducir la pizza en el aparato. Girar el mando de control de la temperatura a la posición «5» y cocinar durante unos 3-4 minutos.

### **Pizza de marisco**

#### Ingredientes

- 4 onzas de queso mozzarella
- 4 onzas de marisco variado
- Aceite de ajo
- Pimienta molida

#### Método

1. Se puede comprar una mezcla de mariscos en la pescadería o en una tienda local. Si la mezcla tiene mejillones, quitarles las conchas.
2. Colocar un poco de mozzarella rallada como fondo en la base de pizza preparada, añadir después encima la mezcla de mariscos, un poco de aceite de ajo y pimienta molida. Asegurarse de no llenar demasiado la pizza con ingredientes, ya que el marisco desprende mucha agua.
3. Introducir la pizza en el aparato. Girar el mando de control de la temperatura a la posición «5» y cocinar durante unos 3-4 minutos.
4. Una vez que la pizza esté cocida se puede añadir un poco de tomillo picado.

### **Pizza mediterránea de cordero**

#### Ingredientes (para 4 pizzas pequeñas)

- 4 bases de pizza pequeñas
- 1 filete de cordero (aprox. 150 g)
- 1 calabacín grande pelado y cortado en cintas gruesas
- 8 tomates cherry, partidos por la mitad
- Tarro de pesto verde
- 75 g de queso para pizza
- 80 g de queso ricotta
- Albahaca fresca para decorar

#### Método

1. Calentar una sartén a fuego alto y añadir un poco de aceite de oliva. Sazonar el cordero y añadirlo a la sartén, y cocinarlo durante 2-3 minutos por cada lado. Colocarlo sobre un papel de aluminio para que repose durante 3 minutos. Cortar en rodajas finas en sentido transversal.
2. Añadir los calabacines a la sartén durante 3-4 minutos hasta que estén tiernos. Colocar en un cuenco.
3. Untar la base de la pizza con pesto, espolvorear con queso y cubrir con calabacín, tomate, cordero y ricotta.
4. Hornear de dos en dos en el aparato en la posición «3» durante aproximadamente 3 minutos.
5. Adornar con hojas de albahaca.

### **Margherita clásica**

#### Ingredientes (para 2 pizzas)

- Masa de pizza básica
- Salsa básica para pizza sin cocción
- 8 tomates cherry, partidos por la mitad
- 4 trozos de bocconcini de 1 cm
- 2 cucharadas de parmesano recién rallado
- Aceite de oliva virgen para rociar
- Un puñado de hojas de albahaca fresca para decorar

#### Método

1. Extender la masa fresca. Cubrir con salsa para pizza dejando un borde de 2 cm. Añadir los bocconcini, esparcir el parmesano y los tomates cherry (con el corte hacia arriba) y rociar con aceite de oliva.
2. Introducir la pizza en el aparato. Girar el mando de control de la temperatura a la posición «5» y cocinar durante unos 3-4 minutos hasta que el queso se haya derretido.
3. Adornar con hojas de albahaca y añadir un poco más de aceite de oliva si se desea.

### **Pizza fácil de chorizo y aceitunas**

Ingredientes (para 2 pizzas)

- 2 bases de pizza compradas en la tienda
- Salsa básica para pizza sin cocción
- 1 diente de ajo machacado y picado
- 6 cucharadas de queso mozzarella rallado
- 1 chorizo, cortado en rodajas
- Queso Feta, desmenuzado
- Aceitunas negras sin hueso
- Hojas de orégano fresco para decorar

Método

1. Cubrir la base con salsa de pizza y ajo machacado. Espolvorear con mozzarella y cubrir con rodajas de chorizo. Añadir las aceitunas y el queso Feta.
2. Introducir la pizza en el aparato. Girar el mando de control de la temperatura a la posición «5» y cocinar durante unos 3-4 minutos hasta que el queso se haya derretido.
3. Adornar con hojas de orégano y disfrutar.

### **Delicia de camembert y salmón ahumado**

Ingredientes (para 2 pizzas)

- Masa de pizza básica
- Salsa básica para pizza sin cocción
- 4 cucharadas de queso mozzarella rallado
- Rueda de queso Camembert, en rodajas
- 1 cucharada de alcaparras
- 250 g de lonchas de salmón ahumado (o trucha ahumada)
- Pimienta negra molida
- Cebollino fresco para espolvorear
- Gajos de limón para servir

Método

1. Extender la masa fresca. Cubrir con una pequeña cantidad de salsa para pizza, espolvorear con mozzarella. Cubrir con rodajas de camembert y un poco de pimienta negra fresca.
2. Introducir la pizza en el aparato. Girar el mando de control de la temperatura a la posición «5» y cocinar durante unos 3-4 minutos hasta que el queso se haya ablandado.
3. Sacar del aparato y cubrir con las rodajas de salmón, las alcaparras, el cebollino y un chorrito de zumo de limón.

### **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

1. Después de cada uso, desenchufe el aparato y deje que se enfríe. Tenga cuidado de no tocar o intentar limpiar el aparato hasta que todas las piezas se hayan enfriado a temperatura ambiente.
2. Para limpiar el exterior del aparato, utilice únicamente un paño húmedo. No sumerja nunca el aparato en agua ni en ningún otro líquido. Esto podría causar una descarga eléctrica y/o daños en el aparato.
3. Para limpiar la piedra de hornear, no utilice nunca aceite de cocina, agua ni ningún detergente. Raspe el exceso de comida con una espátula o un cepillo de cerdas duras y limpie con una toalla de papel o un paño limpio.
4. Para limpiar las espátulas, lávelas con agua tibia y un detergente suave. No deje nunca que permanezcan en el agua, ya que la saturación del agua dañará las espátulas.
5. No utilice nunca la piedra de hornear para otro fin que no sea el previsto. Nunca ponga líquidos en la piedra de hornear, ya sea caliente o fría.
6. No lave ninguna pieza en el lavavajillas.

## GUÍA PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución
El indicador luminoso se enciende y se apaga.	Se trata de una luz automática del termostato.	La luz permanecerá encendida hasta que el aparato haya alcanzado el ajuste de temperatura deseado.
La parte superior de la pizza se quema.	La temperatura del aparato es demasiado alta.	Compruebe la pizza. Si la parte superior se está cocinando más rápido que la inferior, vuelva a colocar el ajuste de temperatura en la posición "4", dejando que la pizza siga cocinándose sin que se encienda la luz del termostato. También puede dejar la tapa abierta durante un par de minutos para ver cómo se termina de cocinar la pizza.
El fondo de la pizza se quema.	La temperatura del aparato es demasiado alta.	Cuando cocine la primera pizza, asegúrese de que el aparato se está precalentando a la temperatura «4». No es necesario esperar 10 minutos, solo hasta que el indicador luminoso se apague y luego dejar reposar un par de minutos la piedra de hornear antes de añadir la pizza. Cuando cocine más pizzas una tras otra, deje la tapa abierta durante unos minutos después de terminar una pizza y vuelva a ajustar la temperatura a la posición «4». Gire el ajuste a la posición «5» cuando coloque otra pizza sobre la piedra de hornear para volver a cocinar.
Piedra de hornear sucia.	Humedad en la superficie de la piedra de hornear.	No se preocupe si hay marcas en la piedra. Cuanto más grandes sean las marcas, mejor será el sabor que le dé a la pizza. Solo hay que raspar el exceso de material con una espátula de metal.

### DATOS TÉCNICOS

Voltaje de operaciones: 220-240V ~ 50-60Hz

Consumo de poder: 1200W

### GARANTIA Y SERVICIO POSVENTA

Antes del suministro, nuestros aparatos se someten a un rigurosos control de calidad. Si a pesar de todos los cuidados surgieran desperfectos durante la producción o el transporte, le rogamos devuelva el aparato a su vendedor. Adicionalmente a los derechos legales estatutarios, el comprador posee la opción de reclamación de acuerdo con los términos de la siguiente garantía:

Para el aparato adquirido otorgamos 2 años de garantía partiendo de la fecha de venta. Si el producto está defectuoso, puede dirigirse directamente al lugar en el que lo compró.

Todos los defectos producidos por el uso indebido del aparato, y las averías debidas a intervenciones y reparaciones por parte de terceros, o el montaje de piezas de repuestos no originales, no están cubiertos por esta garantía. Guarde siempre la factura, sin ella no podrá reclamar ningún tipo de garantía. Nos no será responsable de daños materiales o lesiones personales causadas de un mal uso del aparato o si las instrucciones de seguridad no han sido seguidas correctamente. Nos declina cualquier responsabilidad por daños derivados de no seguir las instrucciones de uso correctamente. Daños en el acceso teorías no significa libre de sustitución automática del aparato completo. En dichos, consulte el servicio al cliente. Los vidrios rotos o rotura de piezas de plástico están siempre sujetas a pago. Los defectos de los consumibles o piezas susceptibles a desgaste, así como la limpieza, mantenimiento o la sustitución de dichas piezas no están cubiertas por la garantía y por lo tanto, se deben pagar.



## RESPETE EL MEDIO AMBIENTE



Reciclaje – Directiva Europea 2012/19/UE

Este símbolo indica que el producto no debe desecharse con otros residuos domésticos. Para evitar posibles daños al medioambiente o la salud humana por una eliminación descontrolada de residuos, recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para devolver su producto usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o contacte con el vendedor en el que adquirió el producto. Pueden llevar este producto a reciclar de forma respetuosa con el medioambiente.

Emerio B.V.  
Oudeweg 115  
2031 CC Haarlem  
The Netherlands

**Customer service:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Kundeninformation:**  
T: +49 (0) 3222 1097 600  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)

**Klantenservice:**  
T: +31 (0) 23 3034369  
[www.emerio.eu/service](http://www.emerio.eu/service)