

emerio®



EN Pizzarette® / DE Pizzarette® / FR Pizzarette®

SE Pizzarette® / NL Pizzarette® / FI Pizzarette®

## English

### **SAFETY INFORMATION**

- Read these instructions carefully and keep them in a safe place.
- If you pass this appliance on to a third party, these operating instructions must also be handed over.
- Incorrect operation and handling can lead to malfunction of the appliance and injuries to the user.
- This appliance is neither suitable for commercial use nor for use in the open air.
- Before inserting the plug into the mains socket, please check that the current and power supply comply with the specifications on the type plate.
- Disconnect the mains plug from the socket when the appliance is not in use and before cleaning.
- Parts of the appliance become hot during use. Therefore, the appliance must only be held by the handle. Avoid touching the metal parts as they become very hot.
- Do not immerse the appliance or the mains plug in water or other liquids. There is danger to life due to electric shock!
- Children are unable to recognize the hazards associated with incorrect handling of electrical appliances. Therefore, children should never use electric household appliances unsupervised.
- Do not use the appliance if the mains cable or plug shows signs of damage, if the appliance has fallen on the floor or has otherwise been damaged. In such

cases take the appliance to a specialist for checking and repair if necessary.

- Ensure that the mains cable is not hung over sharp edges and keep it away from hot objects and open flames.
- Place the appliance on a stable, level surface and not close to hot objects or open flames (e.g. hotplates).
- Never leave the appliance unattended during use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
- 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.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other

residential type environments; bed and breakfast type environments.

- This appliance is not designed for commercial use.

**Caution:**



The baking surfaces as well as the sides and top of the appliance get very hot. Avoid any contact. Danger of burning! Only hold by the handle. The appliance must always be positioned horizontally during use.

## German

### SICHERHEITSANWEISUNGEN

- Lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, und bewahren Sie sie auf.
- Sollten Sie dieses Gerät an Dritte weitergeben, dann muss diese Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Falsche Bedienung und unsachgemäße Behandlung können zu Störungen am Gerät und zu Verletzungen des Benutzers führen.
- Dieses Gerät ist weder für den gewerblichen Gebrauch noch für den Gebrauch im Freien geeignet.
- Vor Anschluss des Geräts an eine Steckdose prüfen, ob die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Bei Nichtbenutzung und vor jeder Reinigung den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Teile des Geräts werden während des Betriebs heiß. Benutzen Sie deshalb zur Handhabung nur den Handgriff. Berühren Sie keine Metallteile, da diese sehr heiß werden.
- Tauchen Sie das Gerät oder den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Lebensgefahr wegen eines elektrischen Schlags!
- Kinder können die Gefahren durch falschen Umgang mit elektrischen Geräten noch nicht erkennen. Lassen Sie deshalb Kinder niemals elektrische Haushaltsgeräte unbeaufsichtigt benutzen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Netzkabel oder Netzstecker sichtbare

Beschädigungen aufweisen, falls das Gerät auf den Boden gefallen sein sollte oder anderweitig beschädigt wurde. Im Falle einer Beschädigung muss das Gerät von einem qualifizierten Techniker untersucht und evtl. repariert werden.

- Lassen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten hängen und halten Sie es von heißen Gegenständen und offenem Feuer fern.
- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche und lassen es nicht in die Nähe von heißen Gegenständen und offenem Feuer kommen (z. B. Kochplatten).
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis vorgesehen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder wurden im Gebrauch des Geräts unterwiesen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder keine Gelegenheit haben, mit dem Gerät zu spielen.
- Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen sollten nicht von Kindern unter 8 Jahren und nicht ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Netzkabel außerhalb des Zugriffs von Kindern unter 8 Jahren auf.

- Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder durch einen qualifizierten Techniker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie: in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Kunden in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.
- Dieses Gerät wurde nicht für den gewerblichen Gebrauch entworfen.

**Vorsicht:**



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

## **French**

### **INFORMATIONS SUR LA SECURITE**

- Lisez soigneusement le mode d'emploi et conservez – le avec soin.
- Si vous confiez l'appareil à une autre personne, ces instructions doivent également être cédées.
- Une mauvaise utilisation et manipulation peuvent conduire à une défaillance de l'appareil et occasionner des blessures.
- Cet appareil n'est pas adapté à une utilisation commerciale ni à une utilisation en plein air.
- Avant de brancher la fiche dans la prise, veuillez vous assurer que le courant et l'alimentation sont conformes aux spécifications mentionnées sur la plaque d'indication.
- Déconnectez la fiche de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer.
- Des éléments de l'appareil chauffent au cours de l'utilisation. L'appareil ne doit donc être manipulé que par la poignée. Evitez de toucher les éléments métalliques car ils deviennent très chauds.
- N'immergez pas l'appareil ou la fiche de courant dans l'eau ou un autre liquide. Il y a un risque d'électrocution fatale!
- Les enfants ne sont pas à même de reconnaître les risques résultants d'une mauvaise utilisation des équipements électriques. Ils ne doivent donc jamais utiliser les équipements électroménagers sans surveillance.



- N'utilisez pas cet appareil si le cordon d'alimentation ou la fiche semblent endommagés, si l'appareil a subi une chute ou été endommagé d'une autre façon. Dans de tels cas, apportez l'appareil chez un spécialiste pour le faire vérifier et réparer si nécessaire.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne soit pas suspendu depuis un rebord coupant et maintenez-le à distance des objets chauds et des flammes.
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane, pas trop proche des objets chauds ou des flammes nues (ex: plaques chauffantes).
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et les personnes souffrant de déficience physique, sensorielle et mentale ou manquant d'expérience et de connaissance à conditions qu'elles soient sous surveillance ou aient reçu des instructions sécuritaires relatives à l'utilisation de l'appareil et comprennent les risques impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien à domicile ne doit pas être effectué par des enfants âgés de moins de 8 ans sans supervision.
- Conservez l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- L'appareil ne doit pas être mis en marche au moyen d'une prise minuteur externe ou au moyen d'un système de télécommande séparé.

- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- S'il est endommagé, le cordon d'alimentation doit être remplacé par le fabricant, ses agents de réparation ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque d'accident.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les ménages et dans les lieux similaires notamment: Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de service; Les fermes; par des clients dans des hôtels, des motels et autres types d'environnement résidentiel; en plus des environnements du type auberge, bistrot, café, etc.
- Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale.

**Attention:**



Les surfaces de grill ainsi que les côtés et le haut de l'appareil deviennent très chauds. Evitez tout contact. Risque de brûlures! Ne manipulez l'appareil que par sa poignée. L'appareil doit toujours être disposé horizontalement lorsqu'il fonctionne.

## Swedish

### SÄKERHETSINFORMATION

- Läs de här instruktionerna ordentligt och förvara dem på ett säkert ställe.
- Om du lämnar över apparaten till tredje part ska du se till så att manualen medföljer.
- Felaktig användning och inkorrekt handhavande av apparaten kan leda till skador på apparaten och på användaren.
- Apparaten är inte lämplig för kommersiellt bruk och ska heller inte användas utomhus.
- Innan du ansluter kontakten till ett eluttag ska du först se till så att elstandarden i ditt hem överensstämmer med markeringarna som finns angivna på apparaten.
- Dra alltid ur kontakten från eluttaget då apparaten inte ska användas och innan du påbörjar rengöring.
- Delar av apparaten kan bli het vid användning. Därför är det viktigt att apparaten endast hålls i handtaget. Undvik att vidröra metallederna då dessa kan bli mycket heta.
- Sänk aldrig ner apparaten eller elsladden/kontakten i vatten eller några andra vätskor. Det finns risk för allvarliga skador orsakade av elektriska stötar!
- Barn är inte medvetna om riskerna som finns i samband med felaktig användning av elektriska apparater. Därför ska aldrig barn använda hushållsapparater utan övervakning.
- Använd inte apparaten om elsladden visar tecken på skada, om apparaten har fallit i golvet eller om det

finns några andra tecken på att allt inte är som det ska. I sådant fall ska du lämna in apparaten till en specialist för undersökning och eventuella reparationer.

- Se till så att elsladden inte hänger över skarpa kanter och att den inte kommer i närheten av heta objekt och öppna lågor.
- Placera apparaten på en stabil, plan yta och inte nära heta objekt eller öppna lågor (till exempel gaslågor).
- Lämna aldrig apparaten oövervakad vid användning.
- Apparaten får inte användas av personer med begränsad fysisk, motorisk eller mental förmåga (eller av barn), eller av personer med begränsade erfarenheter och kunskaper, om de inte övervakas eller får instruktioner om apparatens användning av någon som tar på sig ansvaret för deras säkerhet.
- Barn bör övervakas så att de inte leker med apparaten.
- Rengöring eller underhåll skall inte göras av barn, såvida de inte är äldre än 8 år och under uppsikt.
- Apparaten och dess sladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- Maskinen bör inte användas tillsammans med en extern tidsbrytare eller ett separat system med fjärrkontroll.
- Barn bör vara under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Denna apparat ämnas för att användas i hushåll och liknande bruksområden, till exempel: personalköken i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer; lantgårdshus; av kunder i hotell, motell, och andra

liknande bostadsmiljöer; vandrarhem och liknande miljöer.

- Den här apparaten är inte utformad för kommersiell användning.

**Försiktigt:**



Bakytter såväl som sidorna och överdelen av apparaten kan bli mycket heta. Undvik all kontakt. Risk för brännskador! Använd bara handtaget för att röra vid apparaten. Apparaten måste alltid vara placerad på en horisontell yta vid användning.

## Dutch

### VEILIGHEIDSINFORMATIE

- Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze goed.
- Als u dit apparaat aan derden geeft moet u ook deze gebruikersinformatie meegeven.
- Onzorgvuldige omgang en bediening kunnen leiden tot slecht functioneren van het apparaat en de gebruiker kan hierdoor lichamelijk letsel oplopen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor commercieel gebruik of voor gebruik in de open lucht.
- Controleer of de stroom en de stroomvoorziening overeenkomen met de specificaties op het typeplaatje, voordat u de stekker in het stopcontact steekt.
- Trek de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet in gebruik is en voor reiniging.
- Bepaalde delen van het apparaat worden tijdens het gebruik heet. Pak het apparaat daarom alleen bij het handvat vast. Raak de metalen delen niet aan, deze worden zeer heet.
- Dompel het apparaat of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen. Dit kan een elektrische schok veroorzaken met de dood tot gevolg!
- Kinderen zijn niet in staat de gevaren in te schatten die het verkeerd gebruik van elektrische apparaten met zich meebrengt. Daarom mogen kinderen nooit zonder toezicht elektrische huishoudelijke apparaten gebruiken.

- Gebruik het apparaat nooit als het netsnoer of de stekker tekenen van schade vertonen, als het apparaat op de grond is gevallen of bij enige andere vorm van schade. Breng in zulke gevallen het apparaat naar een deskundige voor controle, en laat deze indien nodig repareren.
- Laat het netsnoer niet over scherpe randen hangen en houd deze uit de buurt van hete voorwerpen en open vuur.
- Plaats het apparaat op een stabiel en vlak oppervlak en niet te dicht bij hete voorwerpen en open vuur (zoals kookplaten).
- Laat het apparaat tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.
- Dittoestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf de leeftijd van 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of met gebrek aan ervaring of kennis, indien zij onder het toezicht staan of gebruiksinstructies voor het veilig gebruik van dit toestel gekregen hebben en de mogelijke gevaren begrijpen.
- Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.
- Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze minstens 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Het apparaat dient niet bediend te worden door middel van een externe tijdschakelaar of door

middel van een apart systeem met afstandsbediening.

- Als het stroomsnoer beschadigd is, dan moet het vervangen worden door de fabrikant, diens dealer of een gekwalificeerde technicus om risico's te voorkomen.
- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk-en vergelijkbaar gebruik zoals: personeelskeuken in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door hotel, motelgasten en andere residentiële omgevingen; bed and breakfast soortgelijke omgevingen.
- Dit apparaat is niet ontworpen voor commercieel gebruik.

### **Waarschuwing:**



Zowel de bakplaat als de zijkanten en bovenkant van het apparaat worden zeer heet. Vermijd elk contact. Verbrandingsgevaar! Houd het apparaat alleen bij het handvat vast. Het apparaat moet altijd horizontaal worden opgesteld tijdens het gebruik.



## **Finnish**

### **TURVAOHJEET**

- Lue nämä ohjeet huolellisesti ja säilytä ne turvallisessa paikassa.
- Jos annat tämän laitteen kolmannelle osapuolelle, nämä käyttöohjeet tulee antaa laitteen mukana.
- Virheellinen käyttö ja käsittely voivat johtaa laitteen toimintahäiriöihin ja käyttäjään kohdistuviin vammoihin.
- Tämä laite ei ole sopiva kaupalliseen käyttöön eikä ulkoilmakäyttöön.
- Ennen kuin liität pistokkeen verkkovirtapistorasiaan, ole hyvä ja varmista että jännite ja virtalähde vastaavat arvokilvessä annettuja tietoja.
- Irrota virtapistoke pistorasiasta kun laite ei ole käytössä sekä ennen puhdistusta.
- Jotkut laitteen osat tulevat kuumiksi käytön aikana. Sen vuoksi laitetta saa pidellä vain kädensijasta. Vältä metalliosien koskettamista, sillä ne tulevat hyvin kuumiksi.
- Älä upota laitetta tai virtapistoketta veteen tai muihin nesteisiin. Sähköiskusta muodostuu hengenvaara!
- Lapset eivät kykene tunnistamaan sähkölaitteiden virheellisestä käytöstä johtuvia vaaroja. Sen vuoksi lasten ei kuulu koskaan käyttää sähköisiä kotitalouslaitteita ilman valvontaa.
- Älä käytä laitetta, jos virtajohdossa tai pistokkeessa on vaurioiden merkkejä, jos laite on pudonnut lattialle tai jos se on muutoin vahingoittunut. Vie

laite tällaisissa tapauksissa ammattilaiselle tarkistusta ja mahdollisia korjauksia varten.

- Varmista, että verkkovirtajohto ei roiku terävien reunojen yli, ja pidä se kaukana kuumista esineistä ja avoliekeistä.
- Aseta laite vakaalle, tasaiselle pinnalle, eikä liian lähelle kuumia esineitä tai avoliekkejä (esim. keittolevyjä).
- Älä koskaan jätä laitetta vartioimatta käytön aikana.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (lapset mukaan lukien), joiden fyysiset tai henkiset kyvyt tai aistit ovat rajoittuneet tai joilla ei ole käyttöön riittävää kokemusta ja riittäviä tietoja, paitsi jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö on antanut heille ohjausta laitteen käytössä tai valvoo käyttöä.
- On tärkeää valvoa, että lapset eivät leiki laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole vähintään 8 vuotta vanhoja ja ellei heitä valvota.
- Pidä laite se ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Tätä laitetta ei tule käyttää ulkoisen ajastimen avulla tai minkäänlaisen erillisen kauko-ohjattavan laitteiston avulla.
- Jos virtajohto vioittuu, se on vaihdettava valmistajalta tai sen edustajalta saatavaan erikoisjohtoon tai kokoonpanoon.
- Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitalouksissa ja vastaavissa paikoissa, kuten: kauppojen, toimistojen ja muiden työympäristöjen

työntekijöiden keittiöissä; maatilataloissa; hotellien ja motellien asiakkaiden toimesta sekä muissa vastaavissa asuinpaikkaympäristöissä; bed & breakfast - tyyliympäristöissä.

- Tätä laitetta ei ole suunniteltu kaupalliseen käyttöön.

### **Huomio:**



Paistolevyt sekä laitteen sivut ja yläpinta tulevat hyvin kuumiksi. Vältä kaikenlaista kosketusta. Palovaara! Pitele vain kädensijasta. Laitteen täytyy aina olla vaakatasossa käytön aikana.

## PARTS DESCRIPTION



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

## BEFORE FIRST USE

1. There are no tools required to assemble the knob. Slide the bolt of the knob through the top hole of the terracotta dome. Use the washer and the wing nut on the inside of the dome and tighten them by hand. Do not over tighten. The terracotta dome might break.
2. Clean the baking plate before using the appliance for the first time (see 'Cleaning and maintenance'). The appliance may emit some smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal, and will stop soon.

## OPERATING INSTRUCTIONS

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

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

### **How to bake pizzas:**

1. Spray or wipe the spatulas with a non-stick spray or oil for the first pizza. Be careful to not use too much oil as this might drip on the heating element. If you have used too much oil on the spatula carefully remove it with some tissue before using the spatula.
2. Place the dough, the sauce and all the ingredients in small bowls on the table around the Pizzarette®.
3. Place a slab of dough on the pizza spatula (do not prepare pizza on your plate and try to slide it onto spatula). Coat with tomato sauce, leaving an edge of about half a cm. Don't spray additional olive oil on your pizza. Pick your own ingredients and put them on the pizza. Insert the pizza into one of the dome openings by using the spatula so that the entire spatula rests on the baking sheet. The pizza stays on the spatula. Coating your pizza with too much ingredients will result in ingredients burning on the baking sheet, be gentle with the amount of toppings!
4. The baking time depends on:
  - the type of dough
  - the pizza topping
  - the number of pizzas to be baked at the same time
  - the ambient conditions where the pizza oven is located (temperature, draft-free place, etc.)
5. Under normal conditions the pizza is ready in about 5 to 7 minutes. It is best to slide the hot pizzas onto a flat plate. Careful! The spatula is hot. Place the empty, hot spatula on a heat-resistant surface.
6. Turn off the Pizzarette® after use by pulling the plug from the socket and allow the Pizzarette® to cool down at least 30 minutes before cleaning and storing.

### **RECIPE**

#### **Pizza preparation:**

Pizza dough (for 4 people)

500 gr. white flour

1 tsp salt

4 tsp olive oil

20 gr. fresh yeast or 1 satchel of dried yeast

250 ml lukewarm water

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

**Tomato sauce:**

1 can peeled tomatoes

1 small can tomato paste

Salt, pepper, oregano

2 tbsp olive oil

2 pressed cloves of garlic

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

**Possible toppings:**

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

**CLEANING AND MAINTENANCE**

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

**TECHNICAL DATA**

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

Power: 1000-1200W

**GUARANTEE AND CUSTOMER SERVICE**

Before delivery our devices are subjected to rigorous quality control. If, despite all care, damage has occurred during production or transportation, please return the device to your dealer. In addition to statutory legal rights, the purchaser has an option to claim under the terms of the following guarantee:

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

Defects which arise due to improper handling of the device and malfunctions due to interventions and repairs by third parties or the fitting of non-original parts are not covered by this guarantee. Always keep your receipt, without the receipt you can't claim any form of warranty. Damage caused by not following the instruction manual, will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages then we will not be liable. Neither can we hold responsible for material damage or personal injury caused by improper use if the instruction manual is not properly executed. Damage to

accessories does not mean free replacement of the whole appliance. In such case please contact our service department. Broken glass or breakage of plastic parts is always subject to a charge. Defects to consumables or parts subjected to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the warranty and are to be paid.

#### **ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL**



You can help protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal centre.

Emerio Holland B.V.  
Kenaupark 9  
2011 MP Haarlem  
Nederland

#### **Customer service:**

T: +31 (0)23 5307900

E: [info@emerioholland.nl](mailto:info@emerioholland.nl)

**BESCHREIBUNG**

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

**VOR ERSTER INBETRIEBNAHME**

1. Sie brauchen kein Werkzeug, um den Griff auf die Haube zu schrauben. Stecken Sie den Griff durch das Loch in der Haube und drehen Sie an der Unterseite die Flügelmutter mit der Hand fest. Nicht zu fest, sonst kann die Haube brechen!
2. Reinigen Sie die Backplatte vor der ersten Verwendung (siehe "Reinigung und Wartung"). Bei der ersten Verwendung des Geräts können eine leichte Rauchentwicklung sowie ein spezieller Geruch entstehen. Das ist normal und geht von selbst wieder weg.

**BEDIENUNGSHINWEISE**

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

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



### **Hausgemachte Pizza:**

1. Stellen Sie den Teig, die Sauce und alle Zutaten auf den Tisch. Achten Sie darauf, nicht zu viel Öl zu verwenden, da dieses auf das Hezelement tropfen könnte. Falls Sie zu viel Öl auf den Pfannenwender aufgetragen haben, dieses bitte vor Verwendung des Pfannenwenders mit einem Küchentuch entfernen.
2. Fetten Sie die Pizzaheber leicht mit Öl oder Backspray ein, bevor Sie die erste Pizza zubereiten.
3. Geben Sie ein Stück Teig auf einen Pizzaheber und bestreichen Sie ihn mit Tomatensauce, aber lassen Sie den Rand einen halben Zentimeter frei. Sprühen Sie kein zusätzliches Olivenöl auf Ihre Pizza. Belegen Sie Ihre Pizza mit Zutaten Ihrer Wahl. Bereiten Sie die Pizza nicht erst auf dem Teller zu und versuchen erst dann die Pizza auf den Pizzaheber zu schieben. Schieben Sie die Pizza auf dem Heber durch eine der Öffnungen so weit unter die Haube, dass der Heber vollständig auf dem Backblech liegt. Die Pizza bleibt auf dem Heber! Wenn Sie Ihre Pizza mit zu vielen Zutaten belegen, brennen diese auf dem Backblech an; halten Sie die Belagmenge in Grenzen!
4. Die Backzeit ist abhängig von:
  - der Teigart
  - dem Pizzabelag
  - der Anzahl der gleichzeitig gebackenen Pizzen
  - den Umgebungsverhältnissen (Temperatur, zugfreier Platz usw.)
5. Die gebackene Pizza ist heiß. Am besten schieben Sie sie auf einen flachen Teller. Legen Sie den Pizzaheber auf einer hitzebeständigen Fläche ab.
6. Schalten Sie die Pizzarette® nach Gebrauch aus, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Lassen Sie die Pizzarette® mindestens 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie diese reinigen.

### **REZEPTE**

#### **Vorbereitung**

Pizzateig (für 4 Personen)

500 g Weizenmehl

1 Teelöffel Salz

4 Esslöffel Olivenöl

20 g Frischhefe oder 1 Päckchen Backhefe

250 ml lauwarmes Wasser

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

## **Tomatensauce**

- 1 Dose geschälte Tomaten
- 1 kleine Dose Tomatenpüree
- Salz, Pfeffer, Oregano
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 ausgepresste Knoblauchzehen

Die geschälten Tomaten zerkleinern und mit den übrigen Zutaten vermischen.

## **Vorschläge, was Sie auf den Tisch bringen können**

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

## **REINIGUNG UND PFLEGE**

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

## **TECHNISCHE DATEN**

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50Hz/60Hz

Leistungsaufnahme: 1000-1200W

## **GARANTIE UND KUNDENSERVICE**

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

Wir bieten eine 2-jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend am Tag des Verkaufs. Defekte, die aufgrund von unangemessenem Umgang mit dem Gerät entstehen und Störungen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen Dritter oder das Montieren von nicht-Originalteilen werden nicht von dieser Garantie abgedeckt. Die Quittung immer aufbewahren, ohne Quittung wird jegliche Garantie

ausgeschlossen. Bei Schäden durch Nichteinhalten der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie, Wir sind für daraus resultierende Folgeschäden nicht haftbar. Für Materialschäden oder Verletzungen aufgrund falscher Anwendung oder Nichtbefolgen der Sicherheitshinweise sind wir nicht haftbar. Schäden an den Zubehörteilen bedeutet nicht, dass das gesamte Gerät kostenlos ausgetauscht wird. In diesem Fall kontaktieren Sie unsere 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**



Helfen Sie mit beim Umweltschutz!

Bitte denken Sie an Ihre örtlichen Umweltschutzauflagen: Geben Sie elektrische Geräte zur Entsorgung bei den entsprechenden Sammelstellen ab.

Emerio Holland B.V.  
Kenaupark 9  
2011 MP Haarlem  
Niederlande

#### **Kundendienst:**

T: +31(0)23 5307900

E: [info@emerioholland.nl](mailto:info@emerioholland.nl)

## DESCRIPTION DES PIÈCES



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

## AVANT LA PREMIERE UTILISATION

1. La mise en place du bouton sur le couvercle ne nécessite pas d'outil. Faites passer le filetage du bouton par l'orifice se trouvant sur le haut du couvercle et serrez à la main l'écrou du dessous. Ne pas serrer trop fort sous peine de risquer de casser le couvercle!
2. Avant la première utilisation, nettoyez la plaque de four et les spatules (Cf. « Nettoyage et entretien »). Il se peut, lors de la première utilisation de la Pizzarette®, que vous constatiez un léger développement de fumées et une odeur particulière. Rien d'anormal à cela; ces phénomènes disparaîtront d'eux-mêmes.

## INSTRUCTIONS D'UTILISATION

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

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

### **Comment préparer une pizza:**

1. Mettez la pâte, la sauce et tous les ingrédients sur la table. Veillez à ne pas utiliser trop d'huile, car cette dernière pourrait gouter sur les éléments chauffants. Si vous avez mis trop d'huile sur la spatule, essuyez-en avec du papier absorbant.
2. Pour la première pizza, enduisez les spatules d'un rien d'huile ou pulvérisiez-les à l'aide d'un spray pour grillades.
3. Placez un rond de pâte sur la spatule et enduisez-la de sauce tomate, en veillant à laisser un bord d'un demi centimètre propre. Ne pas pulvériser d'huile supplémentaire sur votre pizza. Ne fabriquez pas la pizza sur votre assiette pour ensuite essayer de la faire glisser sur la spatule. Garnissez la pizza des ingrédients de votre choix. Introduisez la pizza posée sur la spatule par l'une des ouvertures du couvercle et faites-la glisser jusqu'à ce qu'elle se trouve, dans sa totalité, sur la plaque de four. La pizza ne quitte pas la spatule! Les ingrédients sont plus susceptibles de brûler si vous ajoutez trop sur votre pizza, nous conseillons donc de garnir avec parcimonie!
4. La durée de cuisson dépend de plusieurs facteurs:
  - Le type de pâte
  - La garniture de la pizza
  - Le nombre de pizzas mises à cuire simultanément
  - L'emplacement de la Pizzarette® (température, dans le courant d'air ou pas, etc.)
5. Dans des conditions normales, il faut de 5 à 7 minutes pour que la pizza soit prête.
6. La pizza cuite est brûlante; on la fera donc, de préférence, glisser sur une assiette plate. Posez la spatule à un endroit supportant la chaleur.

### **RECIPES**

#### **Pâte à pizza:**

500 g de farine

1 bonne pointe de couteau de sel

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

20 g de levure fraîche ou 1 sachet de levure déshydratée

250 ml d'eau tiède

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

**Sauce tomate:**

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

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

**Suggestions de ce que vous pourriez mettre sur la table:**

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

**NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

1. Donnez le temps à la Pizzarette® de refroidir pendant 30 minutes au moins avant de la nettoyer et de la ranger.
2. Tant que le couvercle de terracotta est chaud, évitez de le faire entrer en contact avec de l'eau ou de le poser sur un support froid (risque de fissuration).
3. Il n'est pas nécessaire, en usage normal, de nettoyer le couvercle. Cependant, si vous souhaitez le nettoyer, utilisez de l'eau chaude propre et une brosse.
4. Avertissement: Le couvercle de terracotta est fragile et donc ne pas utiliser de lave-vaisselle pour le nettoyer.
5. Nettoyer la plaque de four et les spatules à l'eau chaude et à la brosse à vaisselle. Ne jamais mettre de pièce de la Pizzarette® dans le lave-vaisselle.
6. Ne jamais plonger la partie inférieure de l'appareil dans de l'eau. On pourra en nettoyer la surface à l'aide d'un chiffon humide.
7. Toujours remettre la Pizzarette® et ses accessoires dans la boîte d'origine pour éviter tout risque d'endommagement.
8. Si vous ne devez pas utiliser la Pizzarette® pendant une période assez longue, enduisez la plaque de four d'un rien de matière grasse.

**DONNÉES TECHNIQUES**

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

Consommation énergétique: 1000-1200W

**GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE**

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

Nous offrons une garantie de 2 ans pour l'appareil acheté à partir de la date de vente. Les défauts dus à une utilisation non conforme de l'appareil et les dommages dus à une intervention ou réparation faite par une tierce personne ou dus à l'installation de pièces qui ne sont pas d'origine ne sont pas

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

#### **APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT**



Vous pouvez aider à protéger l'environnement !

Veuillez vous rappeler de respecter les réglementations locales : disposez des appareils électriques qui ne fonctionnent plus dans un centre de tri approprié.

Emerio Holland B.V.  
Kenaupark 9  
2011 MP Haarlem  
Pays-Bas

#### **Service à la clientèle:**

T: +31 (0)23 5307900

E: [info@emerioholland.nl](mailto:info@emerioholland.nl)

## BESKRIVNING AV DELAR



1. Kupol
2. Bakplåt
3. Vred
4. Strömsladd och kontakt
5. Spatel (6 delar)
6. Degskärare
7. Kontroll-lampa
8. Värme-element
9. Manual

## INNAN FÖRSTA ANVÄNDNING

1. Det behövs inga verktyg för att montera vredet. För in vredets skruv genom terrakotta-kupolens översta hål tillsammans med brickan. Använd vingmuttern på insidan av kupolen och skruva åt dem för hand. Skruva aldrig åt dem hårt. Terrakotta-kupolen kan gå sönder.
2. Gör rent bakplåten innan du använder apparaten för första gången (se 'Rengöring och underhåll'). Apparaten kan avge lite rök och en karaktäristisk lukt när du sätter på den för första gången. Detta är normalt och slutar snart.

## ANVÄNDNINGSSINSTRUKTIONER

1. Placera apparaten på en platt, stabil, värmeständig och skvättsäker yta där den inte kan ramla ner.
2. Var god rengör värmeelementet innan du kopplar in det.
3. Plugga in strömsladden i ett jordat uttag för att sätta på apparaten.
4. Kontroll-ljuset på sidan av Pizzarette® n kommer att tändas, och apparaten kommer att hettas upp omedelbart.

**OBSERVERA:** Sätt på pizzaugnen 15 minuter innan användning.



### **Hur man bakar pizzor:**

1. Spreja eller torka spatlarna med en teflonspray eller olja för den första pizzan. Var noga med att inte använda för mycket olja, eftersom den kan droppa på värmeelementet. Om du har använt för mycket olja på stekspaden, torka noga av den med papper innan du använder den.
2. Placera degen, såsen och alla ingredienserna i små skålar på bordet runt Pizzarette® n.
3. Placera en degbit på pizzaspateln (förbered inte pizza på din tallrik och försök föra över den på spateln). Täck med tomatsås, och lämna en liten kant på 0,5 cm. Spraya inte extra olivolja på din pizza. Välj dina egna ingredienser och lägg dem på pizzan. Sätt in pizzan i en av kupolöppningarna genom att använda spateln så att hela spateln vilar på bakplåten. Pizzan stannar på spateln. Om du lägger för mycket fyllning på din pizza kommer ingredienser att brännas fast på bakplåten, ta det försiktigt med mängden fyllning!
4. Baktiden beror på:
  - degtypen
  - pizzatoppingen
  - antalet pizzor som skall bakas samtidigt
  - omgivningen där pizzaugnen står (temperatur, ett ställe fritt från drag, etc.)
5. Under normala förhållanden är pizzan klar efter cirka 5-7 minuter. Det är bäst att föra över de varma pizzorna på en platt tallrik. Försiktigt! Spateln är varm. Placera den tomma, varma spateln på en värmetålig yta.
6. Stänga av Pizzarette® n efter användning genom att dra ut kontakten och låt den kyla ner i minst 30 minuter innan du stänger eller rengör och ställer undan den.

### **RECEPT**

#### **Pizzaförberedning:**

Pizzadeg (för 4 personer)

500 g vitt mjöl

1 tsk salt

4 tsk olivolja

20 g färsk jäst eller torr jäst

250 ml ljummet vatten

Blanda mjöl, salt och olja i en skål. Om du använder färsk jäst, måste du lösa upp det i vatten och blanda tills det är jämnt, och sedan blanda in mjölet. Om du använder torr jäst, kan du blanda det med mjölet direkt och sedan blanda i olja och vatten. När alla ingredienserna är blandade, knåda degen väl med händerna och dra och sträck den ständigt. Du kan även använda en mixer med degkrokar eller en matberedare. Forma degen till en boll och lämna den täckt i 45 minuter på ett varmt ställe tills den har rest sig till dubbla storleken. Sprinkla lite mjöl på degen, och rulla ut den tills den är 3 mm tjock. Vänd på degen ett par gånger och sprinkla med mjöl för att förhindra att den fastnar. Forma pizzor med ringen. Placera de runda bottnarna på en plåt med smörgåspapper och mycket vitt mjöl mellan dem för att förhindra att de fastnar. Medan degen jäser, så kan du förbereda resten av ingredienserna.

**Tomatsås:**

- 1 burk skalade tomater
  - 1 liten burk tomatpuré
  - Salt, peppar, oregano
  - 2 matskedar olivolja
  - 2 pressade vitlöksklyftor
- Finhacka de skalade tomaterna och blanda dem med de andra ingredienserna.

**Möjliga toppings:**

mozzarella, riven parmesanost, riven goudaost, basilika, rucola, oliver, svampar, ansjovis, kapris, ananas, kronärtskockshjärta, paprika, lök, tomater, skinka, salami, rökt lax, räkor, tonfisk på burk.

**RENGÖRING OCH SKÖTSEL**

1. Tillåt den heta apparaten att kyla ner i minst 30 minuter innan du rengör och stoppar undan den.
2. När den är varm, får terrakotta-kupolen aldrig komma i kontakt med vatten, eller placeras på en kall yta (fara för sprickor). Tillåt den heta apparaten att kyla ner innan du rengör och stoppar undan den.
3. Normalt sett behöver terrakotta-kupolen inte rengöras. Om rengöring är nödvändig, använd varmt vatten och en borste.
4. Varning: Terrakotta-kupolen är ömtålig och ej lämplig för en diskmaskin.
5. Skölj av bakplåten och pizzaspateln med varmt vatten och en borste. Lägg inte några delar i diskmaskinen.
6. Sänk aldrig ner basen i vatten. Ytan kan rengöras med en fuktig trasa.
7. Använd alltid originalförpackningen för att lagra apparaten och dess tillbehör för att undvika skada.
8. Om apparaten inte skall användas på ett tag, bör bakplåten smörjas med olja eller fett för att förhindra rost.

**TEKNISKA DATA**

Driftsspänning: 220-240V ~ 50Hz/60Hz

Strömförbrukning: 1000-1200W

**GARANTI OCH KUNDTJÄNST**

Innan leverans genomgår våra apparater en sträng kvalitetskontroll. Om trots detta någon skada skulle uppstått vid 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.

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**



Du kan hjälpa till att skydda miljön!

Var god kom ihåg att respektera lokala regelverk, lämna in icke-fungerande elektrisk utrustning till en lämplig uppsamlingsplats för avfall.

Emerio Holland B.V.  
Kenaupark 9  
2011 MP Haarlem  
Holland

Kundservice:

T: +31 (0)23 5307900

E: [info@emerioholland.nl](mailto:info@emerioholland.nl)

**ONTWERP**

1. Terracotta koepel
2. Bakplaat
3. Knop
4. Snoer en Stekker
5. Spatel (6 stuks)
6. Deeguitsteker
7. Controlelampje
8. Warmtespiraal
9. Handleiding

**VOOR EERSTE GEBRUIK**

1. Om de knop op de koepel te plaatsen, is geen gereedschap nodig. Doe de knop door het gat van de koepel en draai aan de onderkant het moertje met de hand aan. Niet te strak, anders kan de koepel breken!
2. Reinig voor het eerste gebruik de bakplaat en de spatels (zie 'Reiniging en onderhoud'). De eerste keer dat u de Pizzarette® in gebruik neemt, kan er lichte rookontwikkeling en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal vanzelf verdwijnen.

**GERRUIKSINSTRUCTIES**

1. Plaats de Pizzarette® op een stabiele, vlakke en hitte- en spatbestendige ondergrond, op een plaats waar hij niet kan vallen.
2. Reinig het verwarmingselement a.u.b. voordat u het apparaat aansluit.
3. Om de Pizzarette® in te schakelen steekt u de stekker in een geaard stopcontact.
4. Het rode controlelampje aan de zijkant van de Pizzarette® is nu aan. Het opwarmen begint nu direct.

**OPMERKING:** Zet de Pizzarette® 15 minuten voor gebruik aan door de stekker in een geaard stopcontact te steken. Het opwarmen begint direct.

### **Pizza's bakken:**

1. Zet het deeg, de saus en alle ingrediënten op tafel. Wees voorzichtig om niet te veel olie te gebruiken omdat dit op het verwarmingselement zou kunnen druppelen. Als u te veel olie gebruikt heeft op de spatel verwijder dit dan voorzichtig met een papieren doekje voordat u de spatel gebruikt.
2. Vet de spatels licht in met olie of een bakspray voor de eerste pizza.
3. Leg een plakje deeg op een spatel en bestrijk het met de tomatensaus, maar laat de rand een halve centimeter vrij. Besprenkel je pizza niet extra met olijfolie. Maak de pizza niet op je bord om daarna te proberen deze op de spatel te schuiven. Beleg je pizza met ingrediënten naar keuze. Schuif de pizza op de spatel door één van de openingen zo ver in de koepel dat de pizza in zijn geheel op de bakplaat ligt. De pizza blijft op de spatel! Je pizza bekleden met te veel ingrediënten zal resulteren in verbrande ingrediënten op de bakplaat, wees voorzichtig met de hoeveelheid toppings!
4. De baktijd is afhankelijk van:
  - het soort deeg
  - de pizza-vulling
  - het aantal pizza's dat tegelijkertijd wordt gebakken
  - de plaats waar de Pizzarette® staat (temperatuur, in of uit de tocht, etc.)
5. Onder normale omstandigheden is de pizza in 5 à 7 minuten klaar.
6. De gebakken pizza is heet en kun je het beste op een plat bord schuiven. Leg de spatel op een hittebestendige ondergrond.

### **RECEPTEN**

#### **Pizzadeeg:**

500 gram bloem

1 flinke mespunt zout

4 el olijfolie

20 gram verse gist of 1 zakje gedroogde gist

250 ml lauw water

De bloem met het zout en de olie in een kom mengen. De verse gist in het lauwe water oplossen en gladroeren. Door de bloem mengen. Gedroogde gist meng je meteen met de bloem en dan de olie en het lauwe water erbij. Alles tot een soepel deeg kneden. Een mixer met deeghaken of een keukenmachine is hierbij ideaal.

De kom afdekken met een doek en zo'n 45 minuten laten rijzen tot het volume is verdubbeld. Het deeg bestrooien met wat bloem en uitrollen tot een lap die een dikte heeft van zo'n 3mm. De lap af en toe omdraaien en met bloem bedekken om plakken te voorkomen en met de uit-steekvorm rondjes maken. Stapel de rondjes op een bord of plank en doe er extra bloem tussen om aan elkaar leven te voorkomen. Tijdens het rijzen kun je de overige ingrediënten klaarzetten.

#### **Tomatensaus:**

1 blik gepelde tomaten

1 klein blikje tomatenpuree

zout, peper, oregano

2 eetlepels olijfolie

2 uitgeperste tenen knoflook

De gepelde tomaten fijnhakken en mengen met de overige ingrediënten.

**Suggesties voor wat je op tafel zet:**

mozzarella, geraspte parmezaanse kaas, geraspte goudse kaas, basilicum, rucola, olijven, champignons, ansjovis, kappertjes, ananas, artisjokhartjes, paprika, uienringen, tomaten, ham, salami, gerookte zalm, garnalen, tonijn uit blik.

**REINIGING EN ONDERHOUD**

1. Laat de Pizzarette® minimaal 30 minuten afkoelen, voordat je het reinigt en opbergt.
2. Als de terracotta koepel heet is, mag hij niet in contact komen met water of op een koude ondergrond worden neergezet (gevaar voor scheurvorming).
3. Bij normaal gebruik hoeft de koepel niet te worden gereinigd. Mocht je hem toch willen reinigen, dan kun je het beste schoon, warm water en een borstel gebruiken.
4. Waarschuwing: de terracotta koepel is breekbaar en kan niet in de vaatwasser worden gereinigd.
5. De bakplaat en de spatels met warm water en een afwasborstel reinigen. Stop nooit onderdelen van de Pizzarette® in de vaatwasser.
6. Het basistoestel nooit in water onderdompelen. De oppervlakte kan met een vochtige doek worden gereinigd.
7. Berg de Pizzarette® met accessoires altijd in de oorspronkelijke doos op zodat het niet kan beschadigen.
8. Als de Pizzarette® langere tijd niet gebruikt wordt, vet dan de bakplaat licht in.

**TECHNISCHE GEGEVENS**

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50Hz/60Hz

Stroomverbruik: 1000-1200W

**GARANTIE EN KLANTENSERVICE**

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

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

Gebreken die het gevolg zijn van ondeskundig gebruik van het toestel, fouten tijdens ingrepen en reparaties door derden of door de inbouw van vreemde onderdelen, vallen niet onder deze garantie.

Bewaar altijd uw aankoopnota, zonder aankoopnota kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie. Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie. Voor vervolgschade die hieruit ontstaat kunnen wij niet verantwoordelijk gehouden worden. Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt iedere aanspraak op garantie. Schade aan accessoires of onderdelen betekent 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**



U kunt helpen om het milieu te beschermen!

Denk a.u.b aan de lokale voorschriften: lever niet werkende elektrische apparaten in bij een geschikt afvalverwerking centrum.

Emerio Holland B.V.  
Kenaupark 9  
2011 MP Haarlem  
Nederland

#### **Klantendienst:**

T: +31 (0)23 5307900

E: [info@emerioholland.nl](mailto:info@emerioholland.nl)

**MUOTOILU**

1. Kupu
2. Uunipelti
3. Nuppi
4. Virtajohto ja pistoke
5. Lasta (6 kpl)
6. Taikinaleikkuri
7. Merkkivalo
8. Lämpöelementti
9. Käyttöopas

**ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ**

1. Nupin kokoamiseen ja asennukseen ei tarvita työkaluja. Kiinnitä kiristysrenkas paikoilleen nuppiin ja työnnä nupin varsi savikuvun päällä olevasta reiästä. Käytä kuvun sisäpuolella olevaa kiinnitysmutteria ja kiristä se käsin kiertämällä. Älä kiristä liian kireälle. Savikupu voi rikkoutua.
2. Puhdista uunipelti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa (katso "Puhdistus ja huolto"). Ensimmäisellä käyttökerralla saattaa ilmetä savua ja tunnusomaista hajua. Tämä on normaalia ja kestää vain hetken.

**KÄYTTÖOHJEET**

1. Aseta laite tasaiselle, tukevalle, lämmönkestävälle ja roiskeita kestäväälle pinnalle, jolta se ei pääse putoamaan.
2. Puhdista lämpöelementti ennen kuin kytket laitteeseen virran.
3. Kytke laitteeseen virta yhdistämällä virtajohto maadoitettuun pistorasiaan.
4. Pizzarette® kyljessä oleva merkkivalo syttyy, ja laite alkaa välittömästi kuumentua.

**HUOMAA:** Laita Pizzarette® päälle 15 minuuttia ennen käyttöä, jotta se ehtii kuumentua.



### **Pizzojen valmistaminen:**

1. Suihkauta tai levitä lastoihin nokare voita tai öljyä ennen ensimmäisen pizzan paistamista. Varo käyttämästä liikaa öljyä, jotta sitä ei pääse valumaan lämpöelementin päälle. Jos lastassa on ylimääräistä öljyä, poista se huolellisesti talouspaperilla pyyhkimällä ennen lastan käyttöä.
2. Laita taikina, kastike ja muut ainekset valmiiksi pieniin kulhoihin Pizzarette® läheisyyteen.
3. Aseta pala taikinaa pizzalastalle (älä yritä tehdä pizzaa lautasella ja siirtää sitä siitä lastan päälle). Levitä pizzan päälle tomaattikastike; jätä noin puolen cm:n tyhjä väli reunoihin. Älä levitä pizzan päälle ylimääräistä oliiviöljyä. Valitse muut haluamasi täytteet ja levitä ne pizzan päälle. Työnnä pizza lastoineen johonkin kuvussa olevista raoista siten, että lasta on kokonaisuudessaan uunipellin päällä. Pizza pysyy koko ajan lastan päällä. Jos pizzan päälle levitetään liikaa täytteitä, ne valuvat uunipellille ja palavat siihen kiinni. Älä käytä liikaa täytteitä!
4. Paistoaika riippuu:
  - taikinatyyppistä
  - täytteistä
  - samanaikaisesti paistettavien pizzojen määrästä
  - Pizzarette® sijainnista ja olosuhteista (lämpötila, vetoisuus jne.)
5. Normaalioloissa pizza valmistuu noin 5-7 minuutissa. Kuumat pizzat on parasta liu'uttaa lastalta matalalle lautaselle. Varo! Lasta on kuuma. Laske tyhjä, kuuma lasta lämmönkestävälle alustalle.
6. Katkaise Pizzarette® virta käytön jälkeen irrottamalla pistoke pistorasiasta. Anna Pizzarette® jäähtyä vähintään 30 minuuttia ennen puhdistamista ja varastointia.

### **RESEPTI**

#### **Pizzan valmistus:**

Pizzataikina (4 hengelle)

500 g vehnä jauhoja

1 tl suolaa

4 tl oliiviöljyä

20 g tuorehiivaa tai 1 annospussi kuivahiivaa

250 ml haaleaa vettä

Sekoita jauhot, suola ja öljy kulhossa. Jos käytät tuorehiivaa, murena hiiva veteen, sekoita hyvin ja lisää jauhoihin. Jos käytät kuivahiivaa, sekoita hiiva suoraan jauhoihin ja lisää sitten öljy ja vesi. Kun kaikki aineet ovat sekaisin, vaivaa taikina hyvin käsin vetämällä ja venyttämällä sitä jatkuvasti. Voit käyttää vaivaamiseen myös monitoimikonetta tai yleiskonetta, jossa on taikinakoukut. Muotoile taikina palloksi ja jätä se peitettynä lämpimään paikkaan noin 45 minuutiksi tai kunnes se on kohonnut kooltaan noin kaksinkertaiseksi. Sirottele taikinan päälle hivenen jauhoa ja kauli noin 3 mm paksuiseksi. Kauli ja käänä taikina muutamia kertoja ja sirottele tarvittaessa lisää jauhoja kiinni tarttumisen estämiseksi. Asettele valmiit pyöreät pizzapohjat lautaselle; laita pohjien väliin leivinpaperia, jotta ne eivät pääse tarttumaan toisiinsa. Voit valmistella muut raaka-aineet sillä aikaa, kun taikina on nousemassa.

#### **Tomaattikastike:**

1 tölkki kuorittuja tomaatteja

1 pieni tölkki tomaattipyreetä

Suolaa, pippuria, oreganoa

2 rkl oliiviöljyä

2 murskattua valkosipulin kynttä

Hakkaa kuoritut tomaatit pieniksi paloiksi ja sekoita ne muiden aineiden kanssa.

#### **Mahdollisia täytteitä:**

mozzarella, raastettu parmesanjuusto, raastettu goudajuusto, basilika, rucola, oliivit, sienet, anjovis, kaprikset, ananas, artisokan sydämet, paprika, sipuli, tomaatti, kinkku, salami, savulohi, katkaravut, tonnikala.

#### **PUHDISTUS JA HUOLTO**

1. Anna kuuman laitteen jäähtyä vähintään 30 minuuttia ennen puhdistamista ja varastointia.
2. Kuumaa savikupua ei saa päästää kosketuksiin veden kanssa, eikä sitä saa laskea kylmälle pinnalle (halkeamisen vaara). Anna kuuman laitteen jäähtyä ennen puhdistamista ja varastointia.
3. Savikupua ei normaalisti tarvitse puhdistaa. Jos puhdistaminen on tarpeellista, käytä puhdasta, lämmintä vettä ja harjaa.
4. Varoitus: savikupu on helposti särkyvä eikä sitä pidä pestä astianpesukoneessa.
5. Puhdista uunipelti ja pizzalastat lämpimällä vedellä ja harjalla. Älä laita mitään osia astianpesukoneeseen.
6. Älä koskaan upota jalustaa veteen. Pinnan saa puhdistaa vain nihkeällä liinalla.
7. Käytä aina laitteen ja lisävarusteiden varastointiin niiden alkuperäispakkausta, jotta ne eivät vahingoitu.
8. Jos et aio käyttää laitetta pidempään aikaan, suosittelemme, että öljyt tai voitelet uunipellin kevyesti ruostumisen estämiseksi.

#### **TEKNISET TIEDOT**

Käyttöjännitettä: 220-240V ~ 50Hz/60Hz

Tehonkulutuksen: 1000-1200W

#### **TAKUU JA ASIAKASPALVELU**

Laitteemme tarkastetaan huolellisesti, ennen kuin ne toimitetaan jälleenmyyntiin. Jos laite on kaikesta huolimatta vioittunut tuotannon tai kuljetuksen aikana, palauta se jälleenmyyjälle. Laissa säädettyjen oikeuksien lisäksi ostajalla on oikeus seuraaviin takuukorvauksiin:

Laitteella on 2 vuoden takuu ostopäivästä lukien. Mikäli sinulla on viallinen tuote, voit palata suoraan paikkaan jossa suoritit hankinnan.

Takuu ei kata vikoja, jotka aiheutuvat laitteen virheellisestä käsittelystä, ulkopuolisten suorittamista muutoksista tai korjauksista tai muiden kuin alkuperäisosien asentamisesta laitteeseen.

Säilytä aina kuitti, ilman kuittia et voi vaatia mitään takuun puitteissa. Vauriot jotka johtuvat ohjekirjan noudattamatta jättämisestä, aiheuttavat takuun raukeamisen, jos tämä johtaa seurannaisiin vahinkoihin, emme ole vastuussa. Meitä ei voi myöskään pitää vastuullisena materiaalisista vahingoista tai henkilökohtaisista vammoista jotka johtuvat laitteen epäasiallisesta käytöstä tai jos käyttöohjeita ei noudateta. Vauriot lisävarusteille eivät tarkoita koko laitteen ilmaista vaihtoa. Tämän kaltaisessa tapauksessa ole hyvä ja ota yhteyttä palveluyksikköömme. Rikotusta lasista

tai muovin kappaleista veloitetaan aina. Viat kuluviissa osissa tai osissa jotka ovat alttiita rasitukselle kuten myös puhdistukselle, huollolle tai vaihdolle, mainitut osat eivät kuulu takuun piiriin ja tulee maksaa.

#### **YMPÄRISTÖYSTÄVÄLLINEN HÄVITTÄMINEN**



Voit auttaa suojelemaan ympäristöä!

Muista noudattaa paikallisia säännöksiä: vie käytöstä poistetut sähkölaitteet niitä varten oleviin keräyspisteisiin.

Emerio Holland B.V.  
Kenaupark 9  
2011 MP Haarlem  
Nederland

#### **Asiakaspalvelu:**

T: +31 (0)23 5307900

E: [info@emerioholland.nl](mailto:info@emerioholland.nl)

