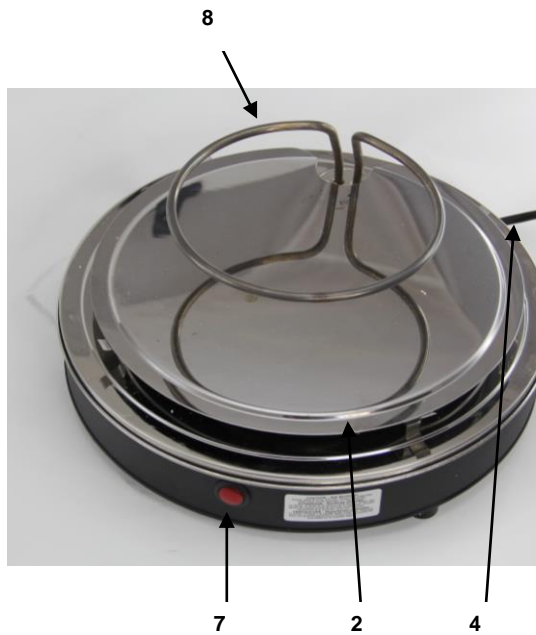


1. Dome
2. Baking sheet
3. Knob
4. Power cord and plug
5. Spatula 4 pieces
6. Dough cutter
7. Control light
8. Heating element
9. Manual

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

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



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

1. Tapa de terracota
2. Bandeja
3. Pomo
4. Cable y enchufe
5. Espátula 4 unidades
6. Molde
7. Indicador
8. Resistencia
9. Manual

Safety instructions

General

- Please read these instructions carefully and retain them for reference.
- All users of this appliance must read and understand this manual before using or cleaning this appliance.
- Use this appliance solely in accordance with these instructions.
- Without supervision this appliance may not be used by children or persons who have a physical or mental restriction and therefore are not able to use the appliance safely.
- Have any repairs carried out solely by a qualified electrician. Never try to repair the appliance yourself.
- The pizza oven is intended only for domestic use, not for commercial use.

Electricity and heat



- Verify that the main voltage is the same as that indicated on the type plate on the appliance before use.
- Make sure the socket into which you plug the appliance is grounded.
- Always unplug from the wall socket when the appliance is not in use. Always unplug from the wall socket by pulling on the plug, not the power cord.
- Check the appliance's power cord regularly to make sure it is not damaged. Do not use the appliance if the power cord is damaged. A damaged cord must be replaced by a qualified electrician.
- Certain parts of the appliance can become hot. Do not touch them, as you may burn yourself.
- Always use the knob to lift the terracotta dome. Use oven mitts or potholders.
- Only touch or lift spatula by black plastic handle as the metal gets very hot.
- Make sure that the appliance has sufficient space around it, and does not come in contact with flammable material. The appliance must not be covered.
- Make sure that the appliance and the power cord do not come in contact with sources of heat, such as a hot hob or naked flame.
- Make sure that the appliance, the power cord and plug do not come in contact with water.
- Allow the hot appliance to cool down at least 30 minutes before cleaning and storing.

Using for the first time



- 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 by hand. Do not over tighten. The terracotta dome might break.
- 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 soon stop.

How to use the pizza oven?

- Place the appliance on a flat, stable, heat-resistant and splash-proof surface where it cannot fall.
- Make sure that your hands are dry before touching the appliance, power cord or plug.

- Do not use the appliance where it can get splashed by water
- To turn on the pizza oven just plug in the power cord into a grounded outlet wall socket. The control light on the side of the pizza oven will switch on and the appliance will heat up immediately.
- Do not touch the appliance if it falls into water. Remove the plug from the wall socket immediately. Do not use the appliance any more.
- Make sure that the appliance has sufficient ventilation during operation.
- Unplug the socket from the wall socket to switch off the appliance.
- Clean the appliance after use (see 'Cleaning and maintenance').
- Never immerse the appliance, the plug or the power cord in water or other liquids.
- This appliance may not be used through an external timer or by means of a remote control.
- Do not use the appliance to heat or cook meat. Hot fat may drip on the heating element and may cause fire.
- Never operate the unit when the dome is not on the appliance, covering both heating elements.

Cleaning and maintenance

- Allow the hot appliance to cool down at least 30 minutes before cleaning and storing.
- 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.
- Normally, the terracotta dome does not have to be cleaned. If cleaning is necessary, use clear, warm water and a brush.
- Caution: The terracotta dome is sensitive to breakage and is not suitable for a dishwasher.
- Rinse the baking sheet and pizza spatulas with warm water and a brush. Don't put any parts in the dishwasher.
- Never submerge the base in water. The surface can be cleaned using a moist cloth.
- Always use the original box to store the appliance and its accessories to avoid damage.
- If the appliance is not to be used for some length of time, the baking sheet should be lightly oiled or greased to prevent rust from forming.

Technical information

Type:	PR 4.1	PR 6.1
Power:	800W	1000 W
AC:	230 V - 50 Hz	230V – 50 Hz

The environment



- Dispose of packaging material, such as plastic and boxes, in the appropriate waste containers.
- When this product reaches the end of its useful life do not dispose of it by putting it in a dustbin; hand it in at a collection point for the reuse of electrical and electronic equipment. Please refer to the symbols on the product, the user's instructions or the packaging.

- The materials can be re-used as indicated. Your help in the re-use, recycling or other means of making use of old electrical equipment will make an important contribution to the protection of the environment.
- Contact your municipality for the address of the appropriate collection point in your neighbourhood.

Warranty terms

The importer guarantees the appliance against defects caused by manufacturing and/or material faults for 24 months from the date of purchase, subject to the following conditions.

1. No charges will be made for labour costs or materials during the warranty period. Any repairs carried out during the warranty period do not extend the warranty period.
2. The importer automatically becomes the owner of any faulty parts that he replaces or a faulty appliance (in the event of replacement of the appliance).
3. All claims submitted under warranty must be accompanied by the original bill of sale.
4. Claims under warranty must be submitted to the retailer (or importer) where the appliance was originally purchased.
5. The warranty is issued solely to the first purchaser and cannot be transferred.
6. The warranty does not cover damage caused by:
 - a. Accidents, incorrect use, wear and/or neglect.
 - b. Faulty installation and/or use in a manner contravening the prevailing legal, technical or safety regulations.
 - c. Connection to a main voltage other than the voltage specified on the type plate.
 - d. Unauthorized modifications.
 - e. Repairs carried out by third parties.
 - f. Careless transport, i.e. without suitable packaging materials or protection.
7. No claims may be made under this warranty for:
 - a. Losses incurred during transport.
 - b. The removal or changing of the appliance's serial number.
8. The guarantee does not cover power cords or the terracotta dome.
9. No claims can be submitted under this warranty for damage other than the repair or replacement of faulty parts. The importer can never be held responsible for any consequential loss or damage or any other consequences, resulting either directly or indirectly from the appliance supplied by the importer.

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.

Baking Pizza's

- Turn on the pizza oven 15 minutes before use.
- Spray or wipe the spatulas with a non-stick spray or oil for the first pizza.
- Place the dough, the sauce and all the ingredients in small bowls on the table around the Pizza oven.
- 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. Pick your own ingredients and put them on the pizza. Insert the pizza into one of the dome openings using the spatula so that the entire spatula rests on the baking sheet. The pizza stays on the spatula.
- 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.)
- 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.
- Turn off the Pizza oven after use by pulling the plug from the socket and allow the pizza oven to cool down at least 30 minutes before cleaning and storing.

Veiligheidsvoorschriften

Algemeen

- Lees de gebruiksaanwijzing goed door en bewaar deze zorgvuldig.
- Alle gebruikers van dit apparaat moeten deze handleiding lezen en begrijpen voordat ze het gebruiken of schoonmaken.
- Gebruik dit apparaat alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Dit apparaat mag nooit zonder toezicht gebruikt worden door kinderen of door personen die door een lichamelijke of geestelijke beperking de pizzaoven niet veilig kunnen gebruiken.
- Laat reparaties uitvoeren door een gekwalificeerde monteur. Probeer nooit zelf de pizzaoven te repareren.
- De pizzaoven is niet voor professioneel gebruik geschikt.



Electriciteit en warmte

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de aangegeven netspanning op het typeplaatje aan de onderzijde van de pizzaoven, voordat u het gebruikt.
- Controleer of het stopcontact waarop u de pizzaoven aansluit geaard is.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u de pizzaoven niet gebruikt.

Als u de stekker uit het stopcontact neemt, trek dan aan de stekker zelf, niet aan het snoer.

- Controleer regelmatig of het snoer van de pizzaoven nog intact is. Gebruik de pizzaoven niet als het snoer beschadigingen vertoont. Laat een beschadigd snoer vervangen door een gekwalificeerd monteur.
- Bepaalde delen van de pizzaoven kunnen heet worden. Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.
- Gebruik altijd de knop om de terracotta koepel op te tillen. Gebruik hierbij een ovenwant of pannenlap.
- Pak de spatels altijd bij de zwarte handvatten. Het metaal wordt zeer heet.
- Zorg ervoor dat de pizzaoven voldoende vrij is en niet in contact kan komen met brandbaar materiaal. De pizzaoven mag niet worden bedekt.
- Zorg ervoor dat de pizzaoven en het snoer niet in aanraking komen met hittebronnen, zoals een hete kookplaat of open vuur.
- Zorg ervoor dat de pizzaoven, het snoer en de stekker niet in aanraking komen met water.
- Laat de pizzaoven na gebruik minimaal 30 minuten afkoelen voor u hem opbergt.



Eerste gebruik

- 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!
- Reinig voor het eerste gebruik de bakplaat en de spatels (zie 'Reiniging en onderhoud'). De eerste keer dat u de pizzaoven in gebruik neemt, kan er lichte rookontwikkeling en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal vanzelf verdwijnen.

Hoe gebruik je de pizzaoven?

- Plaats de pizzaoven op een stabiele, vlakke en hitte- en spatbestendige ondergrond, op een plaats waar hij niet kan vallen.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn als u de pizzaoven, het snoer of de stekker aanraakt.
- Gebruik de pizzaoven nooit in vochtige ruimten.
- Om de pizzaoven in te schakelen steekt u de stekker in een geaard stopcontact. Het rode controlelampje aan de zijkant van de pizzaoven is nu aan. Het opwarmen begint nu direct.
- Pak de pizzaoven niet op wanneer deze in het water is gevallen. Trek direct de stekker uit het stopcontact. Gebruik de pizzaoven niet meer.
- Zorg tijdens het gebruik van de pizzaoven voor voldoende ventilatie.
- Trek na gebruik de stekker uit het stopcontact om de pizzaoven uit te schakelen.
- Maak de pizzaoven na gebruik schoon (zie 'Reiniging en onderhoud').
- Dompel de pizzaoven, het snoer en de stekker nooit onder in water of een andere vloeistof.
- De pizzaoven mag niet in werking worden gesteld door middel van een externe tijdschakelaar, of door een afzonderlijk systeem met afstandbediening.
- Gebruik de pizzaoven niet om vlees te bakken of te verwarmen. Heet vet kan op het verwarmingselement druppen en brand veroorzaken.
- Gebruik de pizzaoven nooit als de koepel niet op het onderstel geplaatst is.

Reiniging en onderhoud

- Laat de pizzaoven minimaal 30 minuten afkoelen, voordat je het reinigen opbergt.
- Als de terracotta koepel heet is, mag hij niet in contact komen met water of op een koude ondergrond worden neergezet (gevaar voor scheurvorming).
- 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.
- Waarschuwing: de terracotta koepel is breekbaar en kan niet in de vaatwasser worden gereinigd.
- De bakplaat en de spatels met warm water en een afwasborstel reinigen. Stop nooit onderdelen van de pizzaoven in de vaatwasser.
- Het basistoestel nooit in water onderdompelen. De oppervlakte kan met een vochtige doek worden gereinigd.
- Berg de pizzaoven met accessoires altijd in de oorspronkelijke doos op zodat het niet kan beschadigen.
- Als de pizzaoven langere tijd niet gebruikt wordt, vet dan de bakplaat licht in.

Technische gegevens

Type:	PR 4.1	PR 6.1
Vermogen:	800W	1000 W
Netspanning:	230 V - 50 Hz	230V – 50 Hz



Milieu

- Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.
- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huis houdelijk afval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en

elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.

- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

Garantiebepalingen

De distributeur geeft onder de volgende voorwaarden 24 maanden na aankoopdatum garantie op deze apparatuur tegen defecten die zijn ontstaan door fabricage- en/of materiaalfouten.

1. In de genoemde garantieperiode zullen geen kosten worden berekend voor arbeidsloon en materiaal. De onder garantie uitgevoerde reparatie verlengt de garantietermijn niet.
2. Defecte onderdelen of bij omruiling van de defecte apparaten zelf, worden automatisch eigendom van de distributeur.
3. Elke aanspraak op garantie dient vergezeld te gaan van het aankoopbewijs.
4. Aanspraken op garantie moeten worden gedaan bij de winkel waar de pizzaoven is gekocht of bij de distributeur.
5. De garantie is uitsluitend geldig voor de eerste koper en niet overdraagbaar.
6. De garantie is niet geldig voor schade die is ontstaan door:
 - a. ongevallen, verkeerd gebruik, slijtage en/of verwaarlozing;
 - b. foutieve installatie en/of gebruik op een manier die in strijd is met de geldende wettelijke, technische of veiligheidsnormen;
 - c. aansluiting op een andere netspanning dan die op het typeplaatje staat vermeld;
 - d. een ongeautoriseerde wijziging;
 - e. een reparatie die is uitgevoerd door derden;
 - f. een onzorgvuldige transportwijze zonder geschikte verpakking respectievelijk bescherming.
7. Op deze garantiebepalingen zal geen aanspraak gemaakt kunnen worden bij:
 - a. schades die zich tijdens het transport voordoen;
 - b. het verwijderen of wijzigen van het serienummer van de pizzaoven.
8. Uitgezonderd van garantie zijn snoeren en de terracotta koepel.
9. De garantie geeft geen enkel recht op vergoeding van eventuele schade, buiten de vervanging respectievelijk reparatie van de defecte onderdelen. De distributeur kan nooit aansprakelijk gesteld worden voor eventuele vervolgschade of enigerlei andere consequenties die door of in relatie met de door hem geleverde apparatuur zijn ontstaan.

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 uitsteekvorm 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.

Pizza's bakken

• Zet de pizzaoven 10 minuten voor gebruik aan door de stekker in een geaard stopcontact te steken. Het opwarmen begint direct.

• Zet het deeg, de saus en alle ingrediënten op tafel.

• Vet de spatels licht in met olie of een bakspray voor de eerste pizza.

• Leg een plakje deeg op een spatel en bestrijk het met de tomatensaus, maar laat de rand een halve centimeter vrij. 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!

• De baktijd is afhankelijk van

• het soort deeg

• de pizza-vulling

• het aantal pizza's dat tegelijkertijd wordt gebakken

• de plaats waar de pizzaoven staat (temperatuur, in of uit de tocht, etc.)

• Onder normale omstandigheden is de pizza in 5 à 7 minuten klaar.

• De gebakken pizza is heet en kun je het beste op een plat bord schuiven. Leg de spatel op een hittebestendige ondergrond.

Sicherheitsbestimmungen

Allgemein

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung gut durch und bewahren Sie diese sorgfältig auf.
- Alle Benutzer dieses Geräts müssen vor dem Gebrauch oder der Reinigung dieses Geräts diese Bedienungsanleitung lesen und verstehen.
- Verwenden Sie dieses Gerät nur so wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Kinder und Personen, die das Gerät durch eine körperliche oder geistige Behinderung nicht sicher verwenden können, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht benutzen.
- Lassen Sie Reparaturen von einem qualifizierten Mechaniker durchführen. Versuchen Sie nie, das Gerät selbst zu reparieren.
- Das Gerät eignet sich nicht für die professionelle Verwendung.



Elektrizität und Wärme

- Bevor Sie das Gerät verwenden, prüfen Sie, ob die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen **Stromstärke übereinstimmt**.
- Kontrollieren Sie, ob die Steckdose, an die Sie das Gerät anschließen, geerdet ist.
- Ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose am Stecker und nicht am Kabel.
- Überprüfen Sie regelmäßig, ob das Gerätekabel noch intakt ist. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel beschädigt ist. Lassen Sie ein beschädigtes Kabel von einem qualifizierten Wartungsdienst austauschen.
- Bestimmte Teile des Geräts können heiß werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie diese nicht berühren.
- Verwenden Sie stets den Knauf, um die Terrakotta-Haube abzunehmen. Verwenden Sie hierbei einen Topfhandschuh oder einen Topflappen.
- Fassen Sie die Pizzaheber stets an den schwarzen Handgriffen an. Das Metall wird sehr heiß.
- Sorgen Sie also dafür, dass das Gerät ausreichend frei steht und nicht in Kontakt mit brennbarem Material kommen kann. Das Gerät darf nicht abgedeckt werden. Sorgen Sie dafür, dass das Gerät und das Kabel nicht mit Hitzequellen wie heißen Kochplatten oder offenem Feuer in Berührung kommen.
- Sorgen Sie dafür, dass das Gerät, das Kabel und der Stecker nicht mit Wasser in Berührung kommen.
- Lassen Sie den Pizzaofen nach Gebrauch mindestens 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie diese verstauen.



Erste Verwendung

- 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!
- 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.

Benutzung des Pizzaofens

- Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, flache sowie hitze- und spritzbeständige Fläche und an eine Stelle, wo es nicht herunterfallen kann.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihre Hände trocken sind, wenn Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker berühren.
- Benutzen Sie das Gerät nie in feuchten Räumen.
- Stecken Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose, um den Pizzaofen einzuschalten. Das rote Kontrolllämpchen an der Seite des Pizzaofens schaltet sich nun ein. Der Pizzaofen erwärmt sich sofort.
- Nehmen Sie das Gerät nicht auf, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Benutzen Sie das Gerät nicht mehr.
- Sorgen Sie bei der Benutzung des Geräts für ausreichende Belüftung.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker aus der Steckdose, um den Pizzaofen auszuschalten.
- Reinigen Sie das Gerät nach der Benutzung (siehe Reinigung und Wartung).
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und den Stecker nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit externen Zeitschaltuhren o.ä.
- Verwenden Sie den Pizzaofen nicht zum Backen oder Erhitzen von Fleisch. Heißes Fett kann auf das Heizelement tropfen, wodurch ein Brand verursacht werden kann.
- Verwenden Sie den Pizzaofen niemals, wenn die Haube sich nicht auf dem Untergestell befindet. Reinigung, Pflege, Hinweise zur Terrakotta-Haube
- Lassen Sie den Pizzaofen nach Gebrauch mindestens 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie diese verstauen.
- Die Terrakotta-Haube darf in heißem Zustand nicht mit Wasser im Berührung kommen oder auf kalten Flächen abgestellt werden (Gefahr von Rissbildungen).
- Normalerweise muss die Terrakotta-Haube nicht gereinigt werden. Bei einer eventuellen Reinigung verwenden Sie am besten klares, warmes Wasser und eine Bürste.
- Achtung: die Terrakotta-Haube ist bruchempfindlich und nicht spülmaschinenfest.
- Backplatte und Pizzaheber mit warmen Spülwasser und Bürste reinigen. Reinigen Sie die Teile des Pizzaofens niemals in der Geschirrspülmaschine.
- Tauchen Sie das Basisgerät niemals ins Wasser. Die Oberfläche ist mit einem feuchten Tuch zu reinigen.
- Bewahren Sie das Gerät mit den Accessoires immer im ursprünglichen Karton auf, sodass nichts beschädigt werden kann.
- Fetten Sie die Backplatte leicht ein, wenn der Pizzaofen über einen längeren Zeitraum hinweg nicht gebraucht wird.

Technische Daten

Typ:	PR 4.1	PR 6.1
Leistung:	800 W	1000 W
Netzspannung:	230 V - 50 Hz	230 V – 50 Hz



Umwelt

- Werfen Sie Verpackungsmaterial wie Kunststoff und Kartons in die dafür vorgesehenen Container.
- Geben Sie dieses Produkt am Ende der Nutzungsdauer nicht als normalen

Haushaltsabfall ab, sondern bei einem Sammelpunkt für die Wiederverwendung elektrischer und elektronischer Geräte. Achten Sie auf das Symbol auf dem Produkt, der Gebrauchsanweisung oder der Verpackung.

- Die Materialien können wie angegeben wiederverwendet werden. Durch Ihre Hilfe bei der Wiederverwendung, der Verarbeitung der Materialien oder anderen Formen der Benutzung alter Geräte liefern Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt.
- Erkundigen Sie sich bei den Stadtverwaltungen nach dem richtigen Sammelpunkt in Ihrer Nähe.

Garantiebestimmungen

Der Importeur gewährt für dieses Gerät unter den folgenden Bedingungen 24 Monate Garantie ab Kaufdatum auf Schäden, die aufgrund von Herstellungs- und/oder Materialfehlern entstanden sind.

1. Innerhalb der genannten Garantiefrist werden keine Kosten für Arbeitslohn und Material berechnet. Die Garantiefrist wird durch die unter Garantie durchgeführte Reparatur nicht verlängert.
2. Schadhafte Teile oder, im Falle eines Umtauschs, die schadhafte Geräte selbst werden automatisch Eigentum des Importeurs.
3. Bei jedem Garantieanspruch muss ein Kaufbeleg der Firma vorgelegt werden.
4. Garantieansprüche müssen entweder beim Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, geltend gemacht werden oder beim Importeur.
5. Die Garantie gilt nur für den ersten Käufer und ist nicht übertragbar.
6. Die Garantie gilt nicht für Schäden, die entstanden sind durch:
 - a. Unfälle, verkehrte Benutzung, Abnutzung und/oder Verwahrlosung
 - b. falsche Montage und/oder Benutzung, die gegen die einschlägigen gesetzlichen und technischen Normen oder gegen Sicherheitsnormen verstößt
 - c. Anschluss an eine andere Netzspannung als die auf dem Typenschild angegebene
 - d. eine ungenehmigte Veränderung
 - e. eine Reparatur, die durch Dritte durchgeführt wurde
 - f. nachlässigen Transport ohne geeignete Verpackung bzw. ohne geeigneten Schutz
7. Auf diese Garantiebestimmungen kann kein Anspruch erhoben werden im Falle von:
 - a. Verlusten, die während des Transports auftreten
 - b. Entfernung oder Änderung der Geräteseriennummer
8. Ausgenommen von der Garantie sind Kabel und Terrakotta-Haube.
9. Außer einem Ersatz bzw. einer Reparatur der schadhafte Teile räumt die Garantie kein Recht auf Erstattung eines eventuellen Schadens ein. Der Importeur kann in keinem Fall für eventuelle Folgeschäden oder irgendwelche anderen Folgen haftbar gemacht werden, die durch das von ihm gelieferte oder in Verbindung mit dem von ihm gelieferten Gerät entstanden sind.

Pizza

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.

Bedienung

Pizzen backen

- Schalten Sie den Pizzaofen 10 Minuten vor Gebrauch ein, indem Sie den Stecker in eine geerdete Steckdose stecken. Der Pizzaofen erwärmt sich sofort.
- Stellen Sie den Teig, die Sauce und alle Zutaten auf den Tisch.

- Fetten Sie die Pizzaheber leicht mit Öl oder Backspray ein, bevor Sie die erste Pizza zubereiten.
- Geben Sie ein Stück Teig auf einen Pizzaheber und bestreichen Sie ihn mit Tomatensauce, aber lassen Sie den Rand einen halben Zentimeter frei. 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!

- Die Backzeit ist abhängig von:

- der Teigart

- dem Pizzabelag

- der Anzahl der gleichzeitig gebackenen Pizzen

- den Umgebungsverhältnissen (Temperatur, zugfreier Platz usw.)

- Die gebackene Pizza ist heiß. Am besten schieben Sie sie auf einen flachen Teller. Legen Sie den Pizzaheber auf einer hitzebeständigen Fläche ab.

- Schalten Sie den Pizzaofen nach Gebrauch aus, indem Sie den Stecker aus der Steckdose ziehen. Lassen Sie den Pizzaofen mindestens 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.

Règles de sécurité

Généralités

- Lire attentivement le mode d'emploi et le conserver précieusement.
- Avant de se servir ou de nettoyer cet appareil, chacun de ses utilisateurs doit avoir lu ce mode d'emploi et bien l'avoir compris.
- N'utiliser cet appareil que de la manière décrite par ce mode d'emploi.
- Cet appareil ne doit jamais être utilisé par un enfant sans la surveillance d'un adulte ni par des personnes qui, en raison de leurs capacités physiques ou mentales, ne seraient pas en mesure d'utiliser le four à pizzas en toute sécurité.
- En cas de réparations, toujours les faire effectuer par un monteur qualifié. N'essayez jamais de réparer le four à pizzas vous-même.
- Lefour à pizzas n'est pas destinée à un usage professionnel.



Electricité et chaleur

- Avant d'utiliser le four à pizzas, assurez-vous que votre tension de secteur est bien celle indiquée sur la plaquette de type présente sur le dessous de l'appareil.
- Assurez-vous que la prise de courant sur laquelle vous voulez brancher Le four à pizzas comporte bien une prise de terre.
- Lorsque vous ne vous servez pas du four à pizzas, toujours en sortir la fiche de la prise de courant. Lorsque vous sortez la fiche de la prise, toujours tirer sur la prise elle-même et non pas sur le cordon.
- Vérifiez régulièrement le bon état du cordon du four à pizzas. Ne pas utiliser le four à pizzas si le cordon est endommagé. Faites remplacer un cordon endommagé par un monteur qualifié.
- Certaines parties du four à pizzas peuvent atteindre une température élevée. Ne les touchez pas pour vous éviter de vous brûler.
- Servez-vous toujours du bouton du couvercle de terracotta pour le soulever. Utilisez pour cela un gant de cuisine ou une manique.
- Toujours prendre les spatules par leurs poignées noires. Le métal qu'elles comportent atteint des températures élevées.
- Assurez-vous de laisser suffisamment d'espace autour du four à pizzas et qu'il ne peut pas entrer en contact avec des matériaux inflammables. Il ne faut pas recouvrir le four à pizzas.
- Veillez à ce que le four à pizzas et le cordon ne puissent pas entrer en contact avec des sources de chaleur telle qu'une plaque de cuisson qui chauffe ou un feu ouvert.
- Veillez à ce que le four à pizzas, le cordon et la prise n'entrent pas en contact avec de l'eau.
- Après utilisation, donnez le temps au four à pizzas de refroidir pendant 30 minutes au moins avant de la ranger.



Première utilisation

- 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!

- Avant la première utilisation, nettoyez la plaque de four et les spatules (Cf. « Nettoyage et entretien »). Il se peut, lors de la première utilisation du four à pizzas, que vous constatiez un léger développement de fumées et une odeur particulière. Rien d'anormal à cela ; ces phénomènes disparaîtront d'eux-mêmes.

Comment se servir du four à pizzas ?

- Placez le four à pizzas 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.
- Veillez à avoir les mains sèches lorsque vous touchez le four à pizzas, le cordon ou la fiche.
- Ne jamais utiliser le four à pizzas dans un local humide.
- Pour mettre le four à pizzas en route, enfichez la fiche dans une prise de courant avec mise à la terre. Le témoin de contrôle rouge présent sur le côté du four à pizzas s'allume alors. Le four à pizzas commence alors à chauffer.
- Ne pas essayer de saisir le four à pizzas au cas où elle serait tombée dans l'eau. Sortez immédiatement la fiche de la prise de courant. Ne plus l'utiliser ensuite.
- Veillez à une ventilation suffisante lors de l'utilisation du four à pizzas.
- Pour couper le four à pizzas après utilisation, sortez la fiche de la prise de courant.
- Après utilisation, nettoyez bien le four à pizzas (Cf. « Nettoyage et entretien »).
- Ne jamais plonger le four à pizzas, le cordon et la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Il est interdit de mettre le four à pizzas en fonction par le biais d'un temporisateur externe ou d'un système distinct commandé à l'aide d'une télécommande.
- Ne pas utiliser le four à pizzas pour faire griller de la viande ou la réchauffer. De la graisse chaude pourrait couler sur l'élément de chauffage et produire un feu.
- Ne jamais utiliser le four à pizzas sans avoir posé le couvercle sur le châssis de l'appareil.

Nettoyage et entretien

- Donnez le temps au four à pizzas de refroidir pendant 30 minutes au moins avant de la nettoyer et de la ranger.
- 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).
- 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.
- Avertissement : Le couvercle de terracotta est fragile et donc ne pas utiliser de lave-vaisselle pour le nettoyer.
- Nettoyer la plaque de four et les spatules à l'eau chaude et à la brosse à vaisselle. Ne jamais mettre de pièce du four à pizzas dans le lave-vaisselle.
- 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.
- Toujours remettre le four à pizzas et ses accessoires dans la boîte d'origine pour éviter tout risque d'endommagement.
- Si vous ne devez pas utiliser le four à pizzas pendant une période assez longue, enduisez la plaque de four d'un rien de matière grasse.

Caractéristiques techniques

Type : PR 4.1 PR 6.1
Puissance 800 W 1000 W
Tension du secteur : 230 V - 50 Hz 230 V - 50 Hz



Respect de l'environnement

- Mettez les matériaux d'emballage tels que le plastique et les boîtes dans les conteneurs prévus à cet effet.
- En fin de vie, ce produit n'est pas à considérer comme une ordure ménagère mais devra être apporté à un point de collecte d'appareils électriques et électroniques. Notez le symbole représenté sur le produit, le mode d'emploi ou l'emballage.
- Les matériaux peuvent être recyclés comme indiqué. En aidant au recyclage, au traitement des matériaux ou en facilitant la réutilisation d'appareils anciens vous participez activement au respect de notre environnement.
- Informez-vous auprès de votre commune pour savoir où se trouve le point de collecte le plus proche de chez vous.

Conditions de garantie

Le distributeur garantit, dans les conditions mentionnées ci-après, le présent appareil contre des pannes dues à des défauts de fabrication et/ou de matériaux, pendant 24 mois à compter de la date d'achat.

1. Au cours de la dite période de garantie, ni les frais de main d'oeuvre ni ceux de matériel ne seront facturés. Une réparation effectuée au cours de la période de garantie ne prolonge pas la durée de cette dernière.
2. Les pièces défectueuses ou, en cas de son remplacement, l'appareil lui-même, deviennent automatiquement la propriété du distributeur.
3. Toute demande d'application de la garantie doit être accompagnée de la preuve d'achat.
4. La demande d'application de la garantie doit se faire auprès du magasin d'achat du four à pizzas ou auprès du distributeur.
5. La garantie est limitée au premier acheteur et n'est pas transmissible.
6. La garantie ne vaut pas en cas de dommages dus :
 - a. à un accident, une mauvaise utilisation, l'usure et/ou la négligence ;
 - b. à une installation erronée et/ou une utilisation qui soit en contradiction avec les normes légales, techniques ou de sécurité en vigueur ;
 - c. au branchement de l'appareil à une tension de secteur différente de celle mentionnée sur sa plaquette de type ;
 - d. à une modification non autorisée ;
 - e. à une réparation effectuée par des tiers ;
 - f. à une méthode de transport inadaptée sans emballage correct ou protection adéquate.

7. Il ne pourra pas être fait appel à ces conditions de garantie en cas de :
 - a. pertes ayant lieu au cours du transport ;
 - b. d'enlèvement ou de modification du numéro de série du four à pizzas.
8. Le cordon et le couvercle de terracotta ne sont pas sujets à garantie.
9. La garantie ne donne aucun droit à l'indemnisation d'éventuels préjudices, si ce n'est au remplacement voire à la réparation des pièces défectueuses. L'importateur ne pourra jamais être tenu pour responsable de dommages indirects éventuels ou de toutes autres implications dues à ou en relation avec les appareils qu'il aura livrés ou encore en relation avec eux.

Recettes

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 colent. 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.

Cuire les pizzas

- Mettez le four à pizzas en route 10 minutes avant de vouloir l'utiliser en enfichant la fiche dans une prise de courant comportant une mise à la terre. Le four à pizzas se met immédiatement à chauffer.
- Mettez la pâte, la sauce et tous les ingrédients sur la table.
- Pour la première pizza, enduisez les spatules d'un rien d'huile ou pulvérisiez-les à l'aide d'un spray pour grillades.
- 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 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 !
- 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 du four à pizzas (température, dans le courant d'air ou pas, etc.)
 - Dans des conditions normales, il faut de 5 à 7 minutes pour que la pizza soit prête.
 - 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.

Medidas de seguridad

General

- Lea detenidamente las instrucciones de uso y guárdelas bien.
- Todos los usuarios del aparato deben leer y comprender este manual antes de utilizar o limpiar el dispositivo.
- Utilice este aparato únicamente tal y como se describe en este manual de usuario.
- Este aparato no debe ser utilizado nunca sin supervisión por niños o personas que no puedan utilizarlo con seguridad debido a minusvalías psíquicas o físicas.
- Asegúrese de que las reparaciones son realizadas por un técnico cualificado. No intente reparar el horno a piza usted mismo en ningún caso.
- El horno a piza no ha sido diseñada para uso profesional.



Electricidad y calor

- Antes de utilizar el horno a piza, compruebe si la corriente de red corresponde con la corriente indicada en la placa que tiene debajo.
- Asegúrese de que la toma de corriente a la cual conecta el horno a piza tenga toma de tierra.
- Retire siempre el enchufe de la toma de corriente si no utiliza el horno a piza. No tire del cable para desenchufarla; tire del enchufe mismo.
- Compruebe regularmente que el cable de el horno a piza esté intacto. No utilice el dispositivo si el cable presenta daños. Si el cable está dañado, deje que lo repare un servicio técnico cualificado.
- Determinadas partes de el horno a piza pueden calentarse mucho. Evite tocarlas para prevenir quemaduras.
- Levante la tapa de terracota siempre con el pomo y utilizando una manopla de horno o agarradores.
- Coja las espátulas siempre por los mangos negros. El metal se calienta mucho.
- Asegúrese de que el horno a piza esté suficientemente alejada de cualquier material inflamable. No cubra el horno a piza.
- Asegúrese de que el aparato y el cable no entren en contacto con fuentes de calor, como un fogón caliente o una llama.
- Asegúrese de que el horno a piza, el cable y el enchufe no estén en contacto con agua.
- Después de utilizar el horno a piza, déjela enfriar un mínimo de 30 minutos antes de guardarla.



Si se usa por primera vez

- No necesitará ninguna herramienta para colocar el pomo sobre la tapa. Introduzca el pomo en el orificio de la tapa y gire la tuerca de la parte inferior con la mano. ¡No la apriete demasiado o la tapa se podría romper!
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie la bandeja y las espátulas (consulte la sección “Limpieza y mantenimiento”). La primera vez que utilice el horno a piza podría generarse humo y un olor específico; esto es normal y desaparecerá por sí solo.

Cómo utilizar el horno a piza

- Coloque el horno a piza en una superficie estable, plana y resistente a la calor y a las salpicaduras de la cual no pueda caerse.
- Asegúrese de tener las manos secas al tocar el horno a piza, el cable o el enchufe.
- No utilice el horno a piza en lugares húmedos en ningún caso.
- Para poner en marcha el horno a piza, enchúfela a una toma de corriente con toma de tierra. El indicador rojo del lateral se encenderá, y el aparato empezará a calentarse enseguida.
- No coja el aparato si cae al agua. Desenchúfelo enseguida y no vuelva a utilizarlo.
- Mientras utilice el horno a piza, asegúrese de que haya suficiente ventilación.
- Después de utilizar el horno a piza, desenchúfela para apagarla.
- Límpiela después de cada uso (consulte la sección “Limpieza y mantenimiento”).
- Nunca sumerja el horno a piza, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
- El horno a piza no puede ponerse en marcha mediante un temporizador externo ni un sistema independiente con mando a distancia.
- No utilice el horno a piza para cocer o calentar carne; la grasa caliente podría gotear sobre el elemento calefactor y provocar un incendio.
- No utilice el horno a piza nunca si la tapa no está colocada sobre la base.

Limpieza y mantenimiento

- Después de utilizar el horno a piza, déjela enfriar un mínimo de 30 minutos antes de limpiarla y guardarla.
- Si la tapa de terracota está caliente, no la moje ni la deje sobre una superficie fría (podría agrietarse).
- En condiciones de uso normales, no hace falta limpiar la tapa. Si aun así quiere limpiarla, lo mejor es utilizar agua caliente y limpia, y un cepillo.
- Advertencia: la tapa de terracota es frágil y no se puede lavar en el lavavajillas.
- Limpie la bandeja y las espátulas con agua caliente y un cepillo de lavar platos. No meta nunca elementos de el horno a piza en el lavavajillas.
- Nunca sumerja la base en agua. La superficie se puede limpiar con un paño húmedo.
- Guarde siempre el horno a piza y sus accesorios en la caja original para que no pueda sufrir daños.
- Si no va a utilizar el horno a piza en un periodo largo de tiempo, ponga un poco de aceite en la bandeja.

Ficha técnica

Tipo:	PR 4.1	PR 6.1
Potencia:	800W	1000 W
Corriente:	230 V - 50 Hz	230V – 50 Hz



Información medioambiental

- Tire el embalaje (plástico, cajas, etc.) en los contenedores específicos.
- Al final de su vida útil, no tire este aparato con la basura doméstica normal: llévalo a un punto de recogida para que se puedan reutilizar los componentes eléctricos y electrónicos. Fijese en el símbolo del producto, el manual de usuario o el embalaje.
- Los materiales se pueden reutilizar como se indica. Contribuyendo a su reutilización, al procesamiento de los materiales o a otro tipo de aprovechamiento de los aparatos viejos estará haciendo una aportación importante a la protección de nuestro medio ambiente.
- Pregunte en el ayuntamiento para saber dónde está el punto de recogida más cercano.

Condiciones de garantía

El distribuidor ofrece garantía de 24 meses a partir de la fecha de compra en caso de defectos derivados de fallos de fabricación o material, y siempre bajo las condiciones siguientes.

1. Durante el periodo de garantía indicado no se cobrarán gastos de material ni mano de obra. La reparación efectuada bajo garantía no alarga el periodo de garantía.
2. Los componentes defectuosos o el aparato que se cambie al distribuidor por otro nuevo se convierten automáticamente en propiedad del distribuidor.
3. Cualquier solicitud relacionada con la garantía deberá ir acompañada del ticket de compra.
4. Las solicitudes de garantía deberán presentarse en la tienda en la que se adquirió el horno a piza o en el distribuidor.
5. La garantía se aplica exclusivamente al primer comprador y es intransferible.
6. La garantía no es válida en caso de daños derivados de:
 - a. accidentes, uso indebido, desgaste y/o negligencia;
 - b. instalación errónea y/o uso que incumple las normas legales, técnicas o de seguridad;
 - c. conexión a una corriente distinta a la indicada en la placa del producto;
 - d. modificaciones no autorizadas;
 - e. reparaciones llevadas a cabo por terceros;
 - f. método de transporte indebido sin el embalaje o las protecciones necesarias.
7. No se podrá reclamar la garantía en caso de:
 - a. pérdidas durante el transporte;
 - b. eliminación o modificación del número de serie de el horno a piza.
8. Los cables y la tapa de terracota no están incluidos en la garantía.
9. La garantía no da derecho a recibir compensación por posibles daños, exceptuando el reemplazo o reparación de los componentes defectuosos. El importador no podrá ser considerado responsable en ningún caso por daños consecuentes o cualquier otro tipo de consecuencia derivada del aparato entregado o relacionada con el mismo.

Recetas

Masa de pizza

500 g de harina

1 buen pellizco de sal

4 cucharadas de aceite de oliva

20 g de levadura fresca o 1 sobrecito de levadura seca

250 ml de agua tibia

Mezcle la harina con la sal y el aceite en un cuenco. Deje que la levadura fresca se disuelva en el agua tibia y remuévalo hasta que quede homogéneo. A continuación mézclelo con la harina. Si

utiliza levadura seca, mézclela desde el principio con la harina y a continuación añada el aceite y el agua tibia. Amáselo hasta obtener una masa suave. Le recomendamos utilizar una batidora con ganchos de amasar o un robot de cocina.

Cubra el cuenco con un trapo y déjelo reposar unos 45 minutos hasta que el volumen de la masa se doble. Espolvoree la masa con un poco de harina y extiéndala hasta obtener una hoja de unos 3 mm. Gire la hoja de vez en cuando y cúbrala con harina para impedir que se pegue, y haga círculos con el molde. Apile los círculos en un plato o bandeja, y espolvoréelos con más harina para impedir que se peguen unos con otros. Mientras la masa reposa puede preparar los demás ingredientes.

Salsa de tomate

1 latas de tomates pelados
1 lata pequeña de puré de tomate
sal, pimienta, orégano
2 cucharadas de aceite de oliva
2 dientes de ajo prensados

Corte los tomates pelados a trocitos pequeños y mézclelos con el resto de ingredientes.

Posibles ingredientes

mozzarella, queso parmesano rallado, queso gouda rallado, albahaca, rúcula, aceitunas, champiñones, anchoas, alcaparras, piñas, corazones de alcachofa, pimienta, aros de cebolla, tomates, jamón, salami, salmón fumado, gambas, atún de lata.

Cómo hornear las pizzas

- Ponga en marcha el horno a piza diez minutos antes de utilizarla enchufándola a una toma corriente con toma de tierra. Empezará a calentarse enseguida.
- Coloque la masa, la salsa y todos los ingredientes en la mesa.
- Unte las espátulas con un poco de aceite antes de colocar la primera pizza.
- Coloque una lámina de masa sobre una espátula y úntela con salsa de tomate. Deje medio centímetro de borde sin cubrir. Haga la pizza sobre la espátula, no intente hacerla en el plato y a continuación colocarla en la espátula. Póngase los ingredientes que desee en la pizza, e introdúzcala con la espátula a través de una de las aberturas de la tapa de terracota, de modo que la pizza quede totalmente encima de la bandeja. ¡La pizza permanece sobre la espátula en todo momento!
- El tiempo de cocción depende de:
 - el tipo de masa
 - el relleno
 - el número de pizzas que se horneen al mismo tiempo
 - el lugar en que esté colocada el horno a piza (temperatura, corrientes de aire, etc.)
- En circunstancias normales, la pizza estará lista en entre 5 y 7 minutos.
- Una vez lista, la pizza estará caliente y lo mejor será servirla en un plato. Deje la espátula sobre una superficie resistente al calor.