



# Pizza

## Oven



EN - Manual.....	2
NL - Gebruiksaanwijzing.....	9
FR - Mode d'emploi.....	16
DE - Anleitung.....	23

IT - Istruzioni per l'uso.....	30
ES - Instrucciones de uso.....	37
SE - Instruktioner.....	44
PL - Instrukcje.....	51

**Please read these operating instructions carefully before using the appliance and save them for future reference.**

### **Warning:**

- This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is not to be used by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or a lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
- Children should be supervised and should not be allowed to play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged 8 and older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction on how to use the appliance safely and understand the hazards involved.
- Children should not be allowed to clean and maintain the appliance without supervision.
- Children should not be allowed to clean and maintain the appliance unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its power cord out of reach of children younger than 8 years.

### **Safety Precautions**

- Use the appliance only as indicated in the instructions.
- Improper use will invalidate the warranty.
- This appliance is not intended for commercial or professional use.
- Check that the voltage indicated on the appliance corresponds to your local mains voltage before connecting it to the mains power supply.

- Use a grounded electrical outlet.
- Do not use if the appliance, the power cord or plug are damaged.
- Protect the appliance, power cord and plug from contact with water. Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Protect the appliance, power cord and plug from contact with heat sources.
- Disconnect from the mains power supply when not in use. Store the appliance preferably in its original packaging.
- Make sure your hands are dry when you disconnect the appliance from the mains power supply. Pull out the plug and do not pull on the cord.
- Do not place the pizza oven on a soft tablecloth while heating.
- Do not use the pizza oven in damp areas.
- Keep the appliance out of the reach of children and mentally incompetent persons. Children are only allowed to use the pizza oven under adult supervision.
- Look after the appliance and do not leave it unattended when turned on.
- Place the appliance on a firm and flat surface.
- Let the appliance cool down for at least 30 minutes before cleaning and/or storing.
- Do not move the appliance during operation.
- Various parts of the pizza oven can get very hot. Touching these parts will result in burns.
- Always lift the terracotta lid by the handle and use oven gloves or pot holders.
- The metal parts of the spatulas get very hot so you should hold the spatulas by the handles.
- Ensure that the pizza oven is freestanding and does not come into contact with combustible materials. Do not cover the pizza oven.
- Do not prepare meat in the pizza oven, because fat from the meat may splash

onto the heating element and cause a fire.

- Use the pizza oven only with the terracotta lid placed on top.
- The terracotta lid is very fragile.
- The appliance and accessories are not dishwasher proof.
- Repairs must be carried out only by authorised technicians. Users must not open the appliance.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

## Contents of the package

### In the box you will find:

- 1 pizza oven
- 1 baking tray
- 1 terracotta lid
- 1 handle with nut
- 6 spatulas
- 1 dough form



The packaging material can be reused or recycled. The packaging materials must be disposed of at appropriate waste disposal sites. You should contact your supplier immediately if you detect any damage which has occurred during transport.

## Installation

Fit the handle to the lid manually, using the nut. Do not overtighten, because the lid can easily break.

Clean the baking tray and spatulas before using the pizza oven for the first time.

When first used, the pizza oven may give off a small amount of smoke and a distinctive smell. This is normal and will disappear after a short while.

## Operation

Place the pizza oven on a stable and flat surface which is resistant to heat and splashes. Ventilate the room when using the pizza oven.

Insert the plug into the wall outlet and switch the unit on. Let the pizza oven preheat for 10 minutes.

Use the spatula to slide the pizza into the pizza oven. Leave the pizza on the spatula so that you can easily remove it again.

Bake the pizza for 5 to 7 minutes. Place the pizza on your plate. Please note that the spatula is very hot. It should be placed on a heat-resistant surface.

After use, switch the appliance off and disconnect from the mains power supply.

## Cleaning and Maintenance

Ensure that the power is switched off immediately and leave the appliance to cool down for at least 30 minutes before cleaning and storing.

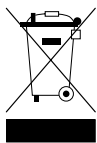
The terracotta lid must have completely cooled down before coming into contact with water. Do not place the warm lid on a cold surface because this may cause damage due to it cooling down too quickly.

There is no need to clean the terracotta lid after normal use. The terracotta lid is not dishwasher proof and neither are the other components of the pizza oven. The baking tray and spatulas can be hand washed with a brush in warm water.

Clean the exterior of the appliance with a damp cloth and a mild detergent. Do not use hard brushes, abrasives, scourers or liquids such as alcohol, petrol or acetone. After cleaning, dry well with a dry cloth. Under no circumstances should you immerse the appliance in water.

Store the appliance in its original packaging in a dry and cool place. Do not store it if it is not completely dry. Grease the baking tray slightly if the pizza oven is not used for an extended period of time.

## Waste Management



Do not dispose of this appliance with other household waste. Dispose of all waste electric or electronic appliances, regardless of whether they contain harmful substances or not, by taking them to an environmental depot or to a dealer, so that they can be disposed of in an environmentally-friendly way. For more information please contact your local waste management department.

## Technical Specifications

Labelling:	Pizza oven
Model:	PO-B6
Voltage:	220-240 V – 50/60 Hz
Power:	1100 W

## Recipes

### Pizza dough

500 g of flour  
Pinch of salt  
4 tablespoons of olive oil  
20 g of fresh yeast or 1 packet of dry yeast  
250 ml of lukewarm water

#### Recipe with fresh yeast:

- Mix the flour with the olive oil and salt in a bowl.
- Dissolve the fresh yeast in the lukewarm water and stir until smooth.
- Mix the smooth yeast mixture with the flour.

#### Recipe with dry yeast:

- Mix together the flour, olive oil, salt, dried yeast and lukewarm water.

- Knead into a smooth dough. Alternatively you can use a blender or food processor.
- Cover the bowl with a cloth and leave to rise for 45 minutes until it has doubled in volume.
- Sprinkle the dough with flour and roll it out until it is 3 mm thick. Turn the dough occasionally and sprinkle with flour to prevent it from sticking.
- Use the round dough form to cut out the pizza bases.

### Tomato sauce

1 tin of peeled tomatoes  
1 small tin of tomato paste  
Salt & pepper  
Oregano  
2 tablespoons of olive oil  
2 cloves of garlic

- Finely chop the peeled tomatoes.
- Mix all the ingredients to create a sauce.

## Topping tips

Cheeses: mozzarella, grated Parmesan, grated Gouda, etc.

Seafood: smoked salmon, prawns, canned tuna, etc.

Vegetables: green peppers, rocket lettuce, olives, mushrooms, spinach, onions, etc.

Herbs: basil, pepper, salt, Italian spices, etc.

Meat: ham, bacon, salami, etc.

### Place the toppings for the pizzas in cups on the table.

- Grease the spatulas with a little oil and place them on your plate.
- Place one pizza base on the spatula.
- Add some tomato sauce to the pizza base. Leave about half an inch of dough at the edge.
- Top the pizza with ingredients of your choice.

### Variations:

- Use ready-made pizza bases from the supermarket.
- Use ready-made pizzas from the supermarket.

**Lees voordat u het apparaat gebruikt deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze om ze indien nodig later te kunnen raadplegen.**

### Waarschuwing:

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik in combinatie met een externe timer of aparte afstandsbediening.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij worden begeleid of geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij worden begeleid of geïnstrueerd over hoe ze het apparaat veilig moeten gebruiken en op de hoogte zijn van de risico's ervan.
- Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht schoonmaken of er onderhoud aan uitvoeren.
- Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken of er onderhoud aan uitvoeren, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en dit onder toezicht gebeurt.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

### Veiligheidsvoorschriften

- Gebruik het apparaat uitsluitend zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing.
- Door onjuist gebruik vervalt de garantie.
- Dit product is niet bedoeld voor commercieel of professioneel gebruik.
- Controleer voordat u de stekker in het stopcontact steekt of de spanning zoals aangegeven op het apparaat overeenkomt met de voedingsspanning bij u thuis.

- Gebruik een geaard stopcontact.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker is beschadigd.
- Het apparaat, het snoer en de stekker mogen niet in aanraking komen met water. Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Het apparaat, het snoer en de stekker mogen niet in aanraking komen met warmtebronnen.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt. Berg het apparaat bij voorkeur in de originele verpakking op.
- Zorg dat uw handen droog zijn als u de stekker uit het stopcontact haalt. Trek daarbij aan de stekker, niet aan het snoer.
- Zet de pizza-oven tijdens het verwarmen niet op een zacht tafellaken.
- Gebruik de pizza-oven niet in een vochtige omgeving.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen en geestelijk onbekwame personen. Kinderen mogen de pizza-oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene.
- Zorg voor toezicht op het apparaat en laat het niet onbeheerd achter als het ingeschakeld is.
- Zet het apparaat op een stevige en egale ondergrond.
- Laat het apparaat minimaal 30 minuten afkoelen voordat u het schoonmaakt en/of opbergt.
- Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik.
- Diverse onderdelen van de pizza-oven kunnen erg heet worden. Het aanraken van deze onderdelen kan brandwonden veroorzaken.
- Til het terracotta deksel altijd op aan de handgreep en gebruik daarbij ovenwanten en pannenlappen.
- De metalen onderdelen van de spatels worden erg heet. Houd de spatels altijd vast aan de handgreep.
- Zorg dat de pizza-oven geen andere voorwerpen raakt en niet in aanraking komt met ontvlambaar materiaal. Dek de pizza-oven niet af.
- De pizza-oven mag niet worden gebruikt voor het bereiden van vlees, omdat

vet van het vlees tegen het verwarmingselement kan spatten en brand kan veroorzaken.

- Gebruik de pizza-oven alleen met het terracotta deksel erop.
- Het terracotta deksel is erg breekbaar.
- Het apparaat en de accessoires zijn niet geschikt voor de vaatwasser.
- Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een erkend onderhoudsbedrijf. De gebruiker mag het apparaat niet demonteren.
- Indien het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of een erkend onderhoudsbedrijf om gevaarlijke situaties te voorkomen.

## Inhoud van de verpakking

- 1 pizza-oven
- 1 bakplaat
- 1 terracotta deksel
- 1 handgreep met moer
- 6 spatels
- 1 deegvorm



Het verpakkingsmateriaal kan worden hergebruikt of gerecycled, daarom moet het gescheiden worden ingezameld. Neem onmiddellijk contact op met de leverancier als u merkt dat er schade is ontstaan tijdens het vervoer.

## Installatie

Bevestig de handgreep handmatig op het deksel. Draai de moer niet te strak aan, omdat het deksel snel kan breken.

Reinig de bakplaat en de spatels voordat u de pizza-oven voor het eerst gebruikt.

Tijdens het eerste gebruik kan de pizza-oven een kleine hoeveelheid rook en een typische geur afgeven. Dit is normaal en het verdwijnt na korte tijd weer.

## Bediening

Zet de pizza-oven op een stevige, vlakke ondergrond die bestand is tegen hitte en spatten. Zorg dat de ruimte geventileerd is als u de pizza-oven gebruikt.

Steek de stekker in het stopcontact en schakel het apparaat in. Laat de pizza-oven 10 minuten voorverwarmen.

Gebruik de spatel om de pizza in de pizza-oven te schuiven. Laat de pizza vervolgens op de spatel liggen, zodat u hem er later gemakkelijk uit kunt halen.

Bak de pizza in 5 tot 7 minuten gaar. Leg de pizza op uw bord. De spatel is erg heet. Leg hem dus op een hittebestendig oppervlak.

Schakel het apparaat na gebruik uit en haal de stekker uit het stopcontact.

## Reiniging en onderhoud

Schakel het apparaat onmiddellijk uit en laat het minimaal 30 minuten afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt.

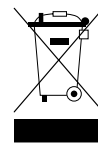
Het terracotta deksel moet helemaal zijn afgekoeld voordat het in aanraking mag komen met water. Zet het warme deksel niet op een koud oppervlak. Door te snel afkoelen kan het beschadigd raken.

Na normaal gebruik hoeft het terracotta deksel niet te worden schoongemaakt. Het terracotta deksel en de overige onderdelen van de pizza-oven zijn niet geschikt voor de vaatwasser. De bakplaat en de spatels kunt u in warm water afwassen met een afwasborstel.

Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel. Gebruik geen harde borstels, schuur- of pannensponsjes of vloeistoffen zoals alcohol, wasbenzine of aceton. Droog het apparaat na het schoonmaken goed af met een droge doek. Dompel het apparaat nooit onder in water.

Berg het apparaat op in de originele verpakking op een droge, koele plaats. Berg het apparaat niet op als het nog niet helemaal droog is. Vet de bakplaat licht in als u de pizza-oven langere tijd niet gebruikt.

## Afvalverwerking



Dit apparaat mag niet bij het restafval. Lever alle afgedankte elektrische en elektronische apparaten, ongeacht of ze schadelijke stoffen bevatten, in bij een afvalinzamelingslocatie of bij een verkooppunt, zodat ze op een milieuvriendelijke manier kunnen worden verwerkt. Neem voor meer informatie over afvalinzameling contact op met uw gemeente.

## Technische specificaties

Etiketaanduiding:	Pizza-oven
Model:	PO-B6
Spanning:	220-240 V – 50/60 Hz
Vermogen:	1100 W



## Recepten

### Pizzadeeg

500 g bloem  
 Snufje zout  
 4 eetlepels olijfolie  
 20 g verse gist of 1 zakje droge gist  
 250 ml lauwwarm water

#### Recept met verse gist:

- Meng in een kom de bloem met de olijfolie en het zout.
- Los de verse gist op in het lauwwarme water en roer tot een gladde structuur ontstaat.
- Meng het gistmengsel met de bloem.

#### Recept met droge gist:

- Meng de bloem, de olijfolie, het zout en de droge gist met het lauwwarme water.

- Kneed dit mengsel tot een glad deeg. U kunt hiervoor ook een blender of een keukenmachine gebruiken.
- Dek de kom af met een doek en laat het deeg 45 minuten rijzen, totdat het in omvang is verdubbeld.
- Bestuif het deeg met bloem en rol het uit tot een lap van 3 mm dik. Keer de lap regelmatig en bestuif hem met bloem, zodat hij niet aan het werkblad plakt.
- Steek de pizzabodems uit met de ronde deegvorm.

### Tomatensaus

1 blik gepelde tomaten  
 1 blikje tomatenpuree  
 Peper en zout  
 Oregano  
 2 eetlepels olijfolie  
 2 teentjes knoflook

- Snijd de gepelde tomaten in kleine stukjes.
- Meng alle ingrediënten tot een saus.

## Tips voor toppings

Kaas: mozzarella, geraspte Parmezaanse kaas, geraspte Goudse kaas, enz.  
 Vis/schaaldieren: gerookte zalm, garnalen, tonijn uit blik, enz.  
 Groente: groene paprika, rucola, olijven, champignons, spinazie, uien, enz.  
 Kruiden: basilicum, peper, zout, Italiaanse kruiden, enz.  
 Vlees: ham, bacon, salami, enz.

#### Doe de toppings voor de pizza in schaaltes en zet ze op tafel.

- Vet de spatel in met een beetje olie en leg hem op uw bord.
- Leg een pizzabodem op de spatel.
- Doe wat tomatensaus op de pizzabodem. Laat aan de rand ongeveer een centimeter deeg vrij.
- Beleg de pizza met ingrediënten naar keuze.

#### Variaties:

- Gebruik kant-en-klare pizzabodems uit de supermarkt.
- Gebruik kant-en-klare pizza's uit de supermarkt.



**Veillez bien lire ces instructions d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et les conserver pour une référence ultérieure.**

**Avertissement :**

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou une télécommande séparée.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les personnes (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles soient surveillées ou aient été instruites.
- Les enfants doivent être surveillés et ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, moyennant qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer et entretenir cet appareil sans surveillance.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer et entretenir cet appareil sans surveillance à moins qu'ils n'aient 8 ans ou plus et qu'ils ne soient surveillés.
- Tenez cet appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

**Précautions de sécurité**

- Utilisez l'appareil en suivant uniquement les instructions.
- Une mauvaise utilisation invalidera la garantie.
- Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou professionnelle.
- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant de le brancher à votre alimentation électrique.

- Utilisez une prise de terre.
- Ne pas utiliser si l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés.
- Empêchez l'appareil, le cordon d'alimentation et la prise d'entrer en contact avec l'eau. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Empêchez l'appareil, le cordon d'alimentation et la prise d'entrer en contact avec des sources de chaleur.
- Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas. Rangez l'appareil, de préférence dans son emballage d'origine.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches quand vous débranchez l'appareil. Retirez la prise et ne tirez pas sur le cordon.
- Ne placez pas le four à pizza sur une nappe en tissu lorsqu'il chauffe.
- N'utilisez pas le four à pizza dans un endroit humide.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des personnes handicapées mentales. Les enfants peuvent utiliser le four à pizza uniquement s'ils sont surveillés par un adulte.
- Surveillez l'appareil lorsqu'il est allumé.
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane.
- Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le nettoyer/le ranger.
- Ne déplacez pas l'appareil durant son fonctionnement.
- Différentes parties du four à pizza peuvent être très chaudes. Ne touchez pas ces parties au risque de vous brûler.
- Soulevez toujours le couvercle en terre cuite par sa poignée et utilisez des gants de cuisine ou des maniques.
- Les parties métalliques des spatules peuvent devenir très chaudes, tenez-les par leurs poignées.
- Assurez-vous que le four à pizza est autoportant et n'entre pas en contact avec des matériaux combustibles. Ne couvrez pas le four à pizza.
- Ne préparez pas de viande dans le four à pizza, car la graisse provenant de la

viande peut éclabousser l'élément chauffant et provoquer un incendie.

- Utilisez la four à pizza uniquement avec le couvercle en terre cuite placé au-dessus.
- Le couvercle en terre cuite est très fragile.
- L'appareil et ses accessoires ne sont pas adaptés au lave-vaisselle.
- Seuls des techniciens autorisés peuvent réaliser des réparations. Les utilisateurs ne doivent pas ouvrir l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

## Contenu de l'emballage

- 1 pizza oven
- 1 baking tray
- 1 terracotta lid
- 1 handle with nut
- 6 spatulas
- 1 dough form



L'emballage peut être réutilisé ou recyclé. Les matériaux de l'emballage doivent être éliminés dans les sites de mise au rebut adéquats. Contactez immédiatement votre fournisseur si vous détectez des dommages ayant eu lieu durant le transport.

## Installation

Placez la poignée dans le couvercle à l'aide de l'écrou. Ne serrez pas trop fort car le couvercle peut se casser facilement.

Nettoyez le plateau de cuisson et les spatules avant d'utiliser votre four à pizza pour la première fois.

Durant la première utilisation, le four à pizza peut émettre une petite quantité de fumée et une odeur distincte. Il s'agit d'un phénomène normal qui disparaît au bout d'un moment.

## Fonctionnement

Placez le four à pizza sur une surface plane et stable résistante à la chaleur et aux éclaboussures. Ventilez la pièce quand vous utilisez le four à pizza.

Branchez la prise et allumez l'appareil. Laissez préchauffer pendant 10 minutes.

Utilisez la spatule pour faire glisser la pizza dans le four. Laissez la pizza sur la spatule pour pouvoir la sortir du four aisément.

Faites cuire la pizza de 5 à 7 minutes. Placez la pizza sur votre assiette. Veuillez noter que la spatule est très chaude. Elle doit être placée sur une surface qui résiste à la chaleur.

Après utilisation, éteignez l'appareil et débranchez-la de votre alimentation électrique.

## Nettoyage et entretien

Veillez à éteindre l'appareil immédiatement et à laisser l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le nettoyer et le ranger.

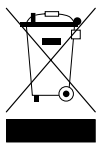
Le couvercle en terre cuite doit être complètement refroidi avant d'entrer entièrement en contact avec l'eau. Ne placez pas le couvercle chaud sur une surface froide. Cela pourrait l'endommager s'il refroidit trop rapidement.

Inutile de nettoyer le couvercle en terre cuite après une utilisation classique. Le couvercle en terre cuite n'est pas adapté au lave-vaisselle, tout comme les autres éléments du four à pizza. Le plateau de cuisson et les spatules peuvent être nettoyés à la main à l'aide d'une brosse sous l'eau chaude.

Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et un détergeant doux. N'utilisez pas de brosses rigides, de tampons abrasifs ou de liquides comme l'alcool, le pétrole ou l'acétone. Après le nettoyage, séchez bien à l'aide d'un chiffon sec. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.

Rangez l'appareil dans son emballage d'origine, dans un endroit sec et frais. Ne le rangez pas s'il n'est pas complètement sec. Graissez légèrement le plateau de cuisson si le four à pizza n'est pas utilisé pendant une longue période.

## Gestion des déchets



Ne mettez pas au rebut cet appareil dans les ordures ménagères. Éliminez tous les appareils électriques ou électroniques, qu'ils contiennent des substances nocives ou non, en les déposant dans votre centre dépôt environnemental afin de le mettre au rebut de façon écoresponsable. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre département local de gestion des déchets.

## Caractéristiques techniques

Étiquetage :	Four à pizza
Modèle :	PO-B6
Voltage :	220-240 V – 50/60 Hz
Puissance :	1100 W

## Recettes

### Pâte à pizza

500 g de farine  
Pincée de sel  
4 cuillères à soupe d'huile d'olive  
20 g de levure fraîche ou 1 sachet de levure boulangère sèche  
250 ml d'eau tiède

#### Recette à la levure fraîche :

- Mélangez la farine avec l'huile d'olive et le sel dans un saladier.
- Délayez la levure fraîche dans l'eau tiède et mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Mélangez le mélange à base de levure avec la farine.

#### Recette à la levure sèche :

- Mélangez la farine, l'huile d'olive, le sel, la levure sèche et l'eau tiède.

- Pétrissez pour obtenir une pâte homogène. Vous pouvez aussi utiliser un blender ou un robot.
- Couvrez le saladier avec un torchon et laissez la pâte monter pendant 45 minutes, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- Saupoudrez la pâte de farine et étalez-la jusqu'à une épaisseur de 3 mm. Faites tourner la pâte occasionnellement et saupoudrez-la de farine pour l'empêcher de coller.
- Utilisez la forme à pâte ronde pour découper des bases de pizza.

### Sauce tomate

1 boîte de tomates pelées en conserve  
1 petite boîte de concentré de tomate  
Poivre & sel  
Origan  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
2 gousses d'ail

- Émincez les tomates pelées.
- Mélangez tous les ingrédients pour créer une sauce.

## Conseils de garniture

Fromages : mozzarella, parmesan râpé, gouda râpé, etc.

Fruits de mer : saumon fumé, crevettes, thon en boîte, etc.

Légumes : poivrons verts, roquette, olives, champignons, épinards, oignons, etc.

Aromates : basilic, poivre, sel, épices italiennes, etc.

Viande : jambon, bacon, salami, etc.

### Placez la garniture pour les pizzas dans des bols sur la table.

- Graissez les spatules avec une petite quantité d'huile et placez-les sur votre assiette.
- Placez une base de pizza sur la spatule.
- Ajoutez de la sauce tomate sur la base. Laissez un bord de 2-3 cm sur la pâte.
- Garnissez la pizza avec les ingrédients de votre choix.

### Variations :

- Utilisez des bases de pizza préparées au supermarché.
- Utilisez des pizzas préparées au supermarché.

**Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor Gebrauch des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie diese zum späteren Nachschlagen auf.**

### Achtung:

- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mithilfe einer externen Zeitschaltuhr oder separaten Fernsteuerung betrieben zu werden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen bestimmt, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht oder wurden in den Gebrauch eingewiesen.
- Kinder sind zu beaufsichtigen und dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf nur dann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten sowie oder mit mangelnder Erfahrung bzw. fehlendem Wissen verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder zur sicheren Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gebrauch einhergehenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt reinigen und warten.
- Kinder dürfen das Gerät nur ab einem Alter von 8 Jahren und unter Aufsicht reinigen und warten.
- Halten Sie das Gerät und dessen Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern.

### Sicherheitshinweise

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich gemäß der vorliegenden Anleitung.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch erlischt die Garantie.
- Dieses Gerät ist nicht für gewerbliche oder professionelle Zwecke ausgelegt.
- Überprüfen Sie, dass die auf dem Gerät angegebene Spannung Ihrer lokalen Netzspannung entspricht, bevor Sie das Gerät an die Netzstromversorgung anschließen.

- Verwenden Sie eine geerdete Netzsteckdose.
- Verwenden Sie das Gerät in keinem Fall, wenn das Gerät selbst, das Stromkabel oder der Stecker Schäden aufweist.
- Halten Sie das Gerät, das Stromkabel und den Stecker von Wasser fern. Das Gerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden.
- Halten Sie das Gerät, das Stromkabel und den Stecker von Wärmequellen fern.
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn es nicht in Gebrauch ist. Bewahren Sie das Gerät möglichst in der Original-Verpackung auf.
- Achten Sie darauf, dass Sie das Gerät mit trockenen Händen von der Netzstromversorgung trennen. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und ziehen Sie nicht am Kabel.
- Stellen Sie den Pizzaofen während des Aufheizens nicht auf ein weiches Tischtuch.
- Verwenden Sie den Pizzaofen nicht in feuchter Umgebung.
- Halten Sie das Gerät von Kindern und von Personen mit geistiger Behinderung fern. Kinder dürfen den Pizzaofen nur unter Aufsicht einer erwachsenen Person verwenden.
- Behalten Sie das Gerät im Auge und lassen Sie es während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste und ebene Fläche.
- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung und/oder Lagerung mindestens 30 Minuten lang abkühlen.
- Stellen Sie das Gerät nicht um, während es in Betrieb ist.
- Mehrere Teile des Pizzaofens können sehr heiß werden. Beim Kontakt mit diesen Teilen kann es zu Verbrennungen kommen.
- Heben Sie den Terracotta-Deckel immer am Griff an und verwenden Sie dazu Ofenhandschuhe oder Topflappen.
- Die Metallteile der Pizzaschieber werden sehr heiß. Fassen Sie die Schieber deshalb nur an den Griffen an.
- Sorgen Sie dafür, dass der Pizzaofen frei steht und nicht mit brennbaren

Materialien in Berührung kommt. Decken Sie den Pizzaofen nie ab.

- Bereiten Sie kein Fleisch im Pizzaofen zu, da Fettspritzer vom Fleisch auf das Heizelement kommen und einen Brand auslösen können.
- Verwenden Sie den Pizzaofen nur mit oben aufgelegtem Terracotta-Deckel.
- Der Terracotta-Deckel ist sehr empfindlich.
- Das Gerät und die Zubehörteile sind nicht spülmaschinengeeignet.
- Reparaturen dürfen nur von autorisierten Technikern vorgenommen werden. Benutzer dürfen das Gerät nicht eigenständig öffnen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Fachhändler oder einer entsprechend qualifizierten Person ersetzt werden, um gefährliche Situationen zu vermeiden.

## Verpackungsinhalt

- |                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| • 1 Pizzaofen         | • 1 Griff mit Mutter |
| • 1 Backblech         | • 6 Pizzaschieber    |
| • 1 Terracotta-Deckel | • 1 Teigform         |



Das Verpackungsmaterial kann wiederverwendet oder recycelt werden. Die Verpackungsmaterialien müssen ordnungsgemäß entsorgt werden. Nehmen Sie sofort Kontakt mit Ihrem Lieferanten auf, falls Sie durch den Transport aufgetretene Schäden feststellen.

## Installation

Schrauben Sie den Griff mit der Mutter von Hand am Deckel an. Ziehen Sie die Mutter nicht zu fest an, da der Deckel sonst möglicherweise zerbricht.  
Reinigen Sie das Backblech und die Pizzaschieber vor dem erstmaligen Gebrauch des Pizzasofens. Beim ersten Gebrauch des Pizzasofens kann es zu geringfügiger Rauchbildung und zur Entwicklung eines markanten Geruchs kommen. Dies ist normal und tritt nach kurzer Zeit nicht mehr auf.

## Betrieb

Stellen Sie den Pizzasofen auf eine stabile und ebene hitzebeständige Fläche, auf der sich eventuelle Spritzer abwischen lassen. Sorgen Sie beim Betrieb des Pizzasofens für eine gute Raumbelüftung.

Stecken Sie den Stecker in eine Netzsteckdose und schalten Sie das Gerät ein. Lassen Sie den Pizzasofen 10 Minuten lang vorheizen.  
Schieben Sie die Pizza mit dem Pizzaschieber in den Pizzasofen. Lassen Sie die Pizza auf dem Schieber, damit Sie die Pizza leicht wieder herausziehen können.  
Backen Sie die Pizza jeweils 5 bis 7 Minuten. Schieben Sie die Pizza auf Ihren Teller. Bitte beachten Sie, dass der Pizzaschieber sehr heiß ist. Er muss auf einer hitzebeständigen Fläche abgelegt werden.

Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus und trennen Sie es vom Stromnetz.

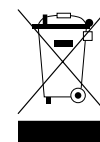
## Reinigung und Pflege

Stellen Sie sicher, dass das Gerät sofort nach Gebrauch ausgeschaltet wird. Lassen Sie es mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen und wieder einlagern.  
Der Terracotta-Deckel muss vollständig abgekühlt sein, bevor er mit Wasser in Berührung kommt. Legen Sie den warmen Deckel nicht auf einer kalten Fläche ab, da dies aufgrund des zu schnellen Abkühlens zu Schäden am Deckel führen könnte.  
Nach normalem Gebrauch ist eine Reinigung des Terracotta-Deckels nicht nötig. Weder Terracotta-Deckel noch die anderen Komponenten des Pizzasofens sind spülmaschinengeeignet. Das Backblech und die Pizzaschieber können mit einer Bürste unter warmem Wasser von Hand gespült werden.

Reinigen Sie das Gerät von außen mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Verwenden Sie keine harten Bürsten, Scheuermittel, Topfreiniger oder Flüssigkeiten wie Alkohol, Benzin oder Azeton. Nach der Reinigung gründlich mit einem trockenen Tuch abtrocknen. Das Gerät darf unter keinen Umständen in Wasser getaucht werden.

Bewahren Sie das Gerät in seiner ursprünglichen Verpackung an einem trockenen und kühlen Ort auf. Stellen Sie das Gerät nicht weg, wenn es nicht vollständig trocken ist. Fetten Sie das Backblech leicht ein, wenn der Pizzasofen längere Zeit nicht verwendet wird.

## Entsorgung



Entsorgen Sie dieses Gerät nicht über den Hausmüll. Elektrische und elektronische Altgeräte müssen unabhängig davon, ob sie Schadstoffe enthalten, bei einer offiziellen Sammelstelle oder bei einem Händler abgegeben werden, damit sie umweltfreundlich entsorgt werden können. Nähere Informationen erhalten Sie bei Ihren Behörden für Abfallwirtschaft vor Ort.

## Technische Daten

Produktbezeichnung:	Pizzasofen
Modell:	PO-B6
Netzspannung:	220-240 V – 50/60 Hz
Leistung:	1100 W

## Rezepte

### Pizzateig

500 g Mehl  
1 Prise Salz  
4 Esslöffel Olivenöl  
20 g Frischhefe oder  
1 Packung Trockenhefe  
250 ml lauwarmes  
Wasser

#### Rezept mit Frischhefe:

- Das Mehl mit dem Olivenöl und dem Salz in eine Schüssel geben.
- Die Frischhefe mit dem lauwarmen Wasser verrühren, bis sie aufgelöst ist.
- Die Hefemischung mit dem Mehl vermengen

#### Rezept mit Trockenhefe:

- Mehl, Olivenöl, Salz, Trockenhefe und lauwarmes Wasser zusammen in eine Schüssel geben.

- Zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Alternativ dazu können Sie zum Mergen auch einen Mixer oder eine Küchenmaschine verwenden.
- Die Schüssel mit einem Tuch abdecken und den Teig 45 Minuten gehen lassen, bis sich die Menge verdoppelt hat.
- Den Teig mit Mehl bestäuben und bis zu einer Dicke von 3 mm ausrollen. Dabei den Teig gelegentlich umdrehen und mit Mehl bestäuben, damit er nicht klebt.
- Mit der runden Teigschüssel die Pizzaböden ausschneiden.

### Tomatensauce

1 Dose Tomaten, geschält  
1 kleine Dose Tomatenmark  
Salz & Pfeffer  
Oregano  
2 Esslöffel Olivenöl  
2 Knoblauchzehen

- Die geschälten Tomaten fein hacken.
- Alle Zutaten zu einer Sauce vermengen.

## Tipps für den Pizzabelag

Käsesorten: Mozzarella, geriebener Parmesan, geriebener Gouda, usw.  
Fisch/Meeresfrüchte: Räucherlachs, Garnelen, Thunfisch aus der Dose, usw.  
Gemüse: grüne Paprika, Rucola, Oliven, Champignons, Spinat, Zwiebeln, usw.  
Kräuter: Basilikum, Pfeffer, Salz, italienische Kräutermischung, usw.  
Fleisch: Kochschinken, Bacon, Salami, usw.

#### Stellen Sie die Auswahl an Pizzabelägen in Schälchen auf den Tisch.

- Die Pizzaschieber leicht einölen und auf den Teller legen.
- Einen Pizzaboden auf den Pizzaschieber legen.
- Mit etwas Tomatensauce bestreichen. Am Teigrand gut einen Zentimeter frei lassen.
- Die Pizza mit Zutaten Ihrer Wahl belegen.

#### Variationen:

- Verwenden Sie Pizza-Fertigteig aus dem Supermarkt.
- Verwenden Sie Fertigpizzas aus dem Supermarkt.



## Prima di usarlo, leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle per farvi riferimento in futuro.

### Avvertenze:

- Il prodotto non deve essere utilizzato tramite un timer esterno o altri sistemi telecomandati separati.
- Questo apparecchio non è progettato per l'uso da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza e competenza, a meno che non siano sotto supervisione o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini ed evitare che giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni d'età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con scarsa esperienza e conoscenza, qualora abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e ne comprendano i pericoli.
- Non lasciare che i bambini puliscano o riparino l'apparecchio senza supervisione.
- Ai bambini non dovrebbe essere consentito pulire e effettuare la manutenzione dell'apparecchio a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.
- Tenere apparecchio e cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini minori di 8 anni.

### Misure di sicurezza

- Utilizzare l'apparecchio solo come indicato nelle istruzioni.
- L'uso improprio invaliderà la garanzia.
- Questo apparecchio non è destinato all'impiego commerciale o professionale.
- Verificare che la tensione indicata sull'apparecchio corrisponda a quella di rete prima di collegarlo a una presa di corrente.
- Collegarlo a una presa elettrica con messa a terra.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.

- Evitare che l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina vengano a contatto con l'acqua. Non immergere l'apparecchio in acqua o in un altro liquido.
- Proteggere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina da eventuali contatti con fonti di calore.
- Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente quando non si usa. Conservare l'apparecchio preferibilmente nella sua confezione originale.
- Assicurarsi di avere le mani asciutte quando si scollega l'apparecchio dalla presa di corrente. Estrarre la spina senza tirare il cavo elettrico.
- Non appoggiare l'apparecchio su una tovaglia quando è caldo.
- Non utilizzare l'apparecchio in ambienti umidi.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini e delle persone mentalmente incapaci. Permettere ai bambini di utilizzare questo forno per pizza solo sotto la supervisione di un adulto.
- Tenere sempre d'occhio l'apparecchio e non lasciarlo incustodito quando è acceso.
- Porre l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di pulirlo o di riporlo.
- Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento.
- Diverse parti del forno possono diventare molto calde. Il contatto con queste parti può ustionare.
- Usare sempre il manico per sollevare il coperchio di terracotta e usare guanti da forno o presine.
- Le parti metalliche delle spatole diventano molto calde, ed è quindi bene tenere le spatole per i manici.
- Assicurarsi che il forno sia a sé stante e che non venga a contatto con materiali combustibili. Non coprire l'apparecchio.
- Non usare il forno per la pizza per prepararvi carne, perché il grasso della carne potrebbe depositarsi sulla resistenza e provocare un incendio.

- Utilizzare il forno solo dopo averlo coperto con il suo coperchio in terracotta.
- Il coperchio in terracotta è fragilissimo.
- L'apparecchio e i relativi accessori non sono lavabili in lavastoviglie.
- Far effettuare eventuali riparazioni solo da tecnici autorizzati. Non aprire l'apparecchio.
- Per evitare un potenziale pericolo, il cavo di alimentazione danneggiato deve essere sostituito dal produttore, dal tecnico dell'assistenza o da altro personale qualificato.

## Contenuto della confezione

- 1 forno per pizza
- 1 teglia da forno
- 1 coperchio in terracotta
- 1 manico con dado
- 6 spatole
- 1 formella per impasto



Il materiale da imballaggio si può riutilizzare o riciclare. I materiali da imballaggio vanno smaltiti presso gli appositi siti di smaltimento dei rifiuti. Contattare immediatamente il fornitore se si rilevano danni verificatisi durante il trasporto.

## Installazione

Montare manualmente la maniglia sul coperchio, utilizzando il dado. Non stringere troppo, perché il coperchio può rompersi facilmente. Pulire la teglia e le spatole prima di utilizzare il forno per la prima volta. Al primo utilizzo, il forno potrebbe emettere una piccola quantità di fumo e un odore caratteristico. È normale e scomparirà quasi subito.

## Funzionamento

Collocare il forno su una superficie stabile e piana, resistente al calore e agli schizzi. Ventilare la stanza quando si usa il forno.

Inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'unità. Lasciar preriscaldare il forno per 10 minuti.

Usare la spatola per introdurre la pizza nel forno. Lasciare la pizza sulla spatola in modo da poterla poi rimuovere facilmente.

Lasciare in cottura per 5-7 minuti. Servire la pizza nel piatto. Non dimenticare che la spatola sarà molto calda. Poggiarla perciò su una superficie resistente al calore.

Dopo l'uso, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla presa di corrente.

## Pulizia e manutenzione

Assicurarsi subito di aver staccato la corrente e lasciar raffreddare l'apparecchio per almeno 30 minuti prima di pulirlo e riporlo.

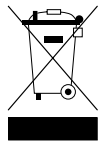
Il coperchio in terracotta deve essersi raffreddato completamente prima che possa entrare in contatto con l'acqua. Non posare il coperchio caldo su una superficie fredda perché potrebbe danneggiarsi a causa del raffreddamento troppo rapido.

Non è necessario pulire il coperchio in terracotta dopo un normale utilizzo. Il coperchio in terracotta non è lavabile in lavastoviglie e non lo sono nemmeno gli altri componenti del forno. La teglia e le spatole si possono lavare a mano con una spazzola in acqua tiepida.

Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno morbido e leggermente umido e un po' di detergente delicato. Non utilizzare spazzole dure, abrasivi, pagliette o liquidi come alcool, benzina o acetone. Dopo aver pulito l'apparecchio, asciugarlo bene con un panno asciutto. Non immergere mai l'apparecchio in acqua.

Conservare l'apparecchio in un luogo fresco e asciutto nella sua confezione originale. Non riporre l'apparecchio se non è completamente asciutto. Ungere appena la teglia se non si prevede di usare il forno per parecchio tempo.

## Gestione dei rifiuti



Non smaltire l'apparecchio con i rifiuti indifferenziati. Smaltire tutte le apparecchiature elettriche o elettroniche, indipendentemente dal fatto che contengano o meno sostanze nocive, portandole presso un punto di raccolta rifiuti o presso un rivenditore, in modo che possano essere smaltite nel rispetto dell'ambiente. Per ulteriori informazioni, contattare l'azienda locale per lo smaltimento dei rifiuti.

## Specifiche tecniche

Etichettatura: Forno per pizza  
 Modello: PO-B6  
 Tensione: 220-240 V – 50/60 Hz  
 Potenza: 1100 W

## Ricette

### Impasto per pizza

500 g di farina  
 Un pizzico di sale  
 4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva  
 20 g di lievito di birra fresco o 1 bustina di lievito di birra secco  
 250 ml di acqua tiepida

#### Ricetta con lievito di birra fresco:

- Mescolare la farina con l'olio d'oliva e il sale in una ciotola.
- Sciogliere il lievito fresco nell'acqua tiepida e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.
- Mescolare il composto appena ottenuto con la farina.

#### Ricetta con lievito secco:

- Mescolate insieme farina, olio d'oliva, sale, lievito secco e acqua tiepida.

- Impastare fino a ottenere una composto omogeneo. In alternativa si può usare un frullatore o un robot da cucina.
- Coprire la ciotola con un panno e lasciar lievitare il composto per 45 minuti fino a quando non è raddoppiato di volume.
- Cospargere l'impasto di farina e stendere l'impasto fino a raggiungere uno spessore di 3 mm. Girare l'impasto di tanto in tanto e cospargerlo di farina per evitare che diventi coloso.
- Usare la formella tonda per modellare le basi per la pizza.

### Salsa di pomodoro

1 scatola di pomodori pelati  
 1 piccolo barattolo di concentrato di pomodoro  
 Sale e pepe  
 Origano  
 2 cucchiaini di olio d'oliva  
 2 spicchi d'aglio

- Tritare finemente i pomodori pelati.
- Mescolate tutti gli ingredienti fino a creare una salsa.

## Suggerimenti per la farcitura

Formaggi: mozzarella, parmigiano grattugiato, gouda grattugiato ecc.

Pesce: salmone affumicato, gamberi, tonno in scatola ecc.

Verdure: peperoni verdi, rucola, olive, funghi, spinaci, cipolle ecc.

Erbe aromatiche: basilico, pepe, sale, origano, rosmarino, timo, salvia ecc.

Carne: prosciutto, pancetta, salame ecc.

### Disponere i condimenti per le pizze in coppette sul tavolo.

- Ungere le spatole con un filo d'olio e metterle sul piatto.
- Porre una base per pizza sulla spatola.
- Aggiungere un po' di salsa di pomodoro alla base della pizza. Lasciare un dito di impasto lungo il bordo.
- Completare la pizza con ingredienti di proprio gusto.

### Variazioni:

- Usare le basi per pizza già pronte del supermercato.
- Usare le pizze pronte del supermercato.

**Lea atentamente estas instrucciones de operación antes de utilizar el aparato y consérvelas para consultarlas en el futuro.**

### Advertencia:

- Este aparato no se ha concebido para manejarse mediante temporizadores externos o sistemas de control remoto independientes.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos menores) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, salvo que sea bajo supervisión o se les haya instruido sobre su uso seguro.
- Los menores deben estar vigilados y no se les debe dejar que jueguen con el aparato.
- Este aparato pueden usarlo los menores a partir de 8 años de edad y personas con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, siempre que sea con supervisión o si han recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y entienden los peligros que conlleva.
- No se debe dejar a los menores realizar tareas de limpieza y mantenimiento del aparato sin supervisión.
- No se debe dejar a los menores realizar tareas de limpieza y mantenimiento del aparato a menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los menores de 8 años.

### Precauciones de seguridad

- Use el aparato exclusivamente como se indica en las instrucciones.
- El uso indebido invalidará la garantía.
- Este aparato no se ha concebido para uso comercial o profesional.
- Compruebe que la tensión indicada en el aparato se corresponde con la tensión de la red local antes de conectarlo a la toma de alimentación.
- Utilice una toma de alimentación con conexión a tierra.

- No use el aparato si presenta daños o si están deteriorados el cable de alimentación o el enchufe.
- Evite que el aparato, el cable de alimentación o el enchufe entren en contacto con el agua. No sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos.
- Evite que el aparato, el cable de alimentación o el enchufe entren en contacto con fuentes de calor.
- Desconecte el aparato de la toma de alimentación cuando no se vaya a utilizar. Guarde el aparato preferiblemente en su embalaje original.
- Asegúrese de tener las manos secas cuando vaya a desconectar el aparato de la toma de alimentación. Tire del enchufe y no lo haga del cable.
- No ponga el horno para pizzas sobre un mantel delicado mientras está caliente.
- No utilice el horno para pizzas en un lugar mojado.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños y personas incapacitadas mentalmente. Solo se puede permitir que los niños utilicen el horno para pizzas si están bajo la supervisión de un adulto.
- Vigile el aparato y no lo deje desatendido cuando esté encendido.
- Coloque el aparato sobre una superficie estable y plana.
- Deje que el aparato se enfríe durante 30 minutos como mínimo antes de limpiarlo o guardarlo.
- No desplace el aparato mientras está en funcionamiento.
- Varias partes del horno para pizzas pueden alcanzar altas temperaturas. El contacto con estas partes puede ocasionar quemaduras.
- Levante siempre la tapa de terracota por el asa y utilice manoplas para horno y agarradores de cocina.
- Los componentes metálicos de las espátulas pueden alcanzar temperaturas muy elevadas, de modo que se deben sujetar las espátulas por la empuñadura.
- Asegúrese de que el horno para pizzas está aislado y de que no entra en contacto con materiales combustibles. No ponga nada encima del horno para pizzas.

- No prepare carne en el horno para pizzas, ya que pueden caer salpicaduras de grasa de la carne en la resistencia y provocar un incendio.
- Use el horno para pizzas siempre con la tapa de terracota puesta.
- La tapa de terracota es muy frágil.
- El aparato y sus accesorios no son aptos para el lavavajillas.
- Las reparaciones deben ser realizadas exclusivamente por técnicos autorizados. Los usuarios no deben abrir el aparato.
- Si el cable de corriente está dañado, se debe pedir su sustitución al fabricante, a su servicio técnico o a cualquier otra persona igualmente cualificada, para evitar riesgos.

## Contenido del paquete

- 1 horno para pizzas
- 1 bandeja de horno
- 1 tapa de terracota
- 1 asa con tuerca
- 6 espátulas
- 1 molde para masas



El material de embalaje se puede reutilizar o reciclar. Los materiales del embalaje se deben desechar en los puntos de recogida de residuos adecuados. Si detecta algún daño que se haya producido durante el transporte, debe ponerse en contacto con su proveedor inmediatamente.

## Instalación

Acople el asa a la tapa manualmente, utilizando la tuerca. No apriete en exceso, ya que la tapa se puede romper con facilidad.

Limpie la bandeja de horno y las espátulas antes de utilizar el horno para pizzas por primera vez.

Cuando se usa por primera vez, el horno para pizzas puede emitir una pequeña cantidad de humo y un olor particular. Se trata de algo normal y dejará de suceder en un rato.

## Uso

Sitúe el horno para pizzas en una superficie estable y plana que sea resistente al calor y a las salpicaduras. Ventile la estancia cuando utilice el horno para pizzas.

Enchufe el aparato a la toma de corriente y encienda la unidad. Deje precalentar el horno para pizzas durante 10 minutos.

Utilice la espátula para deslizar la pizza dentro del horno. Deje la pizza en la espátula, de modo que pueda sacarla con facilidad de nuevo.

Hornee la pizza durante 5 a 7 minutos. Ponga la pizza en el plato. Tenga en cuenta que la espátula estará muy caliente. Se debe depositar sobre una superficie resistente al calor.

Tras su uso, apague el aparato y desenchúfelo de la toma de alimentación.

## Limpieza y mantenimiento

Asegúrese de que se ha apagado inmediatamente y deje que el aparato se enfríe durante 30 minutos como mínimo antes de limpiarlo y guardarlo.

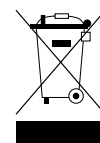
La tapa de terracota debe estar completamente fría antes de ponerla en contacto con el agua. No ponga la tapa caliente sobre una superficie fría puesto que puede sufrir daños si se enfría con excesiva rapidez.

No es necesario limpiar la tapa de terracota después de un uso normal. La tapa de terracota no es apta para el lavavajillas, ni lo son tampoco el resto de componentes del horno para pizzas. La bandeja de horno y las espátulas se pueden lavar a mano con un cepillo en agua caliente.

Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo y un detergente suave. No utilice cepillos duros, productos abrasivos, estropajos ni líquidos como alcohol, gasolina o acetona. Después de la limpieza, seque minuciosamente con un paño seco. En ninguna circunstancia se debe sumergir el aparato en agua.

Guarde el aparato en su embalaje original en un lugar fresco y seco. No lo guarde si no está totalmente seco. Unte ligeramente la bandeja de horno con aceite si no se va a usar el horno para pizzas durante un periodo prolongado.

## Gestión de residuos



No deseche este aparato con el resto de residuos domésticos. Deseche todos los aparatos eléctricos o electrónicos, con independencia de si contienen o no sustancias nocivas, llevándolos al punto limpio de recogida o al distribuidor, de modo que se puedan tratar de modo respetuoso con el medio ambiente. Para obtener más información, póngase en contacto con el departamento de gestión de residuos local.

## Especificaciones técnicas

Etiquetado:	Horno para pizzas
Modelo:	PO-B6
Voltaje:	220-240 V – 50/60 Hz
Potencia:	1100 W

## Recetas

### Masa para pizza

500 g de harina  
Un pellizco de sal  
4 cucharadas de aceite de oliva  
20 g de levadura fresca o 1 sobre de levadura seca  
250 ml de agua tibia

#### Receta con levadura fresca:

- Mezcle la harina con el aceite de oliva y la sal en un cuenco.
- Disuelva la levadura fresca en el agua tibia y remueva hasta que quede uniforme.
- Combine la mezcla de levadura y agua con la harina.

#### Receta con levadura seca:

- Mezcle la harina, el aceite de oliva, la sal, la levadura seca y el agua tibia.

- Amase hasta lograr una masa homogénea. También puede utilizar una amasadora o un robot de cocina.
- Cubra el cuenco con un paño y deje que la masa suba durante 45 minutos hasta que haya doblado su volumen.
- Espolvoree harina sobre la masa y trabájela con el rodillo hasta que tenga un grosor de 3 mm. Dé la vuelta de vez en cuando a la masa y espolvoree harina para evitar que se pegue.
- Use el molde redondo para cortar las bases de pizza.

### Salsa de tomate

1 lata de tomates pelados  
1 lata pequeña de pasta de tomate  
Sal y pimienta  
Orégano  
2 cucharadas de aceite de oliva  
2 dientes de ajo

- Pique finos los tomates pelados.
- Mezcle todos los ingredientes para crear una salsa.

## Sugerencias de ingredientes para poner sobre la pizza

Quesos: mozzarella, parmesano rallado, Gouda rallado, etc.

Pescados y mariscos: salmón ahumado, gambas, atún en lata, etc.

Verduras y hortalizas: pimientos verdes, rúcula, aceitunas, champiñones, espinacas, cebolla, etc.

Especias y hierbas: albahaca, pimienta, sal, especias italianas, etc.

Carnes: jamón, beicon, salami, etc.

#### Ponga los ingredientes para la pizza en tazas sobre la mesa.

- Unte un poco de aceite sobre las espátulas y póngalas en su plato.
- Ponga una base de pizza sobre la espátula.
- Agregue un poco de salsa de tomate a la base de la pizza. Deje libre un centímetro de masa en el borde.
- Ponga sobre la base los ingredientes que prefiera.

#### Variaciones:

- Utilice bases de pizza preparadas que podrá conseguir en el supermercado.
- Utilice pizzas preparadas que podrá conseguir en el supermercado.



**Läs igenom dessa driftsinstruktioner noggrant innan du använder apparaten och spara dem för framtida referens.**

### Varning:

- Denna apparat är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Den här apparaten ska inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte övervakas eller instrueras.
- Barn ska övervakas och får inte leka med den här apparaten.
- Denna apparat kan användas av barn från 8 år och uppåt och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller bristande erfarenhet och kunskap om de hålls under tillsyn eller har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och förstår riskerna.
- Barn får inte rengöra och underhålla apparaten utan övervakning.
- Barn får inte rengöra och underhålla apparaten såvida de inte är äldre än 8 år och övervakas.
- Förvara apparaten och nätsladden utom räckhåll för barn som är yngre än 8 år.

### Säkerhetsföreskrifter

- Använd endast apparaten i enlighet med instruktionerna.
- Felaktig användning gör att garantin upphör att gälla.
- Denna apparat är inte avsedd för kommersiell eller professionell användning.
- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten motsvarar din lokala nätspänning innan du ansluter den till strömförsörjningen.

- Använd ett jordat eluttag.
- Använd inte om apparaten, nätsladden eller kontakten är skadad.
- Skydda apparaten, nätsladden och kontakten mot kontakt med vatten. Sänk aldrig apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Skydda apparaten, nätsladden och kontakten mot kontakt med värmekällor.
- Koppla loss från strömförsörjningen när den inte används. Förvara helst apparaten i dess originalförpackning.
- Se till att dina händer är torra när du kopplar loss apparaten från strömförsörjningen. Dra ut kontakten, dra inte i sladden.
- Placera inte pizzaugnen på en mjuk bordsdruk vid uppvärmning.
- Använd inte pizzaugnen i fuktiga områden.
- Förvara apparaten utom räckhåll för barn och personer med nedsatt mental förmåga. Barn får endast använda pizzaugnen när de övervakas av vuxna.
- Håll koll på apparaten och lämna den inte utan uppsikt när den är påsatt.
- Placera apparaten på en fast och plan yta.
- Låt apparaten svalna i minst 30 minuter innan du rengör och/eller förvarar den.
- Flytta inte apparaten medan den är i drift.
- Vissa delar av pizzaugnen kan bli mycket varma. Om du vidrör dessa delar blir du brännskadad.
- Lyft alltid terrakotta-locket i handtaget och använd ugnshandskar eller grytlappar.
- Metalldelarna på pizzaspadarna blir mycket varma, så du ska hålla dem i handtagen.
- Säkerställ att pizzaugnen är fristående och inte kommer i kontakt med brännbara material. Täck inte över pizzaugnen.
- Tillaga inte kött i pizzaugnen, eftersom fett från köttet kan stänka på

värmeelementet och orsaka brand.

- Använd endast pizzaugnen med terrakotta-locket ovanpå.
- Terrakotta-locket är mycket ömtåligt.
- Apparaten och tillbehören tål inte maskindisk.
- Reparationer får endast utföras av behöriga tekniker. Användarna får inte öppna apparaten.
- Om elsladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av tillverkaren, dess serviceombud eller en annan kvalificerad person.

## Paketets innehåll

- 1 pizzaugn
- 1 bakplåt
- 1 terrakotta-lock
- 1 handtag med mutter
- 6 pizzaspadar
- 1 degform



Förpackningsmaterialet kan återanvändas eller återvinnas. Förpackningsmaterialen måste avfallshanteras på en återvinningsstation. Kontakta omedelbart din leverantör om du upptäcker skador som uppstått under transporten.

## Montering

Fäst manuellt handtaget på locket med muttern. Dra inte åt muttern för hårt – då kan locket gå sönder.

Rengör bakplåten och pizzaspadarna innan du använder pizzaugnen för första gången. Första gången pizzaugnen används kan den avge lite rök och en distinkt lukt. Detta är normalt och upphör snart.

## Användning

Placera pizzaugnen på en stabil och plan yta som tål värme och stänk. Ventilera rummet när du använder pizzaugnen.

Sätt kontakten i vägguttaget och sätt på apparaten. Låg pizzaugnen förvärmas i 10 minuter.

Lägg in pizzan i pizzaugnen med pizzaspaden. Lämna pizzan på pizzaspaden så att du enkelt kan ta ut den igen.

Tillaga pizzan i 5–7 minuter. Placera pizzan på tallriken. Observera att pizzaspaden är mycket varm. Placera den på en värmeständig yta.

Stäng av apparaten efter användningen och koppla loss från strömförsörjningen.

## Rengöring och underhåll

Säkerställ omedelbart att strömmen är frånkopplad och låt apparaten svalna i minst 30 minuter innan du rengör och förvarar den.

Terrakotta-locket måste ha svalnat helt innan det kommer i kontakt med vatten. Placera inte locket på en kall yta, då kan det skadas eftersom det svalnar för snabbt.

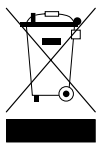
Terrakotta-locket behöver inte rengöras efter normal användning. Terrakotta-locket och de övriga komponenterna i pizzaugnen tål inte maskindisk. Bakplåten och pizzaspadarna kan handdiskas med en borste i varmt vatten.

Rengör apparatens utsida med en fuktig duk och ett mildt rengöringsmedel. Använd inte

hårda borstar, slipmedel, stålull eller vätskor som alkohol, bensin eller aceton. Torka efter rengöringen väl med en torr duk. Du får under inga omständigheter sänka ned apparaten i vatten.

Förvara apparaten i dess originalförpackning på en torr och sval plats. Förvara den inte för länge om den är helt torr. Smörj in bakplåten lätt om pizzaugnen inte används under en längre tid.

## Avfallshantering



Kassera inte denna apparat tillsammans med annat hushållsavfall. Kassera allt elskrot eller elektroniska apparater, oavsett om de innehåller farliga ämnen eller inte, hos ett återvinningsföretag eller lämna dem till en återförsäljare så att de kan kasseras på ett miljövänligt sätt. För mer information kan du vända dig till ditt lokala avfallsföretag.

## Tekniska specifikationer

Märkning:	Pizzaugn
Modell:	PO-B6
Spänning:	220-240 V – 50/60 Hz
Effekt:	1100 W

## Recept

### Pizzadeg

500 g mjöl  
En nypa salt  
4 msk olivolja  
20 g färsk jäst eller 1 paket torr jäst  
250 ml fingervarmt vatten

#### Recept med färsk jäst:

- Blanda mjölet med
- olivoljan och saltet i en skål.
- Smula ned den färska jästen i det fingervarma vattnet och rör tills blandningen blir jämn.
- Blanda den jämna jästblandningen med mjölet.

#### Recept med torr jäst:

- Blanda mjöl, olivolja, salt, torr jäst och fingervarmt vatten.

- Knåda till en smidig deg. Alternativt kan du använda en mixer eller matprocessor.
- Täck över skålen med en duk och låt jäsa i 45 minuter tills volymen har dubblats.
- Strö mjöl över degen och kavla ut den tills den är 3 mm tjock. Vänd degen då och då och strö mjöl över så att den inte fastnar.
- Använd den runda degformen för att skära ut pizzabottnarna.

### Tomatsås

1 burk skalade tomater  
1 liten burk tomatpuré  
Salt & peppar  
Oregano  
2 msk olivolja  
2 vitlöksklyftor

- Finhacka de skalade tomaterna.
- Blanda alla ingredienser till en sås.

## Tips på fyllning

Ost: mozzarella, riven parmesan, riven Gouda etc.

Fisk & skaldjur: rökt lax, räkor, tonfisk på burk etc.

Grönsaker: grön paprika, senapskål, oliver, svamp, spenat, lök etc.

Örter: basilika, peppar, salt, italienska kryddor etc.

Kött: skinka, bacon, salami etc.

### Placera fyllningen till pizzorna i skålar på bordet.

- Smörj pizzaspadarna med lite olja och placera dem på din tallrik.
- Placera en pizzabotten på pizzaspaden.
- Bred ut tomatsås på pizzabotten. Lämna någon centimeter deg utan sås i kanten.
- Lägg på den fyllning du önskar.

### Variationer:

- Använd färdiga pizzabottnar från livsmedelsaffären.
- Använd färdiga pizzor från livsmedelsaffären.

**Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia należy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi i zachować ją do wykorzystania w przyszłości.**

### Ostrzeżenie:

- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara sterującego lub systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do używania przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub umysłowych, lub nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, chyba że używają go pod nadzorem innej osoby bądź otrzymały od takiej osoby instrukcje dotyczące użytkowania urządzenia.
- Dzieci powinny pozostawać pod opieką i nie powinny bawić się urządzeniem.
- To urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli są one pod nadzorem lub zostały poinstruowane w kwestii bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie powinny czyścić i konserwować urządzenia bez nadzoru.
- Dzieci poniżej 8. roku życia nie powinny czyścić i konserwować urządzenia, starsze dzieci powinny pozostawać pod nadzorem.
- Urządzenie i jego przewód zasilający należy trzymać poza zasięgiem dzieci do 8. roku życia.

### Środki ostrożności

- Używaj urządzenia wyłącznie w sposób wskazany w instrukcji obsługi.
- Niewłaściwy sposób korzystania z urządzenia spowoduje unieważnienie gwarancji.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego lub profesjonalnego.
- Przed podłączeniem urządzenia do sieci zasilającej upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu odpowiada lokalnemu napięciu sieciowemu.

- Podłącz urządzenie do uziemionego gniazdka elektrycznego.
- Nie korzystaj z urządzenia, jeśli samo urządzenie, kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone.
- Chronić urządzenie, przewód zasilający i wtyczkę przed kontaktem z wodą. Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.
- Chronić urządzenie, przewód zasilający i wtyczkę przed kontaktem ze źródłami ciepła.
- Odłącz urządzenie od sieci zasilającej, gdy nie jest używane. W miarę możliwości przechowuj urządzenie w oryginalnym opakowaniu.
- Przed odłączeniem urządzenia od sieci zasilającej upewnij się, że twoje ręce są suche. Urządzenie odłączaj od sieci, trzymając za wtyczkę zasilającą – nie ciągnij przewodu.
- W czasie podgrzewania nie ustawiaj pieca do pizzy na miękkim obrusie.
- Nie używaj pieca do pizzy w wilgotnych pomieszczeniach.
- Przechowuj urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci i osób o ograniczonych zdolnościach umysłowych. Dzieci mogą korzystać z pieca do pizzy wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.
- Po uruchomieniu urządzenia nie pozostawiaj go bez nadzoru.
- Ustaw urządzenie na twardej i równej powierzchni.
- Przed czyszczeniem urządzenia lub odłożeniem go do opakowania odczekaj co najmniej 30 minut.
- Nie przesuwać ani nie przenosić urządzenia w czasie pracy.
- Niektóre elementy pieca do pizzy mogą być bardzo gorące w czasie pracy. Kontakt tych elementów ze skórą grozi poparzeniem.
- Pokrywę z terakoty podnosić za przeznaczony do tego celu uchwyt, używając w tym celu rękawic kuchennych.
- Wykonane z metalu elementy łopaty mogą być bardzo gorące – zawsze trzymaj łopatę za uchwyt.
- Przed włączeniem urządzenia upewnij się, że nie styka się z żadnymi materiałami łatwopalnymi. Nie przykrywaj pieca.

- Piec do pizzy nie jest przystosowany do obróbki termicznej mięsa – skapujący tłuszcz może trafić na element grzewczy i spowodować pożar.
- Podczas korzystania z pieca do pizzy powinna się na nim znajdować pokrywa z terakoty.
- Pokrywa z terakoty jest delikatna i wrażliwa na uszkodzenia.
- Urządzenie i dołączone akcesoria nie są przystosowane do mycia w zmywarce.
- Wszelkie naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez autoryzowany personel serwisowy. Użytkownicy nie powinni otwierać obudowy urządzenia.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, pracownika autoryzowanego serwisu lub inną wykwalifikowaną osobę w celu uniknięcia zagrożenia.

## Zawartość opakowania

- 1 piec do pizzy
- 1 blaszkę do pieczenia
- 1 pokrywę z terakoty
- 1 uchwyt z nakrętką
- 6 łopat
- 1 formę do ciasta



Materiały opakowaniowe mogą być ponownie wykorzystane lub poddane recyklingowi. Materiały opakowaniowe należy przekazać do utylizacji w stosownym zakładzie. W przypadku stwierdzenia uszkodzeń powstałych podczas transportu niezwłocznie skontaktuj się z dostawcą.

## Montaż

Zamontuj uchwyt do pokrywy za pomocą nakrętki. Zwróć uwagę na siłę, z jaką dokręcasz nakrętkę – zbyt mocne dokręcenie może spowodować pęknięcie pokrywy. Przed pierwszym użyciem pieca do pizzy wyczyść łopatkę i blaszkę do pieczenia. Podczas pierwszego użycia z pieca może wydobywać się niewielka ilość dymu i charakterystyczny zapach. Takie objawy są całkowicie normalne i ustąpią samoczynnie po krótkim czasie.

## Obsługa pieca

Ustaw piec do pizzy na stabilnej i równej powierzchni odpornej na wysokie temperatury i rozpryski. W czasie korzystania z pieca do pizzy zadbaj o odpowiednią wentylację pomieszczenia.

Włóż wtyczkę do gniazda zasilania i uruchom piec. Pozostaw piec do rozgrzania przez 10 minut.

Użyj łopaty, aby wsunąć pizzę do pieca. Pozostaw pizzę na łopacie, aby bez trudności wyjąć ją z pieca.

Pozostaw pizzę w piecu przez 5–7 minut do wypieczenia. Połóż pizzę na talerzu. Pamiętaj, że łopata jest bardzo gorąca, dlatego umieść ją na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.

Po zakończeniu pieczenia wyłącz urządzenie i odłącz je od sieci zasilającej.

## Czyszczenie i konserwacja

Zanim zaczniesz czyścić urządzenie, pozostaw je do ostygnięcia na co najmniej 30 minut. Dotyczy to także jego przechowywania.

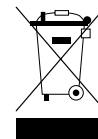
Przed kontaktem z wodą pokrywa z terakoty musi całkowicie ostygnąć. Nie umieszczaj ciepłej pokrywy na zimnych powierzchniach – zbyt szybkie schłodzenie pokrywy może spowodować jej uszkodzenie.

Przy normalnym korzystaniu z pieca nie ma potrzeby czyszczenia pokrywy z terakoty. Pokrywa nie nadaje się do mycia w zmywarce, podobnie jak pozostałe elementy pieca do pizzy. Blaszkę do pieczenia i łopatkę można myć ręcznie za pomocą szczotki w ciepłej wodzie.

Zewnętrzną obudowę urządzenia należy czyścić wilgotną ściereczką z dodatkiem łagodnego detergentu. Nie należy używać w tym celu twardych szczotek, materiałów ściernych, zmywaków ani płynów takich jak alkohol, benzyna czy aceton. Po wyczyszczeniu piec należy osuszyć suchą ściereczką. Pod żadnym pozorem nie należy zanurzać urządzenia w wodzie.

Urządzenie należy przechowywać w oryginalnym opakowaniu w suchym i chłodnym miejscu. Nie należy pakować urządzenia przed jego wyschnięciem. Jeśli piec do pizzy nie będzie używany przez dłuższy czas, należy lekko natłuścić blaszkę do pieczenia.

## Gospodarowanie odpadami



Urządzenia nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi. Wszelkie zużyte urządzenia elektryczne i elektroniczne należy oddać do stosownego zakładu utylizacji lub do sprzedawcy, aby umożliwić ich utylizację w sposób przyjazny dla środowiska – niezależnie od tego, czy zawierają substancje szkodliwe. Aby uzyskać dodatkowe informacje na ten temat, należy skontaktować się z lokalnym zakładem gospodarki odpadami komunalnymi.

## Specyfikacja techniczna

Rodzaj urządzenia:	Piec do pizzy
Model:	PO-B6
Napięcie:	220-240 V – 50/60 Hz
Zasilanie:	1100 W

## Przepisy

### Ciasto na pizzę

500 gramów mąki  
Szczypta soli  
4 łyżki oliwy z oliwek  
20 gramów świeżych drożdży lub 1 paczka drożdży suchych  
250 ml letniej wody

#### Przepis z użyciem świeżych drożdży:

- Wymieszaj mąkę z oliwą z oliwek oraz solą w misce.
- Rozpuść świeże drożdże w letniej wodzie i mieszaj do uzyskania jednolitej konsystencji.
- Wymieszaj rozpuszczone drożdże z mąką.

#### Przepis z użyciem suchych drożdży:

- Wymieszaj mąkę, oliwę z oliwek, wysuszone drożdże i letnią wodę.

- Ugniataj i wyrabiaj do uzyskania gładkiego ciasta. Możesz także użyć w tym celu blendera lub robota kuchennego.
- Przykryj miskę ściereczką i pozostaw ciasto do wyrośnięcia na 45 minut – w tym czasie powinno podwoić swoją objętość.
- Posyp ciasto mąką, a następnie rozwałkuj je na grubość 3 milimetrów. Od czasu do czasu obracaj ciasto i posypuj je mąką, aby zapobiec przyklejaniu się do powierzchni.
- Użyj okrągłej formy do ciasta, aby wyciąć spody do pizzy.

### Sos pomidorowy

1 puszka pomidorów bez skórki  
1 mała puszka koncentratu pomidorowego  
Sól i pieprz  
Oregano  
2 łyżki oliwy z oliwek  
2 ząbki czosnku

- Drobno posiekaj obrane ze skórki pomidory.
- Wymieszaj wszystkie składniki, aby uzyskać sos

## Wskazówki dotyczące dodatków

Sery: mozzarella, tarty parmezan, tarty ser gouda itp.

Owoce morza: wędzony łosoś, krewetki, tuńczyk w puszcze itp.

Warzywa: zielona papryka, rukola, oliwki, pieczarki, szpinak, cebula itp.

Zioła: bazylia, pieprz, sól, bazylia, oregano, rozmaryn, tymianek itp.

Mięso: szynka, boczek, salami itp.

#### Umieść dodatki do pizzy w miseczkach rozstawionych na stole.

- Posmaruj łopaty niewielką ilością oleju i połóż je na talerzu.
- Umieść jeden spód do pizzy na łopacie.
- Posmaruj spód do pizzy sosem pomidorowym, pozostawiając na brzegu około centymetr ciasta.
- Ułóż wybrane składniki na pizzy.

#### Warianty:

- Możesz wykorzystać gotowe spody do pizzy zakupione w supermarkecie.
- Możesz wypiekać gotowe pizze zakupione w supermarkecie.







# BluMill



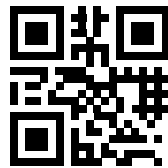
Distributed by: **OCG Retail**

Eemnesserweg 11-10

1251 NA Laren

the Netherlands

[klantenservice@omnichannelgroup.com](mailto:klantenservice@omnichannelgroup.com)



[www.blumill.shop](http://www.blumill.shop)