

**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,**

vielen Dank für den Kauf dieses Pizzaofens mit Terrakottahaube mit dem Sie spielend leicht köstliche Pizza zubereiten können. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung aufmerksam durch und beachten Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie Ihren neuen Pizzaofen optimal einsetzen können.

**Lieferumfang**

- Pizzaofen
- Terrakottahaube
- 3 x Pizza-Schaufeln
- Netzkabel
- Teigstecher
- Bedienungsanleitung

**Vor der ersten Verwendung**

1. Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus der Verpackung und entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien.
2. Reinigen Sie das Gerät wie unter **Reinigung und Pflege** beschrieben.
3. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile und hitzebeständige Fläche. Achten Sie dabei auf ausreichend Freiraum zu allen Seiten.
4. Montieren Sie den Handgriff mit der Mutter auf der Terrakottahaube. Benutzen Sie hierzu keine Werkzeuge und überdrehen Sie die Mutter nicht, der Deckel ist leicht zerbrechlich.
5. Setzen Sie die Terrakottahaube auf den Pizzaofen.
6. Verbinden Sie den Pizzaofen mit der Stromversorgung und nehmen Sie ihn für kurze Zeit leer in Betrieb. Der Pizzaofen besitzt einen Thermostat und wird automatisch auf ca. 220 bis 240°C aufgeheizt. Hierbei kann es durch eventuelle Beschichtungsrückstände zu einer leichten Geruchs- und Rauchentwicklung kommen. Sorgen Sie dabei für einen gut durchlüfteten Raum, z.B. über weit geöffnete Fenster.

**Verwendung**

Verbinden Sie den Pizzaofen mit der Stromversorgung und schalten Sie ihn rechtzeitig ein, er benötigt ca. 20 Minuten zum Vorheizen.

Bereiten Sie die Pizza nach Ihren Wünschen zu.



**ACHTUNG!**

**Es besteht Verbrennungsgefahr an den heißen Geräteteilen. Berühren Sie die Terrakottahaube oder den Griff nicht mit den Händen, verwenden Sie gegebenenfalls geeignete Topflappen oder Küchenhandschuhe.**

**Reinigung und Pflege**

- Trennen Sie den Pizzaofen von der Stromversorgung und lassen Sie ihn immer vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Pizzaofens keine Lösungs- oder Scheuermittel, keine chemischen Reinigungsmittel, keine Reinigungsmittel, die Alkohol enthalten, und keine harten Bürsten oder Stahlschwämme.
- Reinigen Sie die Terrakottahaube und das Geräteinnere mit einem angefeuchteten Tuch, auf das Sie ein wenig Spülmittel gegeben haben.
- Die Pizzaschaufel können Sie von Hand in warmem Wasser reinigen, in das Sie ein wenig Spülmittel gegeben haben.
- Die einzelnen Teile sind nicht für die Spülmaschine geeignet.

**Rezepte**

**Pizzateig**

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 Messerspitze Salz
- 4 Esslöffel Olivenöl
- 20 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe
- 250 ml lauwarmes Wasser

Rezept mit frischer Hefe	Rezept mit Trockenhefe
Mischen Sie in einer Schüssel das Mehl mit dem Salz und dem Olivenöl. Lösen Sie die frische Hefe in lauwarmem Wasser auf und rühren Sie sie zu einer geschmeidigen Masse. Mischen Sie die klümpchenfreie Hefe mit dem Mehl.	Mischen Sie in einer Schüssel Mehl, Salz, Olivenöl, Trockenhefe und lauwarmes Wasser.

Kneten Sie alles in einen geschmeidigen Teig. Alternativ benutzen Sie zum Kneten eine Küchenmaschine. Decken Sie die Schüssel mit einem Tuch ab und lassen Sie den Teig für 45 Minuten bis zu seiner doppelten Größe aufgehen. Sprengeln Sie etwas Mehl auf den Teig und rollen Sie ihn zu einer Stärke von ca. 1 cm aus. Drehen Sie den Teig gelegentlich um und bestreuen Sie ihn mit etwas Mehl, damit er nicht anklebt. Benutzen Sie die runde Teigform, um die Pizzaböden auszusteichen.

**Tomatensoße**

Zutaten:

- 1 Dose Tomaten in Stückchen oder passierte Tomaten
- 1 kleine Dose Tomatenmark
- Pfeffer und Salz
- Oregano
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen

Verrühren Sie alle Zutaten zu einer Soße.

**Empfehlung zum Belegen**

- **Käse:** Mozzarella, geriebener Parmesan, geriebener Gouda usw.
- **Meeresfrüchte:** Räucherlachs, Garnelen, Tunfisch usw.
- **Gemüse:** Paprika, Rucola, Oliven, Champignons, Spinat, Zwiebeln usw.
- **Kräuter:** Basilikum, Pfeffer, Salz, Italienische Kräutermischung usw.
- **Fleisch:** Gekochter oder roher Schinken, Salami usw.

Stellen Sie die Zutaten in Schalen auf den Tisch. Fetten Sie die Spatel mit etwas Öl ein. Legen Sie einen Pizzaboden auf einen Spatel. Verstreichen Sie etwas Tomatensoße auf dem Pizzaboden. Lassen Sie etwa 1 cm Teig am Rand frei. Belegen Sie die Pizza nach eigenem Geschmack.



**HINWEIS:**

Sie können alternativ auch einen Pizzaboden oder gar Fertigpizza aus dem Supermarkt verwenden.



**Sicherheitshinweise**

- Diese Bedienungsanleitung dient dazu, Sie mit der Funktionsweise dieses Produktes vertraut zu machen. Bewahren Sie diese Anleitung daher gut auf, damit Sie jederzeit darauf zugreifen können.
- Ein Umbauen oder Verändern des Produktes beeinträchtigt die Produktsicherheit. Achtung Verletzungsgefahr!
- Öffnen Sie das Produkt niemals eigenmächtig. Führen Sie Reparaturen nie selbst aus!
- Behandeln Sie das Produkt sorgfältig. Es kann durch Stöße, Schläge oder Fall aus bereits geringer Höhe beschädigt werden.
- Halten Sie das Produkt fern von Feuchtigkeit und extremer Hitze.
- Tauchen Sie das Produkt niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrische Spannung der Stromversorgung mit der des Pizzaofens übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Steckdose mit Schutzkontakten an. Die Steckdose muss auch nach dem Anschließen gut zugänglich sein.
- Schließen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen an die Stromversorgung an und drücken Sie die Ein/Austaste nicht mit nassen Händen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit einem externen Timer.
- Achten Sie darauf, dass das angeschlossene Netzkabel keine Stolpergefahr darstellt. Das Kabel darf nicht von der Aufstellfläche herabhängen, um ein Herunterreißen des Gerätes zu verhindern. Ziehen Sie niemals am Netzkabel, um das Gerät zu bewegen.
- Verlegen Sie das Kabel so, dass es nicht gequetscht oder geknickt wird und nicht mit heißen Flächen in Berührung kommt.
- Das Gerät ist nur für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen.

- Stellen Sie das Gerät immer mit einem Freiraum zu allen Seiten und Freiraum nach oben auf einen trockenen, ebenen, festen und hitzeunempfindlichen Untergrund.
- Halten Sie ausreichend Abstand zu anderen Wärmequellen wie z.B. Herdplatten oder Öfen, um Geräteschäden zu vermeiden.
- Das Gerät sollte nie in der Nähe von leicht entzündbaren Materialien (Gardinen, Textilien, etc.) aufgestellt und verwendet werden.
- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht ab, um Brandgefahr zu vermeiden.
- Legen Sie keine brennbaren Materialien (Pappe, Kunststoff, Papier, etc.) auf oder in das Gerät.
- Betreiben Sie das Gerät nie auf einem Kochfeld oder in der Nähe einer Gasquelle.
- Das Gerät darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- Verwenden Sie nur die mitgelieferten Zubehörteile.
- Schalten Sie das Gerät nicht leer ein und schließen Sie immer den Deckel.
- Bewahren Sie keine Essensreste in dem Gerät auf.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes nie unbeaufsichtigt!
- ACHTUNG! Es besteht die Gefahr von Verbrennungen und Verbrühungen durch Hitze oder heißen Dampf! Das Gerät wird während des Gebrauchs sehr heiß. Achten Sie unbedingt darauf, dass Sie während und nach der Benutzung des Gerätes nicht mit aufgeheizten Teilen in Berührung kommen. Verwenden Sie geeignete Topflappen oder Küchenhandschuhe.
- Lassen Sie das Gerät nach der Verwendung vollständig abkühlen. Transportieren bzw. verstauen Sie das Gerät nur, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Reinigen Sie das Gerät und die Zubehörteile nach jeder Benutzung wie unter Reinigung und Pflege beschrieben.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, wenn Sie es nicht benutzen.

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Technische Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

**Wichtige Hinweise zur Entsorgung**

Dieses Elektrogerät gehört **nicht** in den Hausmüll. Für die fachgerechte Entsorgung wenden Sie sich bitte an die öffentlichen Sammelstellen in Ihrer Gemeinde. Einzelheiten zum Standort einer solchen Sammelstelle und über ggf. vorhandene Mengenbeschränkungen pro Tag/Monat/Jahr entnehmen Sie bitte den Informationen der jeweiligen Gemeinde.

**Konformitätserklärung**

Hiermit erklärt PEARL.GmbH, dass sich das Produkt NC-3799 in Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU und der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG befindet.

*Kurtasz, A.*

Leiter Qualitätswesen  
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz  
22.09.2015

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter [www.pearl.de/support](http://www.pearl.de/support). Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer NC-3799 ein.

Informationen und Antworten auf häufige Fragen (FAQs) zu vielen unserer Produkte sowie ggfs. aktualisierte Handbücher finden Sie auf der Internetseite:

**[www.cucina-dimodena.de](http://www.cucina-dimodena.de)**

Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer oder den Artikelnamen ein.

**Chère cliente, cher client,**

Nous vous remercions d'avoir choisi ce four à pizza avec couvercle en terre cuite, qui vous permet de cuire de délicieuses pizzas.

Afin d'utiliser au mieux votre nouveau produit, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et respecter les consignes et astuces suivantes.

**Contenu**

- Four à pizza
- Couvercle en terre cuite
- 3 pelles à pizza
- Câble d'alimentation
- Emporte-pièce
- Mode d'emploi

**Avant la première utilisation**

1. Déballez l'appareil avec précaution et retirez tous les éléments d'emballage.
2. Nettoyez l'appareil comme décrit sous **Nettoyage et entretien**.
3. Posez l'appareil sur une surface plane, stable, et résistante à la chaleur. Ce faisant, veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace de tous les côtés.
4. Fixez la poignée au couvercle en terre cuite en utilisant l'écrou. Pour ce faire, n'utilisez pas d'outil et ne serrez pas trop l'écrou, car le couvercle peut facilement se casser.
5. Placez le couvercle en terre cuite sur le four à pizza.
6. Branchez le four à pizza à l'alimentation secteur et faites-le fonctionner à vide quelques instants. Le four à pizza est équipé d'un thermostat, et chauffe automatiquement jusqu'à 220°C à 240°C. Les éventuels résidus du revêtement peuvent produire une légère odeur, accompagnée d'un peu de fumée. Assurez-vous que la pièce est bien aérée, en ouvrant la fenêtre par exemple.

**Utilisation**

Branchez le four à pizza à l'alimentation électrique, et allumez-le en temps voulu. Son temps de préchauffage est d'env. 20 minutes.

Préparez la pizza selon votre goût.



**ATTENTION !**

**Risque de brûlures par les éléments chauds de l'appareil. Ne touchez ni le couvercle en terre cuite ni la poignée avec les mains. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine adaptés.**

**Nettoyage et entretien**

- Avant de nettoyer le four à pizza, débranchez-le de l'alimentation électrique et laissez-le toujours refroidir complètement.
- Pour le nettoyage du four à pizza n'utilisez pas de solvant ou de produit abrasif, pas de produit chimique et pas de produit nettoyant contenant de l'alcool. N'utilisez pas de brosse dure ou d'éponge métallique.
- Nettoyez le couvercle en terre cuite et l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide imprégné d'un peu de liquide vaisselle.
- Vous pouvez nettoyer la pelle à pizza à la main, dans de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle.
- Les éléments séparés ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle.

**Recettes**

**Pâte à pizza**

Ingrédients :

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

Recette avec de la levure fraîche	Recette avec de la levure déshydratée
Dans un saladier, mélangez la farine, le sel et l'huile d'olive. Faites fondre la levure fraîche dans l'eau tiède et mélangez pour obtenir une pâte homogène. Mélangez la levure sans grumeaux avec la farine.	Dans un saladier, mélangez la farine, le sel, l'huile d'olive, la levure déshydratée et l'eau tiède.

- Pétrissez les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte souple. Vous pouvez également utiliser un robot de cuisine pour le pétrissage.
- Recouvrez le saladier avec un torchon propre, et laissez la pâte reposer pendant 45 minutes. La pâte doit doubler de volume.
- Saupoudrez un peu de farine sur la pâte, et étalez-la jusqu'à obtenir un disque de 1 cm d'épaisseur environ. Pour éviter que la pâte ne colle, retournez-la de temps en temps et saupoudrez l'autre côté avec un peu de farine.
- Utilisez l'emporte-pièce rond pour découper des fonds de pizza.

**Sauce tomate**

Ingrédients :

- 1 boîte de tomates concassées ou de purée de tomates
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- Sel et poivre
- Origan
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail

Mélangez tous les ingrédients pour obtenir une sauce.

**Exemples de garnitures**

- **Fromage** : mozzarella, parmesan râpé, gouda râpé, etc.
- **Fruits de mer** : saumon fumé, crevettes, thon, etc.
- **Légumes** : poivrons, roquette, olives, champignons de Paris, épinards, oignons, etc.
- **Herbes** : basilic, poivre, sel, herbes de Provence, etc.
- **Viande** : jambon cuit ou cru, salami, etc.

Placez ces ingrédients dans des bols que vous disposerez sur la table.

Huilez légèrement les pelles à pizza.

Pour chaque mini-pizza : placez un fond de pizza sur une pelle, puis étalez un peu de sauce tomate sur le fond de la pizza en laissant environ 1 cm de pâte non recouverte sur le bord.

Garnissez ensuite la mini-pizza selon votre goût.



**NOTE :**

*Vous pouvez également utiliser des fonds de pizza déjà préparés ou même des pizzas toutes prêtes.*



**Consignes de sécurité**

- Ce mode d'emploi vous permet de vous familiariser avec le fonctionnement du produit. Conservez-le précieusement afin de pouvoir le consulter en cas de besoin.
- Pour connaître les conditions de garantie, veuillez contacter votre revendeur. Veuillez également tenir compte des conditions générales de vente !
- Veuillez à utiliser le produit uniquement comme indiqué dans la notice. Une mauvaise utilisation peut endommager le produit ou son environnement.
- Le démontage ou la modification du produit affecte sa sécurité. Attention, risque de blessure !
- N'ouvrez jamais l'appareil. Ne tentez jamais de réparer vous-même le produit !
- Manipulez le produit avec précaution. Un coup, un choc, ou une chute, même de faible hauteur, peut l'endommager.
- N'exposez pas le produit à l'humidité ou à une chaleur extrême.
- Ne plongez jamais le produit dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Assurez-vous que la tension électrique du courant d'alimentation est compatible avec le four à pizza.
- Ne branchez l'appareil qu'à une prise électrique murale reliée à la terre et correctement installée. La prise électrique doit être accessible en permanence une fois l'appareil branché.
- Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation électrique ou que vous touchez l'interrupteur Marche/Arrêt, vos mains doivent impérativement être sèches.
- N'utilisez pas l'appareil avec un minuteur extérieur.
- Veuillez à ce que le câble d'alimentation ne représente pas un obstacle sur lequel quelqu'un risquerait de trébucher. Afin d'éviter une chute de l'appareil, le câble ne doit pas pendre de la surface sur laquelle est posé l'appareil. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation pour déplacer l'appareil.
- Placez le câble de manière à ce qu'il n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes, et qu'il ne soit ni coincé ni plié.
- Ce produit est conçu pour un usage domestique uniquement.
- Utilisez le produit uniquement en intérieur.

- Veillez à toujours laisser un espace libre suffisant au-dessus et de tous les côtés de l'appareil. Placez-le sur une surface sèche, plane, solide et résistante à la chaleur.
- Afin de ne pas endommager l'appareil ou son environnement, maintenez-le toujours à une distance suffisante d'autres sources de chaleur, telles que des plaques de cuisson ou un four.
- L'appareil ne doit jamais être placé et utilisé à proximité de matériaux inflammables (rideaux, textiles, etc).
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, ne couvrez pas l'appareil pendant l'utilisation.
- Ne placez aucun matériau inflammable dans ou sur l'appareil (papier, plastique, carton).
- Ne placez jamais l'appareil sur une surface de cuisson ou à proximité d'une source de gaz.
- L'appareil ne doit pas être déplacé pendant l'utilisation.
- Utilisez uniquement les accessoires fournis.
- N'allumez pas l'appareil lorsqu'il est vide et fermez toujours le couvercle.
- Ne conservez pas les aliments non consommés dans l'appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- ATTENTION ! La chaleur et la vapeur très chaude peuvent causer des brûlures. En fonctionnement, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher directement les parties chaudes de l'appareil pendant et après l'utilisation. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine adaptés.
- Après utilisation, laissez complètement refroidir l'appareil. Ne déplacez ou rangez l'appareil que lorsqu'il a complètement refroidi.
- Après chaque utilisation, nettoyez l'appareil et les accessoires comme indiqué sous Nettoyage et entretien.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique lorsque vous ne l'utilisez pas.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Conservez le produit hors de la portée des enfants !
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités

physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger. N'utilisez pas l'appareil tant que la réparation n'a pas été effectuée.
- Aucune garantie ne pourra être appliquée en cas de mauvaise utilisation.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts matériels ou dommages (physiques ou moraux) dus à une mauvaise utilisation et/ou au non-respect des consignes de sécurité.
- Sous réserve de modification et d'erreur !

**Consignes importantes concernant le traitement des déchets**

Cet appareil électronique ne doit **pas** être jeté dans la poubelle de déchets ménagers. Pour l'enlèvement approprié des déchets, veuillez vous adresser aux points de ramassage publics de votre municipalité. Les détails concernant l'emplacement d'un tel point de ramassage et des éventuelles restrictions de quantité existantes par jour/mois/année, ainsi que sur des frais éventuels de collecte, sont disponibles dans votre municipalité.

**Déclaration de conformité**

La société PEARL GmbH déclare ce produit, NC-3799, conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2006/95/CE, relative au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension, et 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques.



Directeur Service Qualité  
Dipl.-Ing. (FH) Andreas Kurtasz  
22.09.2015