

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für den Kauf dieses Pizzaofens, mit dem Sie spielend leicht köstliche Pizza backen können. Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung und befolgen Sie die aufgeführten Hinweise und Tipps, damit Sie den Pizzaofen optimal einsetzen können.

Lieferumfang

- Pizzaofen
- Backblech
- Deckel aus Terrakotta
- 6x Spatel
- Teigform
- Bedienungsanleitung

Technische Daten

| | |
|--------------|---------------|
| Netzspannung | 230 V / 50 Hz |
| Leistung | 910 W |
| Höhe | 250 mm |
| Durchmesser | 400 mm |

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie Backblech und Spatel vor der ersten Benutzung des Pizzaofens. Reinigungshinweise finden Sie im weiteren Verlauf dieser Anleitung.

Montage

1. Setzen die silbernen Bleche entsprechend der Aussparungen ein.
2. Setzen sie die Terrakottahaube so auf, dass an allen vier Öffnungen ausreichend Platz ist die Pizzen einzulegen bzw. zu entnehmen.

Pizza backen

1. Stellen Sie den Pizzaofen eben und sicher auf. Achten Sie darauf, dass die Oberfläche hitze- und spritzbeständig ist. **Lassen Sie während der Benutzung des Pizzaofens ein Fenster auf.**
2. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose. Die rote Kontrollanzeige leuchtet auf. Heizen Sie den Pizzaofen für mindestens 30 Minuten vor.



HINWEIS:

Während der ersten Benutzung des Pizzaofens kann es zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Das ist völlig normal und gibt sich nach kurzer Zeit.

3. Schieben Sie die Pizza mit dem Spatel in den Pizzaofen. **Lassen Sie die Pizza 3-4 Minuten auf dem Spatel, um ein anbaken zu verhindern.**



HINWEIS:

Streichen Sie den Spatel dünn mit Olivenöl ein, um die Pizza noch leichter vom Spatel zu lösen.

4. Schieben Sie die Pizza vom Spatel. Backen Sie sie ohne Spatel fertig. Bitte beachten Sie, dass die Spatel sehr heiß sind, achten Sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
5. Backen Sie die Pizza ca. 15 Minuten und legen Sie die Pizza anschließend auf Ihren Teller.



HINWEIS:

Die Backzeit der Pizza hängt von der Dicke des Teigs, sowie der Menge und Konsistenz des verwendeten Belags ab. Es wird eine Teigdicke von max. 0,5 cm empfohlen. Ist der Teig dicker, könnte er beim Aufgehen an die Heizstäbe stoßen und anbrennen.

6. Ziehen Sie nach Gebrauch den Netzstecker, um das Gerät auszuschalten. Die rote Kontrollanzeige erlischt.

Reinigung und Pflege

Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es für mindestens 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegpacken. Der Deckel aus Terrakotta muss vollständig abgekühlt sein, bevor er mit Wasser in Berührung kommt. Legen Sie den heißen Deckel nicht auf eine kalte Abstellfläche, dadurch kühlt er zu schnell ab und kann beschädigt werden.

Der Deckel aus Terrakotta muss nach normaler Benutzung nicht gereinigt werden. Der Deckel aus Terrakotta ist nicht spülmaschinene geeignet. Auch die anderen Teile des Pizzaofens sind nicht spülmaschinenfest. Backblech und Spatel können in Spülwasser abgewaschen werden.

Wischen Sie das Gerät außen mit einem feuchten Tuch und etwas Neutralreiniger ab. Benutzen Sie keine harte Bürste, Scheuermittel, Topfkratzer oder Lösungsmittel. Reiben Sie es anschließend gut trocken. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser ein.

Bewahren Sie das Gerät möglichst im Originalkarton trocken und kühl auf. Verpacken Sie es erst, wenn das Gerät vollkommen abgekühlt und trocken ist.

Fetten Sie das Backblech leicht ein, wenn Sie den Pizzaofen für längere Zeit nicht benutzen.

Rezepte

1. Pizzateig

| | |
|----------|---|
| Zutaten: | 500 g Mehl |
| | 1 Messerspitze Salz |
| | 4 EL Olivenöl |
| | 20 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe |
| | 250 ml lauwarmes Wasser |

Die Teigvorbereitungen unterscheiden sich leicht, je nachdem, welche Art von Hefe verwendet wird:

Frische Hefe

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.

1. Kneten sie alles in einen geschmeidigen Teig. Alternativ benutzen Sie zum Kneten eine Küchenmaschine.
2. Decken Sie die Schüssel mit einem Tuch ab und lassen Sie den Teig für 45 Minuten bis zu seiner doppelten Größe aufgehen.
3. Sprengeln Sie etwas Mehl auf den Teig und rollen Sie ihn zu einer Stärke von ca. 0,5 cm aus.

Trockenhefe

Mischen Sie in einer Schüssel Mehl, Salz, Olivenöl, Trockenhefe und lauwarmes Wasser.



ACHTUNG!

Wenn der Teig zu dick ausgerollt wird, kann er später beim Backen an die Heizstäbe stoßen!





HINWEIS:

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 auszustechen.

2. Tomatensoße

Zutaten: 1 Dose Tomaten in Stückchen oder passiert
1 kleine Dose Tomatenmark
Pfeffer und Salz
Oregano
2 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen

Verrühren Sie alle Zutaten zu einer Soße.

3. Empfehlungen zum Belegen

Käse: Mozzarella, geriebener Parmesan, geriebener Gouda, etc.
Meeresfrüchte: Räucherlach, Garnelen, Tunfisch, etc.
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 auf den Tisch.
- Fetteln 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 selber 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.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Netzkabel oder Stecker.
- Bei Nichtgebrauch ziehen Sie bitte den Netzstecker. Bewahren Sie das Gerät möglichst in seinem Originalkarton auf.
- Berühren Sie Netzstecker und Kabel nicht mit feuchten Händen. Fassen Sie am Stecker an, wenn Sie ihn aus der Steckdose ziehen, nicht am Kabel ziehen.
- Benutzen Sie den Pizzaofen nicht in feuchter Umgebung.
- Bewahren Sie das Gerät außerhalb des Zugriffs von Kindern und Personen auf, die geistig nicht zum Betrieb des Geräts in der Lage sind. Kinder dürfen den Pizzaofen nur unter elterlicher Aufsicht benutzen.
- Halten Sie das Gerät in einem ordnungsgemäßen Zustand, lassen Sie es während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie das Gerät auf einer festen und ebenen Arbeitsfläche auf.
- Lassen Sie das Gerät zunächst für 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es reinigen oder wegstellen.
- Setzen Sie das Gerät nicht während des Betriebs um.
- Einige Teile des Pizzaofens werden sehr heiß. Nicht berühren, Verbrennungsgefahr!
- Fassen Sie den Deckel aus Terrakotta nur am Handgriff an. Benutzen Sie einen Topflappen oder Ofenhandschuh.
- Das Metall der Spatel wird sehr heiß. Halten Sie die Spatel nur an den Handgriffen.
- Achten Sie darauf, dass um den Pizzaofen ausreichend Sicherheitsabstand besteht und er nicht mit brennbaren

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

- Bereiten Sie im Pizzaofen kein Fleisch zu, Fett und Bratensaft können auf die Heizelemente spritzen und Feuer fangen.
- Benutzen Sie den Pizzaofen nur mit aufgesetztem Deckel aus Terrakotta.
- Der Deckel aus Terrakotta ist leicht zerbrechlich.
- Gerät und Zubehör sind nicht spülmaschinenfest.

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 PV-7279-675 in Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie 2011/65/EU, der EMV-Richtlinie 2014/30/EU und der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU befindet.

Kurtasz, A.

Qualitätsmanager
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz

Die ausführliche Konformitätserklärung finden Sie unter www.pearl.de/support. Geben Sie dort im Suchfeld die Artikelnummer PV-7279 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
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. 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
- Plaque du four
- Couvercle en terre cuite
- 6 spatules
- Emporte-pièce
- Mode d'emploi

Caractéristiques techniques

| | |
|-----------------|---------------|
| Tension secteur | 230 V / 50 Hz |
| Puissance | 910 W |
| Hauteur | 250 mm |
| Diamètre | 400 mm |

Avant la première utilisation

Nettoyez la plaque de cuisson et les spatules avant la première utilisation. Vous trouverez des consignes de nettoyage plus loin dans ce mode d'emploi.

Montage

1. Insérez les plaques argentées dans les creux prévus à cet effet.
2. Installez le couvercle en terre cuite de manière à laisser suffisamment d'espace au niveau des quatre ouvertures pour insérer ou retirer les pizzas.

Cuire une pizza

1. Placez le four à pizza sur une surface plane et stable. La surface doit être à l'épreuve de la chaleur et des projections.
Pendant l'utilisation du four à pizza, laissez une fenêtre ouverte.
2. Branchez la fiche d'alimentation à une prise secteur. Le voyant rouge s'allume. Préchauffez le four à pizza pendant 30 minutes.



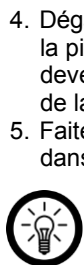
NOTE :

Il se peut que vous perceviez une légère odeur ainsi qu'un léger bruit lors de la première utilisation. Ceci est normal et s'estompe avec le temps.



NOTE :

Étalez une fine couche d'huile alimentaire sur la spatule afin de pouvoir facilement retirer la pizza par la suite.



NOTE :

Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur de la pâte, ainsi que de la quantité et de la consistance de la garniture utilisée. Nous vous recommandons une pâte d'une épaisseur de 0,5 cm max. Si la pâte est plus épaisse, elle risque de toucher les éléments chauffants en levant et de brûler.

6. Après utilisation, débranchez le câble d'alimentation pour éteindre le four à pizza. Le voyant rouge s'éteint.

Nettoyage et entretien

Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le nettoyer ou de le remballer. Le couvercle en terre cuite doit être entièrement refroidi avant qu'il n'entre en contact avec de l'eau. Ne posez pas le couvercle chaud sur une surface froide, car il risquerait de refroidir trop vite et de s'abîmer.

Avec une utilisation normale, le couvercle en terre cuite n'a pas besoin d'être nettoyé. Le couvercle en terre cuite ne passe pas au lave-vaisselle. Les autres éléments du four à pizza ne peuvent pas être lavés au lave-vaisselle. La plaque de cuisson et les pelles peuvent être lavées dans de l'eau additionnée de produit vaisselle.

Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide imprégné d'un produit nettoyant neutre. N'utilisez pas de brosse dure, de produit abrasif, d'éponge métallique ou de solvant. Séchez ensuite l'appareil soigneusement. Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.

Rangez l'appareil autant que possible dans son emballage d'origine, dans un endroit sec et frais. Ne remballer l'appareil que lorsqu'il est complètement sec et refroidi.

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une durée prolongée, huilez légèrement la plaque de cuisson.

Recettes

1. Pâte à pizza

| | |
|---------------|--|
| Ingrédients : | 500 g de farine |
| | 1 pincée de sel |
| | 4 cuillères à soupe d'huile d'olive |
| | 20 g de levure de boulanger / 1 sachet de levure déshydratée |
| | 250 ml d'eau tiède |

La préparation de la pâte va différer légèrement en fonction du type de levure utilisé :

Levure fraîche

Dans un saladier, mélangez la farine avec le sel et l'huile d'olive. Mélangez la levure fraîche dans l'eau tiède et mélangez pour obtenir une pâte homogène. Mélangez la levure avec la farine en évitant les grumeaux.

Levure sèche

Dans un saladier, mélangez la farine, le sel, l'huile d'olive, la levure déshydratée et l'eau tiède.

1. Pétrissez les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte souple. Vous pouvez également utiliser un robot de cuisine pour le pétrissage.
2. Recouvrez le saladier avec un torchon propre et laissez la pâte reposer pendant 45 minutes. La pâte doit doubler de volume.
3. Saupoudrez un peu de farine sur la pâte et étalez-la jusqu'à obtenir un disque de 0,5 cm d'épaisseur environ.



ATTENTION !

Si la pâte étalée est trop épaisse, elle risque de toucher les éléments chauffants en levant !



NOTE :

Pour éviter que la pâte ne colle, retournez-la de temps en temps et saupoudrez l'autre côté avec un peu de farine.

4. Utilisez l'emporte-pièce rond pour découper des fonds de pizza.

2. Sauce tomate

Ingrédients : 1 boîte de tomates écrasées / 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.

3. Conseils pour la garniture

Fromage : Mozzarella, parmesan râpé, gouda râpé, etc.
Fruits de mer : Saumon fumé, crevettes, thon, etc.
Légumes : Poivrons, roquette, olives, champignons blancs, épinards, oignons, etc.
Herbes : Basilic, poivre, sel, herbes de Provence, etc.
Viande : Jambon cuit ou cru, salami, etc.

1. Mettez ces ingrédients sur la table.
2. Huilez légèrement les spatules.
3. Placez un fond de pizza sur une spatule.
4. Recouvrez le fond de sauce tomate. Laissez 1 cm d'espace à partir du bord.
5. Garnissez la pizza selon vos envies.



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 !
- Veillez 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 !
- Toute modification ou réparation de l'appareil ou de ses accessoires doit être effectuée exclusivement par le fabricant ou par un spécialiste dûment autorisé.

- Ne démontez pas l'appareil, sous peine de perdre toute garantie. 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.
- Veillez à ce que la prise de courant à laquelle est branché l'appareil pour le chargement soit toujours facilement accessible, pour que l'appareil puisse être rapidement débranché en cas d'urgence.
- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, débranchez-le de l'alimentation secteur. Rangez l'appareil autant que possible dans son emballage d'origine.
- Ne touchez pas le câble ou la fiche d'alimentation avec des mains humides. Pour débrancher l'appareil de la prise de courant, tirez sur la fiche d'alimentation et non sur le câble.
- N'utilisez pas le four à pizza dans un environnement humide.
- Utilisez l'appareil uniquement s'il est en parfait état, et ne le laissez pas fonctionner sans surveillance.
- Placez toujours l'appareil sur une surface stable et plate.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant l'utilisation.
- Certains éléments du four à pizza deviennent extrêmement chauds. Ne les touchez pas, risque de brûlures !
- Ne saisissez le couvercle en terre cuite que par la poignée. Utilisez des maniques ou des gants de cuisine.
- La partie métallique de la spatule chauffe fortement. Tenez la spatule par la poignée uniquement.
- Veillez à maintenir un espace suffisant autour du four à pizza, et assurez-vous qu'il n'entre pas en contact avec des matériaux inflammables. Ne couvrez pas le four à pizza.
- N'utilisez pas le four à pizza pour préparer de la viande : la graisse et le jus de viande peuvent être projetés sur les éléments chauffants et mettre ainsi le feu à l'appareil.
- Surveillez les enfants pour vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 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.
- Utilisez le four à pizza uniquement en y plaçant le couvercle en terre cuite.
- Le couvercle en terre cuite est fragile.
- Ni l'appareil ni ses accessoires ne vont au lave-vaisselle.
- 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, PV-7279, conforme aux directives actuelles suivantes du Parlement Européen : 2011/65/UE, relative à la limitation de l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, 2014/30/UE, concernant la compatibilité électromagnétique, et 2014/35/UE, concernant la mise à disposition sur le marché du matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

Kurtasz, A.

Service Qualité
Dipl. Ing. (FH) Andreas Kurtasz

La déclaration de conformité complète du produit est disponible en téléchargement à l'adresse <https://www.pearl.fr/support/notices> ou sur simple demande par courriel à qualite@pearl.fr.