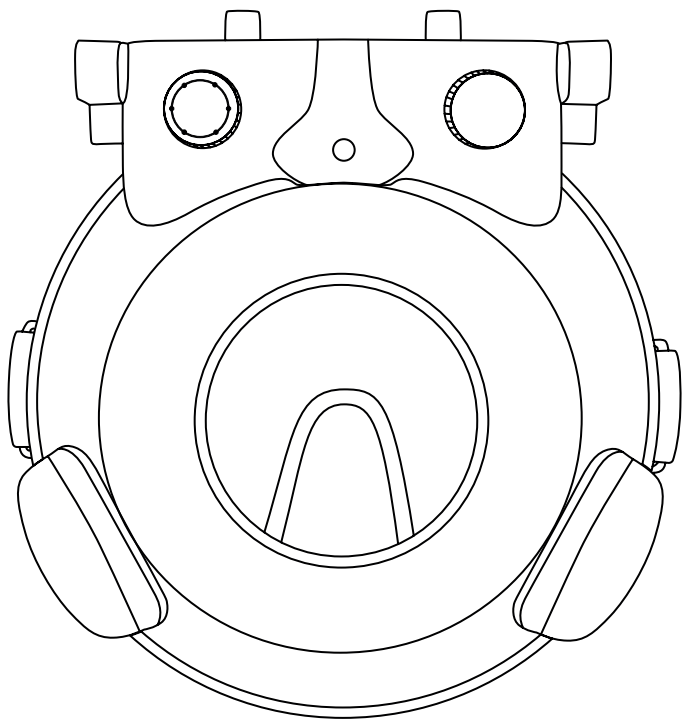


CREATE

PIZZA MAKER



ELECTRIC PIZZA OVEN
HORNO ELÉCTRICO PARA PIZZAS

USER MANUAL

[illegible]

[illegible]

INDEX

ENGLISH

Security instructions	6
Before first use	7
Instructions for use	7
Tips for cooking	8
Pizza oven recipes	8
Basic pizza dough	8
Hot salami and Basil Pizza	9
Antipasto Pizza	9
Pepperoni Pizza	9
Moroccan lamb pizza	10
Tandoori Chicken and Rocket Pizza	10
Ortalana Pizza	11
Seafood pizza	11
Nutella and caramelised banana pizza	11
Cleaning and maintenance	12
Troubleshooting	13

PORTUGUÊS

Instruções de segurança	22
Antes da primeira utilização	23
Instruções de utilização	23
Dicas de culinária	24
Receitas para o forno	24
Massa de pizza clássica	24
Salame picante e pizza de manjeriço	25
Antipasto Pizza	25
pizza de calabresa	25
Pizza de cordeiro marroquina	26
Pizza de frango Tandoori e Rúcula	26
Pizza Hortelana	27
Pizza de Frutos do Mar	27
Pizza de Nutella e Banana Caramelizada	27
Limpeza e manutenção	28
Resolução de problemas	29

ESPAÑOL

Instrucciones de seguridad	14
Antes del primer uso	15
Instrucciones de uso	15
Consejos de cocinado	16
Recetas para el horno	16
Masa de pizza clásica	16
Pizza de salami picante y albahaca	17
Pizza de peperoni	17
Pizza antipasto	17
Pizza de cordero marroquí	18
Pizza de pollo tandoori y rúcula	18
Pizza Hortelana	19
Pizza de marisco	19
Pizza de nutella y plátano caramelizado	19
Limpieza y mantenimiento	20
Resolución de problemas	21

FRANÇAIS

Instructions de sécurité	30
Avant la première utilisation	31
Mode d'emploi	31
Conseils de cuisine	32
Recettes pour le four	32
Pâte à pizza classique	32
Pizza épicée au salami et basilic	33
Pizza antipasto	33
Pizza au pepperoni	33
Pizza marocaine à l'agneau	34
Pizza au poulet tandoori et roquette	34
Pizza Hortelana	35
Pizza aux fruits de mer	35
Pizza Nutella et banane caramélisée	35
Nettoyage et entretien	36
Résolution de problèmes	37

INDEX**ITALIANO**

Istruzioni di sicurezza	38
Prima del primo utilizzo	39
Istruzioni per l'uso	39
Suggerimenti per cucinare	40
Ricette per il forno	40
Impasto per pizza classico	40
Pizza di salame piccante e al basilico	41
pizza antipasto	41
Pizza al salame piccante	41
Pizza marocchina di agnello	42
Pizza con pollo tandoori e rucola	42
Pizza Hortelana	43
Pizza ai frutti di mare	43
Pizza alla nutella e banana caramellata	43
Pulizia e manutenzione	44
Risoluzione di problemi	45

NEDERLANDS

Beveiligingsinstructies	54
Voor het eerste gebruik	55
Gebruiksaanwijzing	55
Kooktips	56
Recepten voor de oven	56
Klassiek pizzadeeg	56
Pikante pizza met salami en basilicum	57
Antipasto pizza	57
pepperoni pizza	57
Marokkaanse lamspizza	58
Tandoori kip en rucola pizza	58
Pizza Hortelana	59
Zeevruchten Pizza	59
Nutella en gekarameliseerde bananenpizza	59
Schoonmaak en onderhoud	60
Probleem oplossing	61

DEUTSCH

Sicherheitshinweise	46
Vor der ersten benutzung	47
Gebrauchsanweisung	47
Kochtipps	48
Rezepte für den ofen	48
Klassischer Pizzateig	48
Würzige Salami und Basilikum Pizza	49
Antipasti-Pizza	49
Peperoni Pizza	49
Marokkanische Lammpizza	50
Tandoori-Hähnchen-Rucola-Pizza	50
Pizza Hortelana	51
Meeresfrüchte Pizza	51
Pizza mit Nutella und karamellisierter Banane	51
Reinigung und pflege	52
Problemlösung	53

POLSKI

Instrukcje bezpieczeństwa	62
Przed pierwszym użyciem	63
Instrukcja użycia	63
Wskazówki dotyczące gotowania	64
Przepisy na piekarnik	64
Klasyczne ciasto na pizzę	64
Pikantna pizza z salami i bazylią	65
Pizza Antipasto	65
pizza pepperoni	65
Pizza z jagnięciny marokańskiej	66
Pizza Tandoori z kurczakiem i rukolą	66
Pizza Hortelana	67
Pizza z owocami morza	67
Nutella i karmelizowana pizza bananowa	67
Czyszczenie i konserwacja	68
Rozwiązanie problemu	69

ENGLISH

Thank you for choosing our pizza oven. Before using this appliance and to ensure its best use, please read the instructions carefully.

The safety measures indicated here reduce the risk of fire, electric shock and injury when properly followed. Keep the manual in a safe place for future reference, as well as the warranty, purchase receipt, and box. If applicable, give these instructions to the future owner of the appliance. Always follow basic safety instructions and risk prevention measures when using an electric appliance. The manufacturer shall not be liable for any damage resulting from the user's failure to comply with these instructions.

SECURITY INSTRUCTIONS

When using any electrical appliance, the following basic safety precautions should always be observed.

- The appliance may only be used for its intended purpose. The manufacturer shall not be liable for damage resulting from improper use or incorrect handling.
- Do not use outdoors or for commercial purposes. This appliance is intended for domestic use only. If used for commercial purposes, the warranty will be void.
- Always disconnect the appliance before cleaning and when not in use. Wait for the oven to cool completely before cleaning it.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance may be used by children and persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge if they have been safely supervised or instructed in the use of the appliance and understand the dangers involved.
- Never immerse the cable, plug or appliance in water or other liquids. If the appliance should fall into water, immediately unplug it from the mains and have it checked by an expert before using it again. It may cause fire, electric shock, injury or death.
- Do not lift or operate the appliance if the power cable or plug is damaged, or if the appliance is malfunctioning or has been dropped or damaged in any way. In case of damage, please contact the after-sales service. A damaged cable or plug must only be replaced by the manufacturer or a qualified person to avoid injury.
- Never plug this appliance into an external timer as this can be dangerous.
- Accessible surfaces become hot during use. Please be careful when touching the buttons or handles, and do not touch the heating elements directly to avoid burns.
- This appliance generates heat and steam when in use. Handle with care to avoid injuring yourself or damaging the appliance. Only use the handle to open the lid. Be careful when opening, as the accumulated steam inside can burn you. We recommend using oven gloves.
- Do not unplug the pizza oven by pulling on the cable - always hold the plug.
- Use only accessories recommended by the manufacturer.
- Do not let the cable hang over the edge of a table or countertop. Do not operate the appliance near hot surfaces, avoid proximity to open fires and all sources of heat and ignition.

- Do not move the oven if there is hot oil or other hot liquids inside it.
- Always connect the cable first to the oven and then to the wall socket.
- Turn the appliance off before unplugging it.

BEFORE FIRST USE

- Before using your pizza oven for the first time, run the appliance with the lid closed for 10 minutes at power setting 4 to heat the stone to 320 °C. This will burn off the lubricant on the oven's heating elements and help to preheat the stone surface.
- This process will not affect the performance of your oven and you do not need do it again.
- Never pour oil or water directly onto the stone surface when you are cooking, seasoning, or cleaning it.
- Never use a knife, pizza cutter or metal objects on the stone surface to avoid damaging the cooking surface.
- This oven is designed to cook pizzas made with fresh dough and frozen pizzas.
- When you are going to cook a frozen pizza, let it defrost before putting it in the oven for a crisper result.
- If you are going to cook a pizza made with fresh dough, sprinkle a little flour on the stone surface before putting the pizza on it. If the dough is very sticky, add more flour to avoid it sticking to the oven surface.
- Do not worry about small scratches or that your stone surface has turned a darker color. These are common phenomena resulting from its use and won't affect the final result.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. First, make sure the main control dial is in the OFF position and open the oven before switching it on to ensure there is nothing inside it.
2. Plug the appliance. To switch on, turn the temperature control dial to 4 and a light will come on to indicate the oven is preheating. Preheating the oven helps give you a crisper result.
3. Preheat the oven for 10 minutes.
4. Place the pizza dough on a board and add your favourite ingredients. Never overfill the pizza or pile up the ingredients. Ingredients must always be lower than the upper heating element to avoid burning.
5. Check the oven is properly preheated and slide the pizza from the board onto the hot stones. Warning! The cooking surface and the handle will be extremely hot. Don't touch them until they have cooled, or use oven gloves.
6. Close the lid, leaving the dial in position 5. Let your pizza cook for 4-5 minutes or until you get the desired result. Remember that every pizza is different and the cooking time will depend on the thickness of the dough and the ingredients on top.
7. We recommend opening the oven after 3 minutes to check the cooking progress. If the pizza is not ready yet, close the lid again and let it cook a little longer.
8. If your pizza is cooking too quickly, turn the temperature control dial counter-clockwise to lower the temperature. To raise the temperature again, turn the dial clockwise.

TIPS FOR COOKING

FROZEN-TOPPED PIZZA

It's quick and easy to cook your frozen pizza straight from the freezer in the Pizza Maker. Turn your oven onto the 3 setting. Once the light has turned off place your frozen pizza directly onto the stone and close the lid. Leave the frozen pizza in the pizza oven for approximately 4 minutes to defrost. Once the base has defrosted turn the setting up to 5 and cook for approximately 5 minutes.

PIZZA MIX OR BREAD MIX

It is better if you use a quality bread mix. Most of them will have a pizza dough recipe on the pack which will say to use 10% less water.

PITTA BREAD

This is a great healthy alternative. They are readily available in every supermarket and will only take 2-3mins to cook in the pizza maker.

PRE-MADE BASE (FRESH)

They normally take a few minutes longer because they tend to have a thicker base. Use less topping to ensure a quicker cooking time.

PRE-MADE BASE (FROZEN)

For best results make sure the base is defrosted. For a quick defrost method; turn oven setting to 3. Add topping to frozen base. Once the light is off, add topped frozen pizza to stone base and close the lid. After 2-3 minutes turn the setting to 5 and cook pizza.

CALZONE

A different way to eat a pizza. Make sure they are not too thick. You can cook them on the stone or in the deep dish. Ricotta cheese is a great filling as you can make dessert calzone by adding banana, stewed apples etc. and serve it with ice cream.

TOASTED SANDWICHES

These can be cooked on the stone base, simply, add your favorite fillings and place the bread on to the stone. Close the lid and turn the setting up. Check after 3-4mins. When ready, spread butter on the outside of the toasted sandwich.

PIZZA OVEN RECIPES

BASIC PIZZA DOUGH

Ingredients (makes 1 pizza)

- 0.25 ounce sachet dry yeast
- 1 teaspoon caster sugar
- 1/2 teaspoon salt
- 2 cups of plain flour
- 2 tablespoons olive oil

Method

1. Combine 3/4 cup warm water, yeast, sugar and salt in a jug. Whisk with a fork to dissolve. Cover with plastic wrap. Set aside in a warm place for 5 minutes or until bubbles appear on the surface.
2. Sift flour into a bowl. Add yeast mixture and oil. Mix to form a soft dough. Turn onto a lightly floured surface. Knead for 10 minutes or until elastic. Place in a lightly greased bowl. Cover with plastic wrap. Stand in a warm place for 25 to 30 minutes or until dough has doubled in size.
3. Use your fist to punch dough down. Knead on a lightly floured surface until smooth.

HOT SALAMI AND BASIL PIZZA

Ingredients

- Hot Salami slices
- Tomato paste
- Grated Mozzarella cheese
- Roasted red peppers
- Goats cheese
- Basil leaves

Method

1. Preheat your pizza maker oven on setting 5 for 10 minutes
2. Roll out your fresh dough and place inside your pizza oven.
3. Top base with tomato paste on the pizza
4. Arrange the salami and peppers on the pizza
5. Then crumble on the goats cheese and top with basil leaves
6. Close the lid and turn your pizza maker up to 5 and cook for around 3-4 minutes

ANTIPASTO PIZZA

Ingredients

- 20g pesto Genovese
- 4-5 cherry tomatoes
- 2 artichoke heads
- 80g bocconcini cheese
- 30g hot salami
- 20g asparagus
- 5-6 pitted kalamata olives

Method

1. Spoon your pesto onto the pizza base
2. Place your sliced antipasto ingredients on top
3. Chop the bocconcini cheese into slices and place on top
4. Place your pizza into the pizza oven
5. Setting to 5 to cook 3-4 minutes

PEPPERONI PIZZA

Ingredients

- 2 table spoons of passata sauce
- 8-9 Oz mozzarella cheese (For the best tasting pizza use Bononcini or Buffalo Mozzarella)
- 2 Oz Pepperoni

Method

1. Place the pizza dough onto the stone.
2. Spoon the tomato sauce over the base. Add the desired cheese.
3. Add the Pepperoni evenly over the base.
4. Close the Lid and cook on 5 for 3-4 minutes.
5. Once cooked drizzle the extra Virgin olive oil over the cooked pizza.

MOROCCAN LAMB PIZZA

Ingredients

- 2/3 cup low-fat natural yoghurt
- Juice of 1 lemon
- 2 tbs chopped mint
- 6.4 Oz lamb backstrap, roughly chopped
- 1 1/2 tsp Moroccan seasoning
- 1 large garlic clove, chopped
- 1/2 red onion, chopped
- 1 tbs pine nuts
- 8 cherry tomatoes, halved
- 1 tbs chopped coriander

Method

1. Combine the yoghurt, 2 teaspoons lemon juice and mint in a bowl. Season with salt. Chill until required.
2. Preheat your Pizza Maker on setting.
3. Place the chopped lamb, Moroccan seasoning, garlic, red onion, sea salt and freshly ground pepper into a food processor and pulse until the mixture is coarsely minced.
4. Place your fresh dough directly onto your stone, scatter base the lamb mixture, pine nuts and tomatoes. Close the lid and turn your Pizza Maker up to setting 5 cook for around 3 to 4 minutes.
5. Scatter with the chopped coriander and drizzle over remaining lemon juice.
6. Serve with the mint yoghurt.

TANDOORI CHICKEN AND ROCKET PIZZA

Ingredients

- 7 Oz chicken tenderloins, thinly sliced
- 1 1/2 tbs Tandoori paste
- 2 tbs of natural yoghurt
- 3 tbs of Tomato pasta
- Handful of shredded mozzarella cheese
- Handful of cherry tomatoes, halved
- Rocket leaves
- 2 tbs of tzatziki dip
- 2 tbs mango chutney

Method

1. Place the chicken tandoori paste and natural yoghurt in a bowl. Toss to coat.
2. Pre-heat your Pizza Maker on 1.
3. Roll out your dough and place onto the heated stone, top with tomato passata and mozzarella cheese.
4. Place the chicken and tomatoes onto the base.
5. Close the lid and turn up to 5 and cook for around 3 to 4 minutes
6. Top with the rocket and drizzle over the tzatziki.
7. Serve with the mango chutney and mixed salad leaves.

ORTALANA PIZZA

Ingredients

- Small container of Chargrilled Vegetables
- 5 slices fresh mozzarella
- 3 tbs of tomato passata
- Handful of Pecorino
- Handful of baby spinach leaves
- Extra Virgin Olive oil to drizzle on top

Method

1. Preheat Pizza Maker on setting 5. Drain the antipasto on a plate lined with paper towel.
2. Place the fresh dough directly onto the stone, top with tomato passata and fresh mozzarella cheese.
3. Top the pizza base with antipasto and pecorino cheese.
4. Close the lid and turn your Pizza Maker up to setting 5 cook for around 3-4 minutes.
5. Top with the spinach leaves.

SEAFOOD PIZZA

Ingredients

- 4 Oz mozzarella cheese
- 4-5 small shrimps
- 4 Oz seafood mix
- Garlic oil
- Cracked pepper

Method

1. You can purchase a seafood mix from the fishmonger or local fish shop. If the mix has mussels, remove these from the shells.
2. Place some shredded mozzarella onto the bottom of your prepared pizza base, then arrange the seafood mix on top, some garlic oil and cracked pepper.
3. Make sure that you don't overfill your pizza with ingredients as seafood gives off a lot of water.
4. Place your pizza into the oven and cook for around 3-4 minutes.
5. Once the pizza is cooked you can add some chopped thyme.

NUTELLA AND CARAMELISED BANANA PIZZA

Ingredients

- Fresh Pizza Dough
- ¼ cup of Nutella
- 2 small bananas
- 2 tbs of brown sugar
- Icing sugar to dust

Method

1. Pre heat your Pizza Maker on setting 5.
2. Roll out your fresh dough and place directly into your Pizza Maker.
3. Warm the Nutella in the microwave and spread evenly over the base.
4. Top with sliced banana
5. Sprinkle with brown sugar
6. Close the lid and turn your Pizza Maker onto setting 5 and cook for around 3-4 to minutes.
7. Dust with icing sugar.
8. Serve with custard or vanilla ice cream.

- Clean the appliance after each use.
- Always unplug the appliance and wait for it to cool down before cleaning or repairing it.
- To clean the external surface of the oven, only use a damp cloth. Never immerse the appliance in water or other liquids.
- Don't use metallic utensils, oil, water or abrasive cleaning materials as this can damage the non-stick finish and the external surface. Remove any foodstuffs stuck on the surfaces with a plastic spatula and dry the surface with paper towels or a clean cloth.
- Don't use the stone surfaces as a cutting board as this will damage them.

STONE CLEANING

1. Make sure the stone is completely cool before attempting to clean it. Otherwise, you could get burned.
2. If you have to handle it while it's still hot, wear heat-resistant gloves to avoid burning yourself. Also, make sure the surface you place it on is heat resistant.
3. Using a blunt tool, scrape or brush away any stuck-on food. You can use a stone brush or plastic spatula to remove any embedded bits of food.

Warning: Never use soap to clean the pizza stone, doing so could damage the stone as the stones are porous, the soap could get into the pores and leave a soapy taste on the food.

4. Clean the stone with a damp cloth if necessary. Moisten the rag with warm water and wipe the stone down thoroughly before using it again.
5. Burnt or sticky food may need to be soaked after baking to soften it. In that case, leave the stone soaking overnight in clean water and try cleaning it again the next day. Please note that the stone will absorb some water, please allow it to dry completely for about a week. Even though it looks dry, it could contain water inside.
6. Avoid using oils of any kind on the stone. Olive oil or any other type of fat can create smoke when baking food as the pores in the stone could absorb oil inside.
7. The fats from the foods that are cooked on the stone will filter naturally without damaging it. However, it is better that you do not try to cure the stone with oil.

Tip: If you want to create a non-stick surface, sprinkle a little cornmeal on the stone.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The temperature indicator light goes off and on.	This is an automatic thermostat light.	The light will stay on until the selected temperature is reached.
The top of the pizza burns.	The oven temperature is too hot.	When you check the state of the pizza, if you think the top is cooking more quickly than the base, lower the temperature to 4 and let it continue cooking (with the thermostat light off). Another option is to leave the lid open while the pizza finishes cooking.
The pizza base burns.	The oven temperature is too hot.	Make sure the oven has been preheated to temperature 5. When the thermostat light goes off, wait a couple of minutes for the stone to rest before putting the pizza on it. When you are going to cook several pizzas in a row, we recommend lowering the temperature to 4 and leaving the lid open a couple of minutes after each pizza.
The stone surface is dirty.	The pizza base is soggy.	Next time, add more flour to the dough. To clean the base use a plastic spatula and a clean cloth. Make sure all parts are dry before putting the oven away.



In compliance with Directives: 2012/19/EU and 2015/863/EU on the restriction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment as well as their waste disposal. The symbol with the crossed dustbin shown on the package indicates that the product at the end of its service life shall be collected as separate waste. Therefore, any products that have reached the end of their useful life must be given to waste disposal centres specialising in separate collection of waste electrical and electronic equipment, or given back to the retailer at the time of purchasing new similar equipment, on a one for one basis. The adequate separate collection for the subsequent start-up of the equipment sent to be recycled, treated and disposed of in an environmentally compatible way contributes to preventing possible negative effects on the environment and health and optimises the recycling and reuse of components making up the apparatus. Abusive disposal of the product by the user involves application of the administrative sanctions according to the laws.

Gracias por elegir nuestro horno para pizzas. Antes de utilizar este electrodoméstico y para asegurar su mejor uso, por favor, lea detenidamente las instrucciones.

Las medidas de seguridad aquí indicadas reducen el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones cuando se siguen correctamente. Guarde el manual en un lugar seguro para futuras referencias, así como la garantía, el recibo de compra y la caja. Si procede, entregue estas instrucciones al futuro propietario del electrodoméstico. Siempre siga las instrucciones básicas de seguridad y las medidas de prevención de riesgos cuando utilice un electrodoméstico. El fabricante no se responsabilizará de ningún daño derivado del incumplimiento de estas instrucciones por parte del usuario.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Al utilizar cualquier aparato eléctrico, deben observarse siempre las siguientes precauciones básicas de seguridad.

- El electrodoméstico sólo puede utilizarse para los fines previstos. El fabricante no se responsabilizará de los daños que resulten de un uso inapropiado o de una manipulación incorrecta.
- No lo use al aire libre ni con fines comerciales. Este electrodoméstico está destinado exclusivamente para uso doméstico. Si se utiliza con fines comerciales, la garantía quedará anulada.
- Siempre desconecte el aparato antes de limpiarlo y cuando no lo esté utilizando. Espere a que el horno se enfríe por completo antes de limpiarlo.
- Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Este aparato puede ser utilizado por niños y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos si han sido supervisados o instruidos en el uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que conlleva.
- Nunca sumerja el cable, el enchufe o el cuerpo del electrodoméstico en agua u otros líquidos. En caso de que el aparato caiga en agua, desenchúfelo inmediatamente de la red eléctrica y pídale a un experto que lo revise antes de volver a utilizarlo. Puede provocar incendios, descargas eléctricas, lesiones o la muerte.
- No levante ni opere el electrodoméstico si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, o si el aparato está funcionando mal o se ha caído o dañado de alguna manera. En caso de daños, póngase en contacto con el servicio postventa. Un cable o enchufe dañado debe ser sustituido exclusivamente por el fabricante o por una persona cualificada para evitar lesiones.
- Nunca conecte este electrodoméstico a un temporizador externo para evitar situaciones peligrosas.
- Las superficies accesibles se calientan durante el uso. Por favor, vaya con cuidado al tocar los botones o las asas y no toque directamente las placas del horno para evitar quemarse.
- Este aparato genera calor y vapor durante su funcionamiento. Manéjelo con cuidado para evitar lesiones o daños en el aparato. Solo levante la tapa por el asa y tenga cuidado al abrirla, el vapor acumulado en el interior puede quemar. Recomendamos el uso de manoplas de cocina.
- No desconecte su horno de pizza tirando del cable, sujete del enchufe.

- Utilice únicamente accesorios recomendados por el fabricante.
- No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o encimera. No opere el electrodoméstico cerca de superficies calientes, evite la proximidad a fuegos abiertos y todo tipo de calor y fuentes de ignición.
- No transporte el horno si hay aceite u otros líquidos calientes en su interior.
- Siempre conecte el cable al horno primero, y después a la toma de la pared.
- Apague el aparato antes de desconectarlo de la corriente eléctrica.

ANTES DEL PRIMER USO

- Antes de utilizar su horno para pizzas por primera vez, opere el aparato con la tapa cerrada durante 10 minutos a la potencia 4 para calentar la piedra hasta 320 °C. Esto quemará el lubricante de los elementos calefactores del horno y también ayudará a precalentar la superficie de piedra.
- Este proceso no afectará al rendimiento de su horno y no necesita repetirlo en futuros usos.
- Nunca vierta aceite o agua directamente sobre la superficie de piedra cuando esté cocinando, sazonando o cuando vaya a limpiarla.
- Nunca utilice un cuchillo, un cortador de pizza u objetos metálicos sobre la superficie de piedra para evitar dañar la superficie de cocción.
- Este horno está diseñado para cocinar pizzas hechas con masa fresca y pizzas congeladas.
- Cuando vaya a cocinar una pizza congelada, déjela descongelar antes de ponerla en el horno para conseguir un resultado más crujiente.
- Si va a preparar una pizza hecha con masa fresca, espolvoree un poco de harina sobre la superficie de piedra antes de colocar la pizza. Si nota que la masa está muy pegajosa, añada más harina a la masa para evitar que se pegue a la superficie del horno.
- No se preocupe si la piedra tiene algún arañazo o adquiere un color oscuro tras los usos. Esto ocurre de forma natural después de usos continuados y no afecta al resultado final de los alimentos.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Primero, asegúrese de que la perilla de control está en la posición OFF y abra el horno antes de encenderlo para asegurarse de que no hay nada en el interior.
2. Enchufe el aparato a una toma de corriente. Para encenderlo, gire la perilla de control de temperatura hasta 4 y se encenderá la luz que indica que el horno se está precalentando. Precalentar el horno le ayudará a conseguir unos resultados más crujientes.
3. Precaliente el horno durante 10 minutos.
4. Coloque su masa de pizza en una tabla y añada sus ingredientes preferidos. Nunca llene demasiado la pizza o amontone demasiado los ingredientes. Los ingredientes siempre deben estar por debajo de la espiral calentadora superior para evitar que se quemen.
5. Asegúrese de que el horno se ha precalentado correctamente y deslice su pizza de la tabla a las placas de piedra ya calientes. ¡Advertencia! Las placas y el asa estarán extremadamente calientes. No las toque hasta que se hayan enfriado o use manoplas de cocina.
6. Cierre la tapa y mantenga la perilla en la posición 5. Deje que su pizza se cueza durante 4-5 minutos o hasta que obtenga el resultado deseado. Recuerde que cada pizza es diferente y el tiempo de cocción dependerá del grosor de la masa y de los ingredientes que le haya puesto.
7. Recomendamos que abra el horno a los 3 minutos para comprobar el progreso de cocción. Si la pizza todavía no está lista, vuelva a bajar la tapa y deje que se cocine un poco más.
8. Si su pizza se está cocinando demasiado rápido, gire la perilla de control de temperatura en sentido contrario a las agujas del reloj para bajar la temperatura. Para volver a subir la temperatura, gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj.

CONSEJOS DE COCINADO

PIZZA CONGELADA CON INGREDIENTES

Es rápido y fácil cocinar en el horno una pizza congelada sacada directamente del congelador. Encienda el horno en la posición 3. Una vez que la luz se haya apagado, coloque la pizza congelada directamente sobre la piedra y cierre la tapa. Deje la pizza congelada en el horno aproximadamente 4 minutos para que se descongele. Una vez que la base se haya descongelado, gire la potencia a 5 y cocine durante aproximadamente 5 minutos.

MEZCLA PARA PIZZA O MEZCLA PARA PAN

Es mejor si usa una mezcla de pan de calidad. La mayoría de ellos tendrá una receta de masa de pizza en el paquete que dirá que use un 10% menos de agua.

PAN DE PITA

Esta es una gran alternativa saludable. Están disponibles en todos los supermercados y solo tardarán entre 2 y 3 minutos en cocinarse en el horno.

BASE PREFABRICADA (FRESCA)

Normalmente tardan unos minutos más porque suelen tener una base más gruesa. Use menos ingredientes para asegurar un tiempo de cocción más rápido.

BASE PREFABRICADA (CONGELADA)

Para obtener los mejores resultados, asegúrese de que la base esté descongelada. Para un método de descongelación rápido; establezca la potencia del horno a 3. Agregue los ingredientes sobre la base congelada. Una vez que se apague la luz, coloque la pizza congelada con los ingredientes sobre la piedra y cierre la tapa. Después de 2-3 minutos, gire la potencia a 5 y cocine la pizza.

CALZONE

Una forma diferente de comer pizza. Asegúrate de que no sean demasiado gruesas. Puede cocinarlas sobre la piedra directamente. El queso ricotta es un gran relleno, ya que puede hacer calzone de postre agregando plátano, manzanas asadas, etc. y servir las con helado.

SÁNDWICHES

Estos se pueden cocinar en la base de piedra, simplemente, añada sus rellenos favoritos y coloque el pan sobre la piedra. Cierre la tapa y encienda el horno. Verifique después de 3-4 minutos. Cuando esté listo, unte mantequilla por fuera del sándwich tostado.

RECETAS PARA EL HORNO

MASA DE PIZZA CLÁSICA

Ingredientes (para 1 pizza)

- 7 g de levadura seca
- 1 cucharadita de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 tazas de harina común
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Pasos

1. Combine 3/4 de taza de agua tibia, levadura, azúcar y sal en una jarra. Disuelva la mezcla con un tenedor. Cúbralo con una envoltura de plástico. Deje reposar en un lugar cálido durante 5 minutos o hasta que aparezcan burbujas en la superficie.
2. Tamizce la harina en un bol. Agregue la mezcla de levadura y el aceite. Mezcle para formar una masa suave. Ponga la masa sobre una superficie ligeramente enharinada. Amase durante 10 minutos o hasta que quede elástica. Colóquela en un bol ligeramente engrasado. Cubra con una envoltura de plástico. Deje reposar en un lugar cálido durante 25-30 minutos o hasta que la masa haya duplicado su tamaño.
3. Use el puño para golpear la masa y amase sobre una superficie ligeramente enharinada hasta que quede suave.

PIZZA DE SALAMI PICANTE Y ALBAHACA

Ingredientes

- Lonchas de salami picante
- Salsa de tomate
- Queso mozzarella rallado
- Pimientos rojos asados
- Queso de cabra
- Hojas de albahaca

Pasos

1. Precaliente el horno en la posición 5 durante 10 minutos.
2. Estire la masa y colóquela dentro del horno.
3. Extienda la salsa de tomate sobre la pizza.
4. Coloque el salami y los pimientos sobre la pizza.
5. Luego desmenuce el queso de cabra y cubra con hojas de albahaca.
6. Cierre la tapa, seleccione la potencia 5 y cocine durante unos 3-4 minutos.

PIZZA DE PEPERONI

Ingredientes

- 2 cucharadas de salsa passata (puré de tomate italiano)
- 250 g de queso mozzarella (puede utilizar también bocconcini o mozzarella de búfala para)
- 60 g de pepperoni

Pasos

1. Coloque la masa de pizza sobre la piedra.
2. Vierta la salsa de tomate sobre la base. Agregue el queso deseado.
3. Agregue el pepperoni uniformemente sobre la base.
4. Cierre la tapa y cocine a potencia 5 durante 3-4 minutos.
5. Una vez cocida la pizza rocíela con aceite de oliva virgen extra.

PIZZA ANTIPASTO

Ingredientes

- 20 g de pesto genovés
- 4-5 tomates cherry
- 2 cabezas de alcachofa
- 80 g de queso bocconcini
- 30 g de salami picante
- 20 g de espárragos
- 5-6 aceitunas kalamata sin hueso

Pasos

1. Vierta el pesto sobre la base de la pizza.
2. Coloque el resto de ingredientes encima.
3. Pique el queso bocconcini en rodajas y colóquelo encima.
4. Coloque su pizza en el horno.
5. Seleccione la potencia 5 y cocine durante 3-4 minutos.

PIZZA DE CORDERO MARROQUÍ

Ingredientes

- 2/3 taza de yogur natural bajo en grasa
- Jugo de 1 limón
- 2 cucharadas de menta picada
- 180 g de carne de cordero, picada en trozos grandes
- 1 cucharadita y media de especias marroquíes
- 1 diente de ajo grande, picado
- 1/2 cebolla morada picada
- 1 cucharada de piñones
- 8 tomates cherry, cortados por la mitad
- 1 cucharada de cilantro picado

Pasos

1. Mezcle el yogur, 2 cucharaditas de jugo de limón y la menta en un bol. Sazone con sal. Deje que repose mientras prepara el resto de ingredientes.
2. Precaliente el horno.
3. Coloque el cordero picado, las especias, el ajo, la cebolla roja, la sal marina y la pimienta recién molida en un procesador de alimentos y presione hasta que la mezcla esté picada.
4. Coloque la masa fresca directamente sobre la piedra y coloque sobre la masa el cordero, los piñones y los tomates. Cierre la tapa y cocine a potencia 5 durante unos 3-4 minutos.
5. Coloque el cilantro picado y rocíe el jugo de limón restante.
6. Sirve con el yogur de menta.

PIZZA DE POLLO TANDOORI Y RÚCULA

Ingredientes

- 200 g de solomillos de pollo, en trozos finos
- 1 cucharada y media de pasta Tandoori
- 2 cucharadas de yogur natural
- 3 cucharadas de salsa de tomate
- Un puñado de queso mozzarella rallado
- Un puñado de tomates cherry, cortados por la mitad
- Hojas de rúcula
- 2 cucharadas de salsa tzatziki
- 2 cucharadas de chutney de mango

Pasos

1. Coloque la pasta tandoori y el yogur natural en un bol y mézclelo junto con los trozos de pollo.
2. Precaliente el horno a potencia 1.
3. Extienda la masa y colóquela sobre la piedra caliente, cubra con la salsa de tomate y el queso mozzarella.
4. Coloque el pollo y los tomates en la base.
5. Cierre la tapa y suba a 5 y cocine durante unos 3 a 4 minutos.
6. Cubra con la rúcula y rocíe sobre el tzatziki.
7. Sirva con la salsa picante de mango y hojas de ensalada mixtas.

PIZZA HORTELANA

Ingredientes

- Verduras a la brasa
- 5 rodajas de mozzarella fresca
- 3 cucharadas de salsa passata de tomate
- 1 puñado de pecorino
- 1 puñado de hojas tiernas de espinaca
- Aceite de oliva virgen extra para rociar encima

Pasos

1. Precaliente el horno en la posición 5.
2. Coloque la masa fresca directamente sobre la piedra, cubra con la salsa de tomate y el queso mozzarella.
3. Cubra la base de la pizza con las verduras y el queso pecorino.
4. Cierre la tapa y cocine a potencia 5 durante unos 3-4 minutos.
5. Cubra con las hojas de espinaca y rocíe con aceite.

PIZZA DE MARISCO

Ingredientes

- 110 g de queso mozzarella
- 4-5 gambas o langostinos pequeños
- 110 g de mezcla de mariscos
- Aceite de ajo
- Pimienta molida

Pasos

1. Puede comprar la mezcla de mariscos en el supermercado o en la pescadería local. Si la mezcla tiene mejillones, retírelos de las conchas.
2. Coloque un poco de queso mozzarella rallado en la base de la masa de pizza, luego coloque la mezcla de mariscos encima, un poco de aceite de ajo y pimienta molida.
3. Asegúrese de no llenar demasiado la pizza con ingredientes, ya que los mariscos desprenden mucha agua.
4. Coloque la pizza en el horno y cocine durante unos 3-4 minutos.
5. Una vez cocida la pizza se le puede agregar un poco de tomillo picado.

PIZZA DE NUTELLA Y PLÁTANO CARAMELIZADO

Ingredientes

- Masa de pizza fresca
- ¼ de taza de Nutella
- 2 plátanos pequeños
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- Azúcar glas

Pasos

1. Precaliente el horno a potencia 5.
2. Estire la masa fresca y colóquela directamente en el horno.
3. Caliente la Nutella en el microondas y distribúyala uniformemente sobre la base.
4. Cubra con las rodajas de plátano.
5. Espolvoree con azúcar moreno.
6. Cierre la tapa, seleccione la potencia 5 y cocine de 3 a 4 minutos.
7. Espolvoree con azúcar glas.
8. Sirve con natillas o helado de vainilla.

- Limpie el aparato después de cada uso.
- Siempre desenchufe el aparato y espere a que se enfríe antes de limpiarlo y repararlo.
- Para limpiar la superficie exterior del horno, utilice únicamente un paño húmedo. Nunca sumerja el electrodoméstico en agua u otros líquidos.
- No utilice utensilios de cocina metálicos, aceite, agua ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlo, ya que esto podría dañar el revestimiento antiadherente y la superficie exterior. Suelte cualquier alimento que se haya quedado pegado con una espátula de plástico y seque la superficie con servilletas o un trapo limpio.
- No utilice las placas de piedra como tabla de cortar ya que dañará la superficie.

LIMPIEZA DE LA PIEDRA

1. Asegúrese de que la piedra se enfría totalmente antes de intentar limpiarla. De lo contrario, podría sufrir quemaduras.
2. Si tiene que manipularla mientras aún está caliente, use guantes resistentes al calor para no quemarse. Asimismo, asegúrese de que la superficie donde la coloca sea resistente al calor.
3. Con una herramienta sin filo, raspe o cepille los restos de comida pegada. Puede usar un cepillo para piedra o una espátula de plástico para quitar cualquier pedazo de comida que se haya quedado incrustada.

Advertencia: Nunca use jabón para limpiar la piedra para pizza, hacerlo podría estropear la piedra ya que las piedras son porosas, el jabón podría entrar en los poros y dejaría un sabor jabonoso en la comida.

4. Limpie la piedra con un trapo mojado si fuera necesario. Humedezca el trapo con agua tibia y limpie bien la piedra antes de volver a usarla.
5. Es posible que tenga que remojar la comida quemada o pegada tras hornear para que se reblandezca. En ese caso, deje la piedra remojando de un día para otro en agua limpia y trate de limpiarla nuevamente al día siguiente. Tenga en cuenta que la piedra absorberá un poco de agua, dejela secar por completo alrededor de una semana. Incluso aunque parezca seca podría contener agua en su interior.
6. Evite usar aceites de cualquier tipo en la piedra. El aceite de oliva o cualquier otro tipo de grasa puede crear humo al hornear la comida ya que los poros de la piedra podrían absorber aceite en su interior. Las grasas de las comidas que se cocinen en la piedra se filtrarán naturalmente sin dañarla. Sin embargo, es mejor que no intente curar la piedra con aceite.

Consejo: Si quiere crear una superficie antiadherente, espolvoree un poco de harina de maíz en la piedra.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La luz indicadora de temperatura se enciende y se apaga.	Esta es una luz del termostato automático.	La luz se mantendrá encendida hasta que alcance la temperatura seleccionada.
La parte de arriba de la pizza se quema.	La temperatura del horno está demasiado alta.	Cuando compruebe el estado de la pizza, si cree que la parte de arriba se está cocinando más rápido que la base, baje la temperatura al 4 y deje que siga cocinándose (con la luz del termostato apagada). Otra opción que tiene, es dejar la tapa abierta mientras se acaba de cocer la pizza.
Se quema la base de la pizza.	La temperatura del horno está demasiado alta.	Asegúrese de que el horno se ha precalentado a la temperatura 5. Cuando se apague la luz del termostato, espere un par de minutos para que la piedra repose antes de colocar la pizza. Cuando vaya a cocinar varias pizzas consecutivas, es recomendable que baje la temperatura al 4 y deje la tapa abierta un par de minutos entre cada pizza.
La superficie de piedra está sucia.	La base de su pizza estaba demasiado húmeda.	A la próxima, añada más harina a la masa. Para limpiar la base utilice una espátula de plástico y un paño limpio. Asegúrese de que todas las partes están secas antes de guardar su horno.



En cumplimiento de las directivas: 2012/19 / UE y 2015/863 / UE sobre la restricción del uso de sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos, así como su eliminación de residuos. El símbolo con el cubo de basura cruzado que se muestra en el paquete indica que el producto al final de su vida útil se recogerá como residuo separado. Por lo tanto, cualquier producto que haya llegado al final de su vida útil debe entregarse a centros de eliminación de residuos especializados en la recogida selectiva de equipos eléctricos y electrónicos de desecho, o devolverse al minorista al momento de comprar equipos nuevos similares, en uno para Una base. La recolección separada adecuada para la posterior puesta en marcha de los equipos enviados para ser reciclados, tratados y eliminados de una manera compatible con el medio ambiente contribuye a prevenir posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud y optimiza el reciclaje y la reutilización de los componentes que componen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del usuario implica la aplicación de las sanciones administrativas de acuerdo con las leyes.

PORTUGUÊS

Obrigado por escolher o nosso forno para pizzas. Antes de utilizar este eletrodoméstico e para assegurar o seu melhor uso, leia atentamente as instruções.

As medidas de segurança aqui indicadas reduzem o risco de incêndio, descarga elétrica e lesões quando são seguidas corretamente. Guarde o manual num lugar seguro para futuras referências, assim como a garantia, o recibo de compra e a caixa. Se conveniente, entregue estas instruções ao futuro proprietário do eletrodoméstico. Siga sempre as instruções básicas de segurança e as medidas de prevenção de riscos quando utilizar um eletrodoméstico. O fabricante não se responsabilizará por qualquer dano derivado do incumprimento destas instruções por parte do utilizador.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Ao utilizar qualquer aparelho elétrico, devem observar-se sempre as seguintes precauções básicas de segurança.

- O eletrodoméstico só pode ser utilizado para os fins previstos. O fabricante não se responsabilizará pelos danos que resultem de uma utilização inadequada ou de uma manipulação incorreta.
- Não o utilize ao ar livre nem com fins comerciais. Este eletrodoméstico está destinado exclusivamente para uso doméstico. Se for utilizado com fins comerciais, a garantia será anulada.
- Desligue sempre o aparelho antes de o limpar e quando não o estiver a utilizar. Espere que o forno arrefeça totalmente antes de o limpar.
- As crianças devem ser supervisionadas no sentido de se assegurar que não brinquem com o aparelho.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos se forem supervisionados ou instruídos no uso do aparelho de uma maneira segura e compreenderem os perigos que implica.
- Nunca mergulhe o cabo, a tomada ou o corpo do eletrodoméstico em água ou outros líquidos. Caso o aparelho caia em água, desligue-o imediatamente da rede elétrica e peça a um perito que o analise antes de voltar a utilizá-lo. Pode provocar incêndios, descargas elétricas, lesões ou a morte.
- Não levante nem opere o eletrodoméstico se o cabo de alimentação ou a tomada estiverem danificados ou se o aparelho estiver a funcionar mal ou se tiver caído ou danificado de alguma maneira. Em caso de danos, contacte o serviço de pós-venda. Um cabo ou tomada danificados devem ser substituídos exclusivamente pelo fabricante ou por uma pessoa qualificada, para evitar lesões.
- Nunca ligue este eletrodoméstico a um temporizador externo para evitar situações perigosas.
- As superfícies acessíveis aquecem durante a utilização. Por favor, tenha cuidado ao tocar nos botões ou nas pegas e não toque diretamente nas placas do forno para evitar queimar-se.
- Este aparelho gera calor e vapor durante o seu funcionamento. Tenha cuidado ao manuseá-lo para evitar lesões ou danos no aparelho. Só levante a tampa pela pega e tenha cuidado ao abri-la; o vapor acumulado no interior pode queimar. Recomendamos o uso de luvas de cozinha.
- Não desligue o seu forno de pizza puxando pelo cabo, segure pela tomada.

- Utilize somente acessórios recomendados pelo fabricante.
- Não deixe o cabo pendurado sobre a borda de uma mesa ou bancada. Não utilize o eletrodoméstico perto de superfícies quentes, evite a proximidade a fogos abertos e todo tipo de calor e fontes de ignição.
- Não transporte o forno se existe óleo ou outros líquidos quentes no seu interior.
- Ligue sempre primeiro o cabo ao forno, e só depois à tomada da parede.
- Desligue o aparelho antes de o retirar da corrente elétrica.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Antes de utilizar o seu forno para pizzas pela primeira vez, utilize o aparelho com a tampa fechada durante 10 minutos à potência 4 para aquecer a pedra (320 °C). Assim, queimará o lubrificante dos elementos aquecedores do forno e, também, ajudará a pré-aquecer a superfície de pedra.
- Este processo não afetará o rendimento do seu forno e não precisa repeti-lo futuramente.
- Nunca deite óleo, ou água, diretamente sobre a superfície de pedra quando estiver a cozinhar, a temperar ou quando a for limpar.
- Nunca utilize uma faca, um cortador de pizza ou objetos metálicos sobre a superfície de pedra, para evitar danificar a superfície para cozinhar.
- Este forno foi concebido para cozinhar pizzas de massa fresca e congeladas.
- Quando for cozinhar uma pizza congelada, para conseguir um resultado mais estaladiço, deixe-a descongelar antes de a colocar no forno.
- Se vai preparar uma pizza feita com massa fresca, polvilhe um pouco de farinha sobre a superfície de pedra, antes de colocar a pizza. Se nota que a massa está muito pegajosa, acrescente mais farinha à massa, para evitar que se pegue à superfície do forno.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1. Primeiro, assegure-se de que o dispositivo de controlo está na posição OFF e abra o forno antes de o acender, para se assegurar de que não há nada no seu interior.
2. Ligue o aparelho a uma tomada. Para o acender, rode o dispositivo de controlo de temperatura até ao 4. Acender-se-á a luz que indica que o forno está a pré-aquecer. Pré-aquecer o forno ajudá-lo-á a conseguir resultados mais estaladiços.
3. Configure o temporizador a 10 minutos para pré-aquecer o forno. Quando tiverem decorrido os 10 minutos, o forno estará pronto para ser usado.
4. Coloque a sua massa de pizza numa tábua e acrescente os seus ingredientes preferidos. Nunca cubra demasiado a pizza ou amontoe demasiado os ingredientes. Os ingredientes devem estar sempre por debaixo da espiral aquecedora superior, para evitar que se queimem.
5. Certifique-se que o forno se pré-aqueceu corretamente e faça deslizar a sua pizza da tábua para as placas de pedra já quentes. Atenção! As placas e a pega estarão extremamente quentes. Não lhes toque até que tenham arrefecido ou use luvas de cozinha.
6. Feche a tampa e mantenha o dispositivo de controlo na posição 5. Deixe que a sua pizza coza durante 4-5 minutos ou até obter o resultado desejado. Lembre-se que cada pizza é diferente e o tempo de preparação dependerá da grossura da massa e dos ingredientes que lhe tenha posto.
7. Recomendamos que abra o forno aos 3 minutos para verificar o seu progresso. Se a pizza ainda não está pronta, volte a baixar a tampa e deixe que cozinhe um pouco mais.
8. Se a sua pizza está a cozinhar demasiado rápido, rode o dispositivo de controlo de temperatura no sentido contrário à direção dos ponteiros do relógio para baixar a temperatura. Para voltar a subir a temperatura, rode o dispositivo de controlo no sentido dos ponteiros do relógio.

PIZZA CONGELADA COM INGREDIENTES

É rápido e fácil cozinhar pizza congelada direto do freezer no forno. Ligue o forno na posição 3. Assim que a luz se apagar, coloque a pizza congelada diretamente sobre a pedra e feche a tampa. Deixe a pizza congelada no forno por cerca de 4 minutos para descongelar. Assim que a base descongelar, mude a potência para 5 e cozinhe por cerca de 5 minutos.

MISTURA PARA PIZZA OU MISTURA PARA PÃO

É melhor usar uma mistura de pão de qualidade. A maioria deles terá uma receita de massa de pizza na embalagem que dirá para usar 10% menos água.

PÃO SÍRIO

Esta é uma ótima alternativa saudável. Eles estão disponíveis em todos os supermercados e levarão apenas 2-3 minutos para cozinhar no forno.

BASE PRÉ-FABRICADA (FRESCA)

Geralmente demoram mais alguns minutos porque tendem a ter uma base mais espessa. Use menos ingredientes para garantir um tempo de cozimento mais rápido.

BASE PRÉ-FABRICADA (CONGELADA)

Para obter os melhores resultados, certifique-se de que a base esteja descongelada. Para um método de descongelação rápida; defina a potência do forno para 3. Adicione os ingredientes sobre a base congelada. Assim que a luz apagar, coloque a pizza congelada com os ingredientes na pedra e feche a tampa. Após 2-3 minutos, coloque a potência em 5 e cozinhe a pizza.

CALZONE

Uma forma diferente de comer pizza. Certifique-se de que eles não são muito grossos. Você pode cozinhá-los na pedra diretamente. O queijo ricota é um ótimo recheio, pois você pode fazer calzone para a sobremesa adicionando banana, maçãs assadas, etc. e sirva com sorvete.

SANDUÍCHES

Estes podem ser cozinhados na base de pedra, basta adicionar os seus recheios preferidos e colocar o pão sobre a pedra. Feche a tampa e ligue o forno. Verifique após 3-4 minutos. Quando terminar, passe manteiga na parte externa do sanduíche torrado.

RECEITAS PARA O FORNO

MASSA DE PIZZA CLÁSSICA

Ingredientes (para 1 pizza)

- 7 g de fermento seco
- 1 colher de chá de açúcar
- 1/2 colherinha de sal
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 2 colheres de sopa de azeite

Passos a seguir

1. Combine 3/4 de xícara de água morna, fermento, açúcar e sal em uma jarra. Dissolva a mistura com um garfo. Cubra com filme plástico. Deixe repousar em local aquecido por 5 minutos ou até que as bolhas apareçam na superfície.
2. Peneire a farinha em uma tigela. Adicione a mistura de fermento e o óleo. Misture para formar uma massa lisa. Coloque a massa sobre uma superfície levemente enfarinhada. Sove por 10 minutos ou até ficar elástico. Coloque em uma tigela levemente untada. Cubra com filme plástico. Deixe descansar em um lugar quente por 25 - 30 minutos ou até que a massa dobre de tamanho.
3. Use o punho para bater a massa e sove sobre uma superfície levemente enfarinhada até ficar homogêneo.

SALAME PICANTE E PIZZA DE MANJERICÃO

Ingredientes

- Fatias de salame picante
- Molho de tomate
- Queijo mussarela ralado
- Pimentos vermelhos assados
- Queijo de cabra
- Folhas de manjeriçã

Passos a seguir

1. Pré-aqueça o forno na posição 5 por 10 minutos.
2. Abra a massa e leve ao forno.
3. Espalhe o molho de tomate sobre a pizza.
4. Coloque o salame e os pimentos na pizza.
5. Em seguida, esfarele o queijo de cabra e cubra com folhas de manjeriçã.
6. Feche a tampa, selecione a potência 5 e cozinhe por cerca de 3-4 minutos.

ANTIPASTO PIZZA

Ingredientes

- 20g de pesto genovês
- 4-5 tomates cereja
- 2 cabeças de alcachofra
- 80 g de queijo bocconcini
- 30 g de salame picante
- 20 g de aspargos
- 5-6 azeitonas Kalamata sem caroço

Passos a seguir

1. Despeje o pesto sobre a base da pizza.
2. Coloque o resto dos ingredientes por cima.
3. Pique o queijo bocconcini em rodela e coloque por cima.
4. Coloque sua pizza no forno.
5. Selecione a potência 5 e cozinhe por 3-4 minutos.

PIZZA DE CALABRESA

Ingredientes

- 2 colheres de sopa de molho passata (purê de tomate italiano)
- 250 g de queijo mussarela (você também pode usar bocconcini ou mussarela de búfala)
- 60 g de calabresa

Passos a seguir

1. Coloque a massa da pizza na pedra.
2. Despeje o molho de tomate sobre a base. Adicione o queijo desejado.
3. Adicione o calabresa uniformemente sobre a base.
4. Feche a tampa e cozinhe na potência 5 por 3-4 minutos.
5. Assim que a pizza estiver cozida, regue-a com azeite virgem extra.

PIZZA DE CORDEIRO MARROQUINA

Ingredientes

- 2/3 xícara de iogurte desnatado natural
- Suco de 1 limão
- 2 colheres de sopa de hortelã picada
- 180 g de carne de cordeiro, picada grosseiramente
- 1 colherinha e meia de especiarias marroquinas
- 1 dente de alho grande, picado
- 1/2 cebola roxa picada
- 1 colherada de pinhões
- 8 tomates cereja, divididos pela metade
- 1 colherada de coentro picado

Passos a seguir

1. Misture o iogurte, 2 colherinhas de suco de limão e hortelã em uma tigela. Tempere com sal. Deixe descansar enquanto prepara o resto dos ingredientes.
2. Pre-aqueça o forno.
3. Coloque o cordeiro picado, especiarias, alho, cebola roxa, sal marinho e pimenta moída na hora em um processador de alimentos e pulse até que a mistura esteja picada.
4. Coloque a massa fresca diretamente sobre a pedra e coloque o cordeiro, os pinhões e os tomates sobre a massa. Feche a tampa e cozinhe na potência 5 por cerca de 3 a 4 minutos.
5. Coloque o coentro picado e regue com o suco de limão restante.
6. Sirva com o iogurte de hortelã.

PIZZA DE FRANGO TANDOORI E RÚCULA

Ingredientes

- 200 g de filetes de frango, finamente picados
- 1 colherada e meia de massa Tandoori
- 2 colheres de sopa de iogurte natural
- 3 colheres de molho de tomate
- Um punhado de queijo mozzarella ralado
- Um punhado de tomates cereja, cortados ao meio
- Folhas de rúcula
- 2 colheres de molho tzatziki
- 2 colheres de chutney de manga

Passos a seguir

1. Coloque o macarrão tandoori e o iogurte natural em uma tigela e misture com os pedaços de frango.
2. Pré-aqueça o forno na potência 1.
3. Abra a massa e coloque sobre a pedra quente, cubra com o molho de tomate e a mussarela.
4. Coloque o frango e os tomates na base.
5. Feche a tampa e gire para 5 e cozinhe por cerca de 3 a 4 minutos.
6. Cubra com a rúcula e regue o tzatziki.
7. Sirva com o molho picante de manga e folhas de salada mista.

PIZZA HORTELANA

Ingredientes

- Vegetais grelhados
- 5 fatias de mussarela fresca
- 3 colheradas de molho de tomate passata
- 1 punhado de pecorino
- 1 punhado de folhas de espinafre bebê
- Azeite virgem extra para regar por cima

Passos a seguir

1. Pré-aqueça o forno na posição 5.
2. Coloque a massa fresca diretamente sobre a pedra, cubra com o molho de tomate e o queijo mussarela.
3. Cubra a base da pizza com os vegetais e o queijo pecorino.
4. Feche a tampa e cozinhe na potência 5 por cerca de 3-4 minutos.
5. Cubra com as folhas de espinafre e regue com azeite.

PIZZA DE FRUTOS DO MAR

Ingredientes

- 110 g de queijo mussarela
- 4-5 camarões pequenos ou camarões
- 110g de mistura de frutos do mar
- Óleo de alho
- Pimenta moída

Passos a seguir

1. Você pode comprar a mistura de frutos do mar no supermercado ou peixaria local. Se a mistura tiver mexilhões, retire-os das cascas.
2. Coloque um pouco de queijo mozzarella ralado no fundo da massa da pizza e cubra com a mistura de frutos do mar, um pouco de óleo de alho e pimenta moída.
3. Cuidado para não encher demais a pizza com coberturas, pois os frutos do mar soltam muita água.
4. Coloque a pizza no forno e cozinhe por cerca de 3-4 minutos.
5. Assim que a pizza estiver cozida, você pode adicionar um pouco de tomilho picado.

PIZZA DE NUTELLA E BANANA CARAMELIZADA

Ingredientes

- Massa de pizza fresca
- ¼ xícara de Nutella
- 2 bananas pequenas
- 2 colheradas de açúcar mascavo
- Açúcar de confeitiro

Passos a seguir

1. Pré-aqueça o forno na potência 5.
2. Abra a massa fresca e leve ao forno.
3. Aqueça a Nutella no microondas e distribua uniformemente sobre a base.
4. Cubra com as rodela de banana.
5. Polvilhe com açúcar mascavo.
6. Feche a tampa, selecione a potência 5 e cozinhe por 3 a 4 minutos.
7. Polvilhe com açúcar de confeitiro.
8. Sirva com creme de leite ou sorvete de baunilha.

- Limpe o aparelho sempre que o usar.
- Desligue sempre o aparelho e espere que arrefeça, antes de o limpar ou o reparar.
- Para limpar a superfície exterior do forno, utilize apenas um pano húmido. o limpar, nunca mergulhe o aparelho em água ou outros líquidos.
- Não utilize utensílios de cozinha metálicos, óleo, água ou materiais de limpeza abra sivos para limpar, já que poderia danificar o revestimento antiaderente e a superfície exterior. Solte qualquer alimento que tenha ficado agarrado com uma espátula de plástico e seque a superfície com guardanapos ou um pano limpo.
- Não utilize as placas de pedra como tábua de corte já que a superfície ficará danificada.

LIMPEZA DE PEDRA

1. Certifique-se de que a pedra esteja completamente fria antes de tentar limpá-la. Caso contrário, você pode se queimar.
2. Se tiver que manuseá-lo ainda quente, use luvas resistentes ao calor para evitar queimaduras. Além disso, verifique se a superfície em que você o coloca é resistente ao calor.
3. Usando uma ferramenta romba, raspe ou escove qualquer alimento preso. Você pode usar uma escova de pedra ou espátula de plástico para remover quaisquer pedaços de comida embutidos.

Aviso: Nunca use sabão para limpar a pedra da pizza, pois isso pode danificar a pedra, pois as pedras são porosas, o sabão pode entrar nos poros e deixar um gosto de sabão nos alimentos.

4. Limpe a pedra com um pano úmido, se necessário. Umedeça o pano com água morna e limpe bem a pedra antes de usá-la novamente.
5. Alimentos queimados ou pegajosos podem precisar ser encharcados após o cozimento para amolecê-los. Nesse caso, deixe a pedra de molho durante a noite em água limpa e tente limpá-la novamente no dia seguinte. Observe que a pedra absorverá um pouco de água, deixe secar completamente por cerca de uma semana. Mesmo que pareça seco, pode conter água em seu interior.
6. Evite usar óleos de qualquer tipo na pedra. Azeite ou qualquer outro tipo de gordura pode criar fumaça ao assar alimentos, pois os poros da pedra podem absorver o óleo no interior.
7. As gorduras dos alimentos que são cozinhados na pedra irão filtrar-se naturalmente sem a danificar. No entanto, é melhor não tentar curar a pedra com óleo.

Dica: Se quiser criar uma superfície antiaderente, polvilhe um pouco de fubá na pedra.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
A luz indicadora de temperatura acende-se e apaga-se.	Esta é uma luz do termostato automático.	A luz manter-se-á acesa até que atinja a temperatura selecionada.
A parte de cima da pizza fica queimada.	A temperatura do forno está demasiado alta.	Quando verificar o estado da pizza, se acreditar que a parte de cima está a cozinhar mais rapidamente que a base, baixe a temperatura para o 4 e deixe continuar a cozinhar (com a luz do termostato apagada). Outra opção é deixar a tampa aberta enquanto se acaba de cozinhar a pizza.
A base da pizza fica queimada.	A temperatura do forno está demasiado alta.	Certifique-se de que o forno foi pré-aquecido à temperatura 5. Quando se apagar a luz do termostato, espere uns dois minutos para que a pedra repouse, antes de colocar a pizza. Quando for cozinhar várias pizzas consecutivas, é recomendável baixar a temperatura para o 4 e deixar a tampa aberta uns dois minutos entre cada pizza.
A superfície de pedra está suja.	A base da sua pizza ficou demasiado húmida.	À próxima, acrescente mais farinha à massa. Para limpar a base, utilize uma espátula de plástico e um pano limpo. Certifique-se de que todas as partes estão secas antes de guardar o seu forno.



Em conformidade com as diretrizes: 2012/19 / UE e 2015/863 / UE sobre a restrição do uso de substâncias perigosas em equipamentos elétricos e eletrônicos, bem como a eliminação de resíduos. O símbolo com o caixote do lixo cruzado mostrado na embalagem indica que o produto ao final de sua vida útil será coletado como lixo separado. Portanto, qualquer produto que tenha atingido o fim de sua vida útil deve ser entregue a centros especializados de eliminação de resíduos para coleta seletiva de equipamentos elétricos e eletrônicos, ou devolvido ao varejista ao comprar equipamentos novos similares, em um para uma base. A coleta seletiva apropriada para o comissionamento subsequente do equipamento enviado para reciclagem, tratamento e descarte de maneira ecológica ajuda a evitar possíveis efeitos negativos no meio ambiente e na saúde e otimiza a reciclagem e reutilização de os componentes que compõem o dispositivo. . A eliminação abusiva do produto pelo usuário implica a aplicação de sanções administrativas de acordo com as leis.

Nous vous remercions d'avoir choisi notre four à pizzas. Avant d'utiliser cet appareil électroménager et pour garantir une utilisation optimale, lire attentivement les instructions.

Les mesures de sécurité visées ici réduisent le risque d'incendie, d'électrocution et de blessures lorsqu'elles sont correctement suivies. Conserver le manuel dans un endroit sûr pour de futures références, tout comme la garantie, le ticket d'achat et l'emballage. Le cas échéant, remettre ces instructions au futur propriétaire de l'appareil électroménager. Toujours respecter les règles de sécurité de base et les mesures de prévention des risques lors de l'utilisation d'un électroménager. Le fabricant ne sera responsable d'aucun dommage découlant du non-respect de ces instructions de la part de l'utilisateur.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lors de l'utilisation de tout appareil électrique, il convient toujours de suivre les précautions suivantes en matière de sécurité.

- L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins prévues. Le fabricant n'est pas responsable des dommages résultant d'une utilisation inappropriée ou d'une manipulation incorrecte.
- Ne pas utiliser en plein air, ni à des fins commerciales. Cet appareil est destiné exclusivement à un usage domestique. Pour une utilisation à des fins commerciales, la garantie sera annulée.
- Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer ou lorsqu'il n'est pas utilisé. Avant de le nettoyer, patienter jusqu'à ce que le four soit complètement froid.
- Les enfants et les animaux doivent rester sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants ou des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou aient été formées à l'utilisation de l'appareil de manière sûre et qu'elles en comprennent les dangers.
- Ne jamais immerger le câble, la prise ou l'électroménager dans de l'eau ou d'autres liquides. Si l'appareil tombe dans l'eau, le débrancher immédiatement et demander à un expert de l'examiner avant de l'utiliser à nouveau. L'utilisation de cet appareil peut provoquer un incendie, une décharge électrique, des lésions ou la mort.
- Ne pas utiliser l'appareil électroménager si le câble d'alimentation ou la prise est endommagé/e, ou si l'appareil fonctionne mal ou s'il est tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. En cas de dommages, contacter le Service après-vente. Un câble ou une prise endommagé/e doit être remplacé/e exclusivement par le fabricant ou par une personne qualifiée pour éviter toute blessure.
- Ne jamais brancher cet appareil à un minuteur externe afin d'éviter tout type de danger.
- Pendant son utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Toucher les boutons ou les poignées avec précaution et ne jamais toucher directement les plaques du four pour éviter les brûlures.
- Lorsqu'il est en marche, cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur. Le manipuler avec précaution pour éviter tout risque de blessure ou d'endommager l'appareil. Ouvrir le couvercle uniquement à l'aide de la poignée. La vapeur accumulée à l'intérieur pouvant provoquer des brûlures, l'ouvrir avec précaution. Il est recommandé d'utiliser des gants de cuisine.

- Ne pas débrancher le four à pizzas en tirant sur le câble, mais en retirant la prise.
- Utiliser uniquement des accessoires recommandés par le fabricant.
- Ne pas laisser le câble pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail. Ne pas utiliser l'appareil près de surfaces chaudes, éviter la proximité de feux et de tout type de chaleur et source d'inflammation.
- Ne pas transporter le four s'il reste de l'huile ou d'autres liquides chauds à l'intérieur.
- Commencer par brancher le câble d'alimentation sur le four, puis sur la prise de courant.
- Éteindre l'appareil avant de le débrancher.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant d'utiliser le four à pizzas pour la première fois, le faire fonctionner le couvercle fermé pendant 10 mn à la puissance 4 pour chauffer la pierre (320 °C). Cela permettra de brûler le lubrifiant des éléments chauffants du four et de préchauffer la surface de la pierre.
- Cela n'affectera pas le rendement du four. Il n'est pas nécessaire de répéter cette opération lors des utilisations suivantes.
- Ne jamais verser d'huile ou d'eau directement sur la pierre lors de la cuisson ou du nettoyage.
- Ne jamais utiliser de couteau, de roulette à pizza ou d'objets métalliques sur la pierre, au risque d'endommager la surface de cuisson.
- Ce four est conçu pour faire cuire des pizzas élaborées avec de la pâte fraîche ou des pizzas surgelées.
- Avant de faire cuire une pizza surgelée, la décongeler avant de la placer dans le four pour obtenir une pâte plus croustillante.
- Avant de déposer de la pâte fraîche sur la pierre, saupoudrer cette dernière avec un peu de farine. Si la pâte est trop collante, ajouter plus de farine à la pâte pour éviter qu'elle ne se colle à la surface de la pierre.

MODE D'EMPLOI

1. Commencer par s'assurer que le bouton est sur la position OFF. Ouvrir le four avant de l'allumer pour vérifier qu'il n'y a rien à l'intérieur.
2. Brancher l'appareil à une prise de courant. Pour l'allumer, faire tourner le bouton de la température jusqu'au 4. Un voyant s'allumera pour indiquer que le four est en préchauffage. Faire préchauffer le four permettra d'obtenir une pâte plus croustillante.
3. Pour le préchauffage, régler le minuteur sur 10 minutes. Une fois passées ces 10 mn, le four sera prêt pour la cuisson.
4. Disposer la pâte de la pizza sur une planche et ajouter les ingrédients. Ne jamais mettre trop d'ingrédients et ne pas trop les entasser. Les ingrédients doivent toujours se trouver sous la spirale de cuisson supérieure pour éviter qu'ils ne brûlent.
5. Une fois le four préchauffé, faire glisser la pizza de la planche sur les plaques en pierre chaudes. Attention ! Les plaques et la poignée seront extrêmement chaudes. Ne pas les toucher avant qu'elles ne refroidissent. Utiliser des gants de cuisine.
6. Fermer le couvercle et maintenir le bouton sur la position 5. Laisser la pizza cuire pendant 4-5 minutes ou jusqu'à obtenir la cuisson souhaitée. Chaque pizza est différente. Le temps de cuisson dépend de l'épaisseur de la pâte et des ingrédients choisis.
7. Nous recommandons d'ouvrir le four au bout de 3 mn pour contrôler la cuisson. Si la pizza n'est pas encore prête, rabattre le couvercle et laisser cuire un peu plus.
8. Si la pizza cuit trop rapidement, faire tourner le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour diminuer la température. Pour augmenter à nouveau la température, faire tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.

PIZZA SURGELÉE AVEC INGRÉDIENTS

Il est rapide et facile de faire cuire une pizza surgelée tout droit sortie du congélateur au four. Allumez le four en position 3. Une fois la lumière éteinte, placez la pizza surgelée directement sur la pierre et fermez le couvercle. Laissez la pizza surgelée au four pendant environ 4 minutes pour décongeler. Une fois la base décongelée, mettez la puissance à 5 et laissez cuire environ 5 minutes.

MÉLANGE À PIZZA OU MÉLANGE À PAIN

Il est préférable d'utiliser un mélange de pain de qualité. La plupart d'entre eux auront une recette de pâte à pizza sur l'emballage qui indiquera d'utiliser 10% moins d'eau.

PAIN PITA

C'est une excellente alternative saine. Ils sont disponibles dans tous les supermarchés et ne prendront que 2-3 minutes pour cuire au four.

BASE PRÉFABRIQUÉE (FRAÎCHE)

Ils prennent généralement quelques minutes de plus car ils ont tendance à avoir une base plus épaisse. Utilisez moins d'ingrédients pour assurer un temps de cuisson plus rapide.

BASE PRÉFABRIQUÉE (CONGELÉE)

Pour de meilleurs résultats, assurez-vous que la base est décongelée. Pour une méthode de dégivrage rapide; réglez la puissance du four sur 3. Ajouter les ingrédients sur la base congelée. Une fois la lumière éteinte, placez la pizza surgelée avec les ingrédients sur la pierre et fermez le couvercle. Après 2-3 minutes, mettez la puissance à 5 et faites cuire la pizza.

CALZONE

Une autre façon de manger de la pizza. Assurez-vous qu'ils ne sont pas trop épais. Vous pouvez les cuire directement sur la pierre. Le fromage ricotta est une excellente garniture car vous pouvez faire de la calzone pour le dessert en ajoutant de la banane, des pommes rôties, etc. et servez-les avec de la glace.

SANDWICHES

Ceux-ci peuvent être cuits sur la base de la pierre, ajoutez simplement vos garnitures préférées et placez le pain sur la pierre. Fermez le couvercle et allumez le four. Vérifiez après 3-4 minutes. Une fois terminé, beurrez l'extérieur du sandwich grillé.

RECETTES POUR LE FOUR

PÂTE À PIZZA CLASSIQUE

Ingrédients (pour 1 pizza)

- 7 g de levure sèche
- 1 cuillère à café de sucre
- 1/2 cuillère à café de sel
- 2 tasses de farine tout usage
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Pas

1. Mélangez 3/4 tasse d'eau tiède, la levure, le sucre et le sel dans un pichet. Dissoudre le mélange avec une fourchette. Couvrez-le d'une pellicule plastique. Laisser reposer dans un endroit chaud pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que des bulles apparaissent à la surface.
2. Tamisez la farine dans un bol. Ajouter le mélange de levure et l'huile. Mélanger pour former une pâte lisse. Posez la pâte sur une surface légèrement farinée. Pétrir 10 minutes ou jusqu'à élasticité. Placer dans un bol légèrement graissé. Couvrir d'une pellicule plastique. Laisser reposer dans un endroit chaud pendant 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.
3. Utilisez votre poing pour piler la pâte et pétrir sur une surface légèrement farinée jusqu'à consistance lisse.

PIZZA ÉPICÉE AU SALAMI ET BASILIC

Ingrédients

- Tranches de salami épicé
- Sauce tomate
- Fromage mozzarella râpé
- Poivrons rouges rôtis
- Fromage de chèvre
- Feuilles de basilic

Pas

1. Préchauffez le four en position 5 pendant 10 minutes.
2. Abaisser la pâte et la mettre au four.
3. Répartir la sauce tomate sur la pizza.
4. Placez le salami et les poivrons sur la pizza.
5. Puis émiettez le fromage de chèvre et garnissez de feuilles de basilic.
6. Fermer le couvercle, sélectionner la puissance 5 et cuire environ 3-4 minutes.

PIZZA ANTIPASTO

Ingrédients

- 20g de pesto génois
- 4-5 tomates cerises
- 2 têtes d'artichaut
- 80 g de fromage bocconcini
- 30 g de salami épicé
- 20 g d'asperges
- 5-6 olives kalamata dénoyautées

Pas

1. Versez le pesto sur la base de pizza.
2. Placez le reste des ingrédients sur le dessus.
3. Hachez le fromage bocconcini en tranches et placez-le dessus.
4. Mettez votre pizza au four.
5. Sélectionnez la puissance 5 et faites cuire 3-4 minutes.

PIZZA AU PEPPERONI

Ingrédients

- 2 cuillères à soupe de sauce passata (purée de tomates italiennes)
- 250 g de mozzarella (vous pouvez également utiliser des bocconcini ou de la mozzarella de bufflonne pour)
- 60 g de pepperoni

Pas

1. Placez la pâte à pizza sur la pierre.
2. Versez la sauce tomate sur la base. Ajoutez le fromage désiré.
3. Ajouter le pepperoni uniformément sur la base.
4. Fermer le couvercle et cuire à puissance 5 pendant 3-4 minutes.
5. Une fois la pizza cuite, arrosez-la d'huile d'olive extra vierge.

PIZZA MAROCAINE À L'AGNEAU

Ingrédients

- 2/3 tasse de yogourt nature faible en gras
- Jus de 1 citron
- 2 cuillères à soupe de menthe hachée
- 180 g de viande d'agneau hachée grossièrement
- 1 cuillère à café et demie d'épices marocaines
- 1 grosse gousse d'ail, émincée
- 1/2 oignon rouge, haché
- 1 cuillère à soupe de pignons de pin
- 8 tomates cerises, coupées en deux
- 1 cuillère à soupe de coriandre hachée

Pas

1. Mélangez le yogourt, 2 cuillères à café de jus de citron et la menthe dans un bol. Assaisonnez avec du sel. Laissez reposer pendant que vous préparez le reste des ingrédients.
2. Préchauffez le four.
3. Placer l'agneau émincé, les épices, l'ail, l'oignon rouge, le sel de mer et le poivre fraîchement moulu dans un robot culinaire et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit haché.
4. Déposer la pâte fraîche directement sur la pierre et déposer l'agneau, les pignons et les tomates sur la pâte. Fermer le couvercle et cuire à puissance 5 pendant environ 3 à 4 minutes.
5. Placer la coriandre hachée et arroser du jus de citron restant.
6. Servir avec le yaourt à la menthe.

PIZZA AU POULET TANDOORI ET ROQUETTE

Ingrédients

- 200 g de filets de poulet, hachés finement
- 1 cuillère à soupe et demie de pâtes Tandoori
- 2 cuillères à soupe de yogourt nature
- 3 cuillères à soupe de sauce tomate
- Une poignée de fromage mozzarella râpé
- Une poignée de tomates cerises, coupées en deux
- Feuilles de roquette
- 2 cuillères à soupe de sauce tzatziki
- 2 cuillères à soupe de chutney de mangue

Pas

1. Placer les pâtes tandoori et le yogourt nature dans un bol et mélanger avec les morceaux de poulet.
2. Préchauffez le four à puissance 1.
3. Abaisser la pâte et la déposer sur la pierre chaude, garnir de sauce tomate et de mozzarella.
4. Placez le poulet et les tomates sur la base.
5. Fermer le couvercle et tourner à 5 et cuire environ 3 à 4 minutes.
6. Garnir de roquette et arroser le tzatziki.
7. Servir avec la sauce à la mangue épicée et les feuilles de salade composées.

PIZZA HORTELANA

Ingrédients

- Légumes grillés
- 5 tranches de mozzarella fraîche
- 3 cuillères à soupe de sauce tomate passata
- 1 poignée de pecorino
- 1 poignée de pousses d'épinards
- Huile d'olive extra vierge à arroser sur le dessus

Pas

1. Préchauffez le four en position 5.
2. Déposer la pâte fraîche directement sur la pierre, garnir de sauce tomate et de mozzarella.
3. Garnir la base de pizza avec les légumes et le fromage pecorino.
4. Fermer le couvercle et cuire à puissance 5 pendant environ 3-4 minutes.
5. Garnir avec les feuilles d'épinards et arroser d'huile.

PIZZA AUX FRUITS DE MER

Ingrédients

- 110 g de mozzarella
- 4-5 petites crevettes ou crevettes
- 110g de mélange de fruits de mer
- Huile d'ail
- Poivre moulu

Pas

1. Vous pouvez acheter le mélange de fruits de mer à l'épicerie ou chez le poissonnier local. Si le mélange contient des moules, retirez-les des coquilles.
2. Versez du fromage mozzarella râpé au fond de la pâte à pizza, puis garnissez du mélange de fruits de mer, d'un peu d'huile d'ail et de poivre moulu.
3. Assurez-vous de ne pas trop remplir la pizza de garnitures, car les fruits de mer dégagent beaucoup d'eau.
4. Mettre la pizza au four et cuire environ 3-4 minutes.
5. Une fois la pizza cuite, vous pouvez ajouter un peu de thym haché.

PIZZA NUTELLA ET BANANE CARAMÉLISÉE

Ingrédients

- Pâte à pizza fraîche
- ¼ tasse de Nutella
- 2 petites bananes
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- Sucre glace

Pas

1. Préchauffez le four à puissance 5.
2. Abaisser la pâte fraîche et la placer directement au four.
3. Faites chauffer le Nutella au micro-ondes et répartissez-le uniformément sur la base.
4. Garnir des tranches de banane.
5. Saupoudrer de cassonade.
6. Fermer le couvercle, sélectionner la puissance 5 et cuire 3 à 4 minutes.
7. Saupoudrer de sucre glace.
8. Servir avec une crème anglaise ou une glace à la vanille.

- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Avant de le nettoyer ou de le réparer, toujours débrancher l'appareil et patienter jusqu'à ce qu'il soit froid.
- Pour nettoyer la surface extérieure, utiliser uniquement un chiffon humide. Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ou d'autres liquides.
- Ne pas utiliser d'ustensiles de cuisine en métal, d'huile, d'eau ni de produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer le four, au risque d'endommager le revêtement anti-adhésif et la surface extérieure. Retirer les aliments collés à l'aide d'une spatule en plastique et sécher la surface à l'aide d'une serviette ou d'un chiffon propre.
- Ne pas utiliser les plaques en pierre en guise de planche à découper, au risque d'endommager la surface.

NETTOYAGE DE PIERRE

1. Assurez-vous que la pierre est complètement froide avant d'essayer de la nettoyer. Sinon, vous pourriez vous brûler.
2. Si vous devez le manipuler alors qu'il est encore chaud, portez des gants résistants à la chaleur pour éviter de vous brûler. Assurez-vous également que la surface sur laquelle vous le placez est résistante à la chaleur.
3. À l'aide d'un outil émoissé, grattez ou brossez tout aliment collé. Vous pouvez utiliser une brosse en pierre ou une spatule en plastique pour enlever les morceaux de nourriture incrustés.

Attention : N'utilisez jamais de savon pour nettoyer la pierre à pizza, cela pourrait endommager la pierre car les pierres sont poreuses, le savon pourrait pénétrer dans les pores et laisser un goût savonneux sur les aliments.

4. Nettoyez la pierre avec un chiffon humide si nécessaire. Humidifiez le chiffon avec de l'eau tiède et essuyez soigneusement la pierre avant de l'utiliser à nouveau.
5. Les aliments brûlés ou collants peuvent avoir besoin d'être trempés après la cuisson pour les ramollir. Dans ce cas, laissez la pierre tremper toute la nuit dans de l'eau propre et essayez de la nettoyer à nouveau le lendemain. Veuillez noter que la pierre absorbera un peu d'eau, veuillez la laisser sécher complètement pendant environ une semaine. Même s'il a l'air sec, il peut contenir de l'eau à l'intérieur.
6. Évitez d'utiliser des huiles de toute sorte sur la pierre. L'huile d'olive ou tout autre type de graisse peut créer de la fumée lors de la cuisson des aliments, car les pores de la pierre pourraient absorber l'huile à l'intérieur. Les graisses des aliments cuits sur la pierre filtreront naturellement sans l'abîmer. Cependant, il vaut mieux ne pas essayer de durcir la pierre avec de l'huile.

Astuce : Si vous souhaitez créer une surface antiadhésive, saupoudrez un peu de semoule de maïs sur la pierre.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Le voyant de la température s'allume et s'éteint.	Il s'agit du voyant du thermostat automatique.	Le voyant restera allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température choisie.
La partie supérieure de la pizza brûle.	La température du four est trop élevée.	Si la partie supérieure cuit plus rapidement que la base, baisser la température au niveau 4 et poursuivre la cuisson (avec le voyant du thermostat éteint). Il est également possible de laisser le couvercle ouvert pour terminer la cuisson de la pizza.
La base de la pizza brûle.	La température du four est trop élevée.	S'assurer que le four a été préchauffé à la température 5. Lorsque le voyant du thermostat s'éteint, patienter deux minutes pour laisser reposer la pierre avant d'y poser la pizza. Pour faire cuire plusieurs pizzas les unes après les autres, il est recommandé de baisser la température à 4 et de laisser le couvercle ouvert deux minutes entre chaque pizza.
La surface de la pierre est sale.	La base de la pizza était trop humide.	Avant de faire cuire la suivante, ajouter de la farine à la pâte. Pour nettoyer la pierre, utiliser une spatule en plastique et un chiffon propre. Avant de ranger le four, s'assurer que tous les éléments sont bien secs.



Conformément aux directives 2012/19 / UE et 2015/863 / UE sur la limitation de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques, ainsi que leur élimination des déchets. Le symbole avec la poubelle croisée indiqué sur l'emballage indique que le produit à la fin de sa durée de vie sera collecté en tant que déchet séparé. Par conséquent, tout produit ayant atteint la fin de sa durée de vie doit être livré dans des centres d'élimination des déchets spécialisés pour la collecte sélective des déchets d'équipements électriques et électroniques, ou retourné au détaillant lors de l'achat de nouveaux équipements similaires, en un seul pour une base. Une collecte séparée appropriée pour la mise en service ultérieure des équipements expédiés pour être recyclés, traités et éliminés d'une manière respectueuse de l'environnement aide à prévenir les effets négatifs potentiels sur l'environnement et la santé et optimise le recyclage et la réutilisation des les composants qui composent l'appareil. L'élimination abusive du produit par l'utilisateur implique l'application de sanctions administratives conformément aux lois.

Grazie per aver scelto il nostro forno per pizza. Prima di utilizzare questo elettrodomestico e al fine di garantirne il miglior uso, leggere attentamente le istruzioni.

Se seguite in modo corretto, le misure di sicurezza qui indicate riducono il rischio di incendio, scarica elettrica e lesioni. Conservare il manuale in un luogo sicuro per future consultazioni, come anche la garanzia, la ricevuta d'acquisto e la scatola. Se necessario, consegnare queste istruzioni al futuro proprietario dell'elettrodomestico. Seguire sempre le istruzioni fondamentali di sicurezza e le misure di prevenzione dei rischi quando si utilizza un elettrodomestico. Il fabbricante non sarà responsabile di alcun danno derivante dall'inosservanza di queste istruzioni da parte dell'utente.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Quando si utilizza qualunque apparecchio elettrico è necessario osservare sempre le seguenti precauzioni fondamentali di sicurezza.

- L'elettrodomestico può essere utilizzato solo ai fini previsti. Il fabbricante non sarà responsabile dei danni risultanti da un uso improprio o da una manipolazione errata.
- Non usarlo all'aria aperta né per scopi commerciali. Questo elettrodomestico è destinato esclusivamente a un uso domestico. Il suo utilizzo per scopi commerciali ne annulla la garanzia.
- Scollegare sempre l'apparecchio prima della pulizia e quando non lo si utilizza. Aspettare che il forno si raffreddi completamente prima di lavarlo.
- Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini e persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenze sotto supervisione o se sono stati istruiti in merito all'uso dell'apparecchio in modo sicuro e comprendono i pericoli che ne derivano.
- Non immergere mai il cavo, la spina o il corpo dell'elettrodomestico in acqua o in altri liquidi. Nel caso in cui l'apparecchio cada in acqua, staccare immediatamente dalla rete elettrica e chiedere a un esperto di ispezionarlo prima di rimetterlo in funzione. Può provocare incendi, scariche elettriche, lesioni e persino la morte.
- Non sollevare né usare l'elettrodomestico se il cavo di alimentazione o la presa sono danneggiati, o se l'apparecchio sta funzionando in maniera impropria, è caduto o è stato danneggiato in qualche modo. In caso di danni, rivolgersi al servizio postvendita. Un cavo o una spina danneggiati devono essere sostituiti esclusivamente dal fabbricante o da una persona qualificata onde evitare lesioni.
- Non collegare mai questo elettrodomestico a un temporizzatore esterno per evitare situazioni pericolose.
- Le superfici accessibili si riscaldano durante l'uso. Si prega di prestare attenzione quando si utilizzano bottoni o maniglie ed evitare di toccare direttamente le lastre del forno per non bruciarsi.
- Questo apparecchio genera calore e vapore durante il suo funzionamento. Maneggiarlo con cura per evitare lesioni o danni all'apparecchio. Sollevare il coperchio solamente dalla maniglia e fare attenzione quando lo si apre; il vapore accumulato all'interno può bruciare. Si consiglia l'uso di guanti da cucina.
- Non spegnere il forno per pizza staccando il cavo collegato alla spina.
- Utilizzare soltanto accessori raccomandati dal fabbricante.

- Non lasciare che il cavo resti appeso sul bordo di un tavolo o un piano. Non mettere in funzione l'elettrodomestico accanto a superfici calde, evitare di avvicinarlo a fuochi aperti e a ogni tipo di fonte di calore e sorgente d'innescio.
- Non trasportare il forno se vi sono olio o altri liquidi caldi all'interno.
- Collegare sempre prima il cavo al forno e poi alla presa elettrica della parete.
- Spegnerne l'apparecchio prima di scollegarlo dalla presa elettrica.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Prima di utilizzare il forno per pizza per la prima volta, mettere in funzione l'apparecchio con il coperchio chiuso per 10 minuti al livello di potenza 4 per riscaldare la pietra (320 °C). Ciò brucerà il lubrificante degli elementi riscaldanti del forno e aiuterà inoltre a preriscaldare la superficie in pietra.
- Questo processo non inciderà sul rendimento del forno e non è necessario ripeterlo per gli usi successivi.
- Non versare mai olio o acqua direttamente sulla superficie in pietra mentre si sta cucinando, condendo o durante la pulizia della stessa.
- Non utilizzare mai coltelli, rotelle tagliapizza o oggetti metallici sulla superficie in pietra per evitare di danneggiare la superficie di cottura.
- Questo forno è progettato per cuocere pizze preparate con impasto fresco e pizze congelate.
- Se la pizza è congelata, lasciare che si scongeli prima di metterla in forno per un risultato più croccante.
- Se si prepara una pizza con impasto fresco, spolverare la superficie in pietra con un po' di farina prima di appoggiare la pizza. Se ci si rende conto che l'impasto è eccessivamente appiccicoso, aggiungere della farina per evitare che questo si attacchi alla superficie del forno.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. In primo luogo, assicurarsi che la manopola di controllo sia in posizione OFF e aprire il forno prima di accenderlo per controllare che non vi sia nulla all'interno.
2. Collegare l'apparecchio a una presa. Per accenderlo ruotare la manopola di controllo della temperatura fino al 4; si accenderà una luce che indica che il forno si sta preriscaldando. Preriscaldare il forno per ottenere risultati più croccanti.
3. Impostare il temporizzatore a 10 minuti per preriscaldare il forno. Trascorsi i 10 minuti, il forno sarà pronto per essere utilizzato.
4. Porre la base della pizza su un tagliere e aggiungere gli ingredienti che si preferiscono. Non condire eccessivamente la pizza e spargere uniformemente gli ingredienti. Gli ingredienti devono sempre trovarsi sotto la spirale riscaldante superiore per evitare che si brucino.
5. Assicurarsi che il forno si sia preriscaldato correttamente e lasciar scivolare la pizza dal tagliere alle lastre in pietra già calde. Attenzione! Le lastre e la maniglia saranno estremamente calde. Non toccarle finché si saranno raffreddate o servirsi di guanti da cucina.
6. Chiudere il coperchio e mantenere la manopola in posizione 5. Lasciar cuocere la pizza per 4-5 minuti fino a ottenere il risultato desiderato. Ricordarsi che ogni pizza è diversa e che il tempo di cottura dipenderà dallo spessore della base e dagli ingredienti che sono stati aggiunti.
7. Si consiglia di aprire il forno dopo 3 minuti per controllare lo stato della cottura. Se la pizza non è ancora pronta, riabbassare il coperchio e lasciarla cuocere ancora.
8. Se la pizza sta cuocendo troppo velocemente, ruotare la manopola di controllo della temperatura in senso antiorario per abbassare la temperatura. Per aumentare nuovamente la temperatura ruotare la manopola in senso orario.

PIZZA SURGELATA CON INGREDIENTI

È facile e veloce cucinare la pizza surgelata direttamente dal congelatore nel forno. Accendi il forno in posizione 3. Una volta che la luce si sarà spenta, appoggiare la pizza surgelata direttamente sulla pietra e chiudere il coperchio. Lasciare la pizza surgelata in forno per circa 4 minuti affinché si scongeli. Una volta scongelata la base, portare la potenza a 5 e cuocere per circa 5 minuti.

PREPARATO PER PIZZA O PREPARATO PER PANE

È meglio se usi una miscela di pane di qualità. La maggior parte di loro avrà una ricetta per l'impasto della pizza sulla confezione che dirà di utilizzare il 10% in meno di acqua.

PANE PITA

Questa è un'ottima alternativa salutare. Sono disponibili in tutti i supermercati e impiegheranno solo 2-3 minuti per cuocere in forno.

BASE PREFABBRICATA (FRESCA)

Di solito impiegano qualche minuto in più perché tendono ad avere una base più spessa. Usa meno ingredienti per assicurarti un tempo di cottura più veloce.

BASE PREFABBRICATA (CONGELATA)

Per ottenere i migliori risultati, assicurati che la base sia scongelata. Per un metodo di scongelamento veloce; impostare la potenza del forno a 3. Aggiungere gli ingredienti sulla base congelata. Una volta spenta la luce, adagiare sulla pietra la pizza surgelata con gli ingredienti e chiudere il coperchio. Dopo 2-3 minuti, portare la potenza a 5 e cuocere la pizza.

CALZONE

Un modo diverso di mangiare la pizza. Assicurati che non siano troppo spessi. Puoi cucinarli direttamente sulla pietra. La ricotta è un ottimo ripieno in quanto puoi preparare il calzone per dessert aggiungendo banana, mele arrostiti, ecc. e servirli con il gelato.

PANINI

Questi possono essere cotti sulla base di pietra, aggiungi semplicemente i tuoi ripieni preferiti e posiziona il pane sulla pietra. Chiudere il coperchio e accendere il forno. Controlla dopo 3-4 minuti. Quando è pronto, imburrare la parte esterna del panino tostato.

RICETTE PER IL FORNO

IMPASTO PER PIZZA CLASSICO

Ingredienti (per 1 pizza)

- 7 g di lievito secco
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1/2 cucchiaino di sale
- 2 tazze di farina per tutti gli usi
- 2 cucchiai di olio d'oliva

Passi

1. Unisci 3/4 tazza di acqua tiepida, lievito, zucchero e sale in una brocca. Sciogliere il composto con una forchetta. Coprilo con della pellicola trasparente. Lasciar riposare in un luogo caldo per 5 minuti o fino a quando non compaiono delle bolle in superficie.
2. Setacciare la farina in una ciotola. Aggiungere la miscela di lievito e l'olio. Mescolare fino a formare un impasto liscio. Mettete l'impasto su una superficie leggermente infarinata. Impastare per 10 minuti o fino ad ottenere un composto elastico. Mettere in una ciotola leggermente unta. Coprite con pellicola trasparente. Lasciar riposare in un luogo caldo per 25-30 minuti o fino a quando l'impasto non sarà raddoppiato di dimensione.
3. Usa il pugno per battere l'impasto e impasta su una superficie leggermente infarinata fino a che liscio.

PIZZA DI SALAME PICCANTE E AL BASILICO

ingredienti

- Fette di salame piccante
- Salsa di pomodori
- Mozzarella grattugiata
- Peperoni rossi arrostiti
- Formaggio di capra
- Foglie di basilico

Passi

1. Preriscaldare il forno in posizione 5 per 10 minuti.
2. Stendete la pasta e mettetela in forno.
3. Distribuire la salsa di pomodoro sulla pizza.
4. Posizionare il salame e i peperoni sulla pizza.
5. Quindi sbriciolare il formaggio di capra e guarnire con foglie di basilico.
6. Chiudere il coperchio, selezionare la potenza 5 e cuocere per circa 3-4 minuti.

PIZZA ANTIPASTO

ingredienti

- 20 g di pesto genovese
- 4-5 pomodorini
- 2 teste di carciofi
- 80 g di bocconcini di formaggio
- 30 g di salame piccante
- 20 g di asparagi
- 5-6 olive kalamata snocciolate

Passi

1. Versare il pesto sulla base della pizza.
2. Metti il resto degli ingredienti sopra.
3. Tritate i bocconcini di formaggio a fettine e adagiateli sopra.
4. Metti la pizza nel forno.
5. Selezionare la potenza 5 e cuocere per 3-4 minuti.

PIZZA AL SALAME PICCANTE

ingredienti

- 2 cucchiaini di salsa passata (passata di pomodoro italiano)
- 250 g di mozzarella (puoi usare anche bocconcini o mozzarella di bufala)
- 60 g di peperoni

Passi

1. Posizionare l'impasto della pizza sulla pietra.
2. Versare la salsa di pomodoro sulla base. Aggiungi il formaggio desiderato.
3. Aggiungi i peperoni in modo uniforme sulla base.
4. Chiudere il coperchio e cuocere a potenza 5 per 3-4 minuti.
5. Una volta cotta la pizza, irroratela con olio extravergine di oliva.

PIZZA MAROCCHINA DI AGNELLO

Ingredienti

- 2/3 di tazza di yogurt magro
- Succo di 1 limone
- 2 cucchiaini di menta tritata
- 180 g di carne di agnello, tritata grossolanamente
- 1 cucchiaino e mezzo di spezie marocchine
- 1 spicchio d'aglio grande, tritato
- 1/2 cipolla rossa, tritata
- 1 cucchiaio di pinoli
- 8 pomodorini, tagliati a metà
- 1 cucchiaio di coriandolo tritato

Passi

1. Mescola lo yogurt, 2 cucchiaini di succo di limone e la menta in una ciotola. Condite con sale. Lascia riposare mentre prepari il resto degli ingredienti.
2. Preriscaldare il forno.
3. Mettere l'agnello tritato, le spezie, l'aglio, la cipolla rossa, il sale marino e il pepe macinato fresco in un robot da cucina e frullare fino a ottenere un composto tritato.
4. Adagiare la pasta fresca direttamente sulla pietra e adagiarevi sopra l'agnello, i pinoli e i pomodori. Chiudere il coperchio e cuocere a potenza 5 per circa 3-4 minuti.
5. Metti il coriandolo tritato e condisci con il restante succo di limone.
6. Servire con lo yogurt alla menta.

PIZZA CON POLLO TANDOORI E RUCOLA

Ingredienti

- 200 g di filetti di pollo, tritati finemente
- 1 cucchiaio e mezzo di pasta Tandoori
- 2 cucchiaini di yogurt bianco
- 3 cucchiaini di salsa di pomodoro
- Una manciata di mozzarella grattugiata
- Una manciata di pomodorini, tagliati a metà
- Foglie di rucola
- 2 cucchiaini di salsa tzatziki
- 2 cucchiaini di chutney di mango

Passi

1. Mettere la pasta tandoori e lo yogurt bianco in una ciotola e mescolare insieme ai pezzi di pollo.
2. Preriscalda il forno alla potenza 1.
3. Stendete la pasta e adagiatela sulla pietra calda, condite con la salsa di pomodoro e la mozzarella.
4. Posizionare il pollo e i pomodori sulla base.
5. Chiudere il coperchio e girare a 5 e cuocere per circa 3 o 4 minuti.
6. Completare con la rucola e irrorare il tzatziki.
7. Servire con la salsa piccante al mango e le foglie di insalata mista.

PIZZA HORTELANA

Ingredienti

- Verdure grigliate
- 5 fette di mozzarella fresca
- 3 cucchiaini di passata di pomodoro
- 1 manciata di pecorino
- 1 manciata di foglie di spinaci baby
- Olio extravergine d'oliva per condire

Passi

1. Preriscaldare il forno in posizione 5.
2. Adagiare la pasta fresca direttamente sulla pietra, guarnire con la salsa di pomodoro e la mozzarella.
3. Ricoprire la base della pizza con le verdure e il pecorino.
4. Chiudere il coperchio e cuocere a potenza 5 per circa 3-4 minuti.
5. Completare con le foglie di spinaci e condire con olio.

PIZZA AI FRUTTI DI MARE

Ingredienti

- 110 g di mozzarella
- 4-5 gamberetti o gamberi piccoli
- 110 g di frutti di mare
- Olio all'aglio
- Pepe macinato

Passi

1. È possibile acquistare il mix di frutti di mare presso il negozio di alimentari o il pescivendolo locale. Se il composto contiene le cozze, toglietele dai gusci.
2. Versare un po' di mozzarella grattugiata sul fondo dell'impasto della pizza, quindi aggiungere la miscela di frutti di mare, un po' di olio all'aglio e pepe macinato.
3. Assicurati di non riempire eccessivamente la pizza di condimenti, poiché i frutti di mare emettono molta acqua.
4. Mettere la pizza nel forno e cuocere per circa 3-4 minuti.
5. Una volta cotta la pizza potete aggiungere un po' di timo tritato.

PIZZA ALLA NUTELLA E BANANA CARAMELLATA

Ingredienti

- Pasta per pizza fresca
- ¼ di tazza di Nutella
- 2 banane piccole
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- Zucchero a velo

Passi

1. Preriscalda il forno alla potenza 5.
2. Stendete la pasta fresca e mettetela direttamente in forno.
3. Riscaldare la Nutella nel microonde e distribuirla uniformemente sulla base.
4. Completare con le fette di banana.
5. Cospargere di zucchero di canna.
6. Chiudere il coperchio, selezionare la potenza 5 e cuocere per 3-4 minuti.
7. Cospargere di zucchero a velo.
8. Servire con crema pasticcera o gelato alla vaniglia.

- Pulire l'apparecchio dopo l'uso.
- Scollegare sempre l'apparecchio e attendere che si raffreddi prima di pulirlo e ripararlo.
- Per pulire la superficie esterna del forno utilizzare soltanto un panno umido. Non immergere mai l'elettrodomestico in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare utensili da cucina metallici, olio, acqua o prodotti abrasivi per pulirlo, poiché ciò ne potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente e la superficie esterna. Rimuovere con una spatola di plastica qualsiasi alimento che si sia attaccato e asciugare la superficie servendosi di tovaglioli o di un panno pulito.
- Non utilizzare le lastre di pietra come tagliere poiché se ne danneggerà la superficie.

PULIZIA DELLA PIETRA

1. Assicurati che la pietra sia completamente fredda prima di tentare di pulirla. Altrimenti potresti scottarti.
2. Se devi maneggiarlo mentre è ancora caldo, indossa guanti resistenti al calore per evitare di scottarti. Inoltre, assicurati che la superficie su cui lo posizioni sia resistente al calore.
3. Usando uno strumento smussato, raschiare o spazzolare via qualsiasi cibo bloccato. Puoi usare una spazzola di pietra o una spatola di plastica per rimuovere eventuali pezzetti di cibo incorporati.

Avvertenza: Non usare mai sapone per pulire la pietra per pizza, in quanto ciò potrebbe danneggiare la pietra poiché le pietre sono porose, il sapone potrebbe entrare nei pori e lasciare un sapore di sapone sul cibo.

4. Pulire la pietra con un panno umido se necessario. Inumidire lo straccio con acqua tiepida e pulire accuratamente la pietra prima di riutilizzarla.
5. Potrebbe essere necessario mettere in ammollo il cibo bruciato o appiccicoso dopo la cottura per ammorbidirlo. In tal caso, lascia la pietra in ammollo per una notte in acqua pulita e riprova a pulirla il giorno successivo. Si prega di notare che la pietra assorbirà un po' d'acqua, si prega di lasciarla asciugare completamente per circa una settimana. Anche se sembra asciutto, potrebbe contenere acqua all'interno.
6. Evitare l'uso di oli di qualsiasi tipo sulla pietra. L'olio d'oliva o qualsiasi altro tipo di grasso può creare fumo durante la cottura dei cibi poiché i pori della pietra potrebbero assorbire l'olio all'interno. I grassi dei cibi che vengono cotti sulla pietra filtreranno naturalmente senza danneggiarla. Tuttavia, è meglio non cercare di curare la pietra con l'olio.

Suggerimento: Se si desidera creare una superficie antiaderente, cospargere un po' di farina di mais sulla pietra.

RISOLUZIONE DI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
La spia della temperatura lampeggia.	Questa è la spia del termostato automatico.	La spia rimarrà accesa finché la temperatura selezionata non sarà stata raggiunta.
La parte superiore della pizza si brucia.	La temperatura del forno è troppo alta.	Quando si controlla lo stato di cottura della pizza, se si crede che la parte superiore stia cuocendo più velocemente rispetto alla base, abbassare la temperatura a 4 e lasciar cuocere ancora (con la spia del termostato spenta). In alternativa, lasciare aperto il coperchio mentre la pizza si sta cuocendo.
La base della pizza si brucia.	La temperatura del forno è troppo alta.	Controllare che il forno si sia preriscaldato alla temperatura 5. Quando la spia del termostato si spegne, attendere un paio di minuti e lasciar riposare la pietra prima di appoggiarvi la pizza. Se si cuociono varie pizze consecutivamente, è opportuno abbassare la temperatura a 4 e lasciare il coperchio aperto per un paio di minuti tra una cottura e l'altra.
La superficie di pietra è sporca.	La base della pizza era troppo umida.	Aggiungere della farina all'impasto della prossima. Per pulire la base utilizzare una spatola di plastica o un panno pulito. Assicurarsi che tutte le parti siano asciutte prima di conservare il forno.



In conformità con le direttive: 2012/19 / UE e 2015/863 / UE sulla restrizione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché sul loro smaltimento dei rifiuti. Il simbolo con la pattumiera incrociata mostrato sulla confezione indica che il prodotto al termine della sua vita utile verrà raccolto come rifiuto separato. Pertanto, qualsiasi prodotto che ha raggiunto la fine della sua vita utile deve essere consegnato a centri specializzati di smaltimento dei rifiuti per la raccolta selettiva di rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche o restituito al rivenditore al momento dell'acquisto di nuove apparecchiature simili, in un'unica per una base. Una corretta raccolta separata per la successiva messa in servizio di apparecchiature spedite per essere riciclate, trattate e smaltite in modo ecologico aiuta a prevenire potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e ottimizza il riciclaggio e il riutilizzo di i componenti che compongono il dispositivo. . L'eliminazione abusiva del prodotto da parte dell'utente implica l'applicazione di sanzioni amministrative in conformità con le leggi.

Vielen Dank, dass Sie unseren Pizzaofen ausgewählt haben. Bevor Sie dieses Haushaltsgerät verwenden und um die optimale Bedienung sicherzustellen, lesen Sie bitte diese Anleitung aufmerksam durch.

Die hier angegebenen Sicherheitsvorkehrungen verringern bei ordnungsgemäßer Einhaltung das Brandrisiko, das Risiko von elektrischen Entladungen und von Verletzungen. Bewahren Sie die Anleitung zur späteren Einsichtnahme wie auch die Garantie, den Einkaufsbeleg und die Verpackung an einem sicheren Ort auf. Händigen Sie gegebenenfalls die Anleitung an den nächsten Besitzer des Haushaltsgeräts aus. Befolgen Sie stets die grundlegenden Sicherheitsanweisungen sowie die Maßnahmen zur Vorbeugung von Risiken, wenn Sie ein Haushaltsgerät verwenden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden infolge Nichtbefolgung dieser Anweisungen durch den Benutzer.

SICHERHEITSHINWEISE

Bei der Verwendung eines beliebigen Haushaltsgeräts sind stets die folgenden grundlegenden Sicherheitsvorkehrungen zu befolgen.

- Das Haushaltsgerät darf nur für die vorgesehenen Zwecke verwendet werden. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden infolge einer nicht sachgemäßen Verwendung oder einer falschen Handhabung.
- Weder im Freien noch zu gewerblichen Zwecken verwenden. Dieses Haushaltsgerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch vorgesehen. Wenn es für gewerbliche Zwecke eingesetzt wird, erlischt die Garantie.
- Trennen Sie das Gerät immer vom Stromnetz, bevor Sie es reinigen und wenn es nicht in Gebrauch ist. Warten Sie, bis der Ofen komplett abkühlt, bevor Sie ihn reinigen.
- Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Verwendung dieses Geräts von Kindern und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung ist gestattet, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen werden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse des Haushaltsgeräts niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Sollte das Gerät ins Wasser fallen, ziehen Sie sofort den Netzstecker und lassen Sie es von einem Fachmann überprüfen, bevor Sie es erneut verwenden. Kann Feuer, Stromschlag, Verletzung oder Tod verursachen.
- Heben Sie das Haushaltsgerät nicht an und betreiben Sie es nicht, wenn das Anschlusskabel oder der Stecker beschädigt sind, das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, heruntergefallen oder in sonstiger Weise beschädigt ist. Bei Schäden setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst in Verbindung. Ein beschädigtes Kabel oder ein beschädigter Stecker darf nur vom Hersteller oder von einer qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Verletzungen zu vermeiden.
- Schließen Sie dieses Haushaltsgerät nie an eine externe Zeituhr an, um gefährliche Situationen zu vermeiden.
- Die zugänglichen Oberflächen erhitzen sich während der Benutzung. Bitte seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Knöpfe oder Griffe anfassen, und berühren Sie nicht direkt die Ofenplatten, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät erzeugt Hitze und Dampf, wenn es in Betrieb ist. Seien Sie vorsichtig, um Verletzungen oder Beschädigungen am Gerät zu vermeiden. Den Deckel nur am Griff hochheben und vorsichtig öffnen. Der Dampf im Inneren kann zu Verbrennungen führen. Wir empfehlen die Verwendung von Topflappen.

- Ziehen Sie nie am Netzkabel, um Ihren Pizzaofen vom Stromnetz zu trennen, sondern halten Sie den Stecker fest.
- Verwenden Sie ausschließlich vom Hersteller empfohlenes Zubehör.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen. Betreiben Sie das Haushaltsgerät nicht in der Nähe von heißen Oberflächen, vermeiden Sie die Nähe zu offenem Feuer und sonstigen Wärme- und Zündquellen.
- Transportieren Sie den Ofen nicht, wenn sich Öl oder andere heiße Flüssigkeiten im Inneren befinden.
- Schließen Sie das Kabel immer zuerst am Ofen an und anschließend an die Steckdose.
- Schalten Sie das Gerät aus, bevor Sie es von der Stromversorgung trennen.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Bevor Sie Ihren Pizzaofen zum ersten Mal benutzen, lassen Sie ihn für 10 Minuten mit geschlossenem Deckel auf Stufe 4 laufen, um den Stein zu erhitzen (320 °C). Dadurch wird der Schmierstoff an den Heizelementen des Ofens verbrannt und es trägt dazu bei, die Oberfläche des Steins aufzuheizen.
- Dieser Vorgang hat keinen Einfluss auf die Leistung Ihres Ofens und muss später nicht wiederholt werden.
- Schütten Sie nie Öl oder Wasser direkt auf die Oberfläche des Steins, während Sie backen, würzen oder wenn Sie ihn reinigen wollen.
- Benutzen Sie nie ein Messer, einen Pizzaschneider oder Metallgegenstände auf der Oberfläche des Steins, um Beschädigungen auf der Backoberfläche zu verhindern.
- Dieser Ofen ist dafür ausgelegt, Pizzen aus frischem Teig und Tiefkühlpizzen zu backen.
- Wenn Sie eine Tiefkühlpizza backen wollen, lassen Sie sie auftauen, bevor Sie sie in den Ofen legen, damit sie knuspriger wird.
- Wenn Sie eine Pizza aus frischem Teig zubereiten, dann bestäuben Sie die Oberfläche des Steins mit etwas Mehl, bevor Sie die Pizza darauflegen. Wenn Sie bemerken, dass der Teig klebt, geben Sie mehr Mehl in den Teig, um zu verhindern, dass er an der Oberfläche des Ofens kleben bleibt.

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Vergewissern Sie sich zuerst, dass der Drehknopf auf AUS steht. Dann öffnen Sie den Ofen, bevor Sie ihn einschalten, um sicherzustellen, dass er leer ist.
2. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose. Um den Ofen einzuschalten, drehen Sie den Drehknopf der Temperaturkontrolle auf das 4. Ein Lämpchen leuchtet auf, das anzeigt, dass der Ofen vorheizt. Das Vorheizen des Ofens trägt dazu bei, knusprigere Ergebnisse zu erzielen.
3. Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 10 Minuten ein, um den Ofen vorzuheizen. Nach 10 Minuten ist der Ofen einsatzbereit.
4. Legen Sie Ihren Pizzateig auf ein Brett und fügen Sie Ihre Lieblingszutaten hinzu. Belegen Sie die Pizza nie zu üppig oder legen Sie nicht zu viele Zutaten übereinander. Die Zutaten müssen immer unter der oberen Heizspirale sein, damit sie nicht verbrennen.
5. Vergewissern Sie sich, dass der Ofen ordnungsgemäß vorgeheizt ist und lassen Sie Ihre Pizza auf die bereits heißen Steinplatten gleiten. Achtung! Die Platten und der Griff sind äußerst heiß. Berühren Sie diese erst, wenn sie sich abgekühlt haben oder verwenden Sie Topflappen.
6. Schließen Sie den Deckel und lassen Sie den Drehknopf auf der Position 5 stehen. Lassen Sie Ihre Pizza für 4 bis 5 Minuten im Ofen oder bis das gewünschte Ergebnis erreicht wurde. Denken Sie daran, dass jede Pizza anders ist und die Backzeit von der Dicke des Teigs und von den verwendeten Zutaten abhängt.
7. Wir empfehlen Ihnen, den Ofen nach 3 Minuten zu öffnen, um den Backfortschritt zu überprüfen. Wenn Ihre Pizza noch nicht fertig ist, schließen Sie den Deckel erneut und lassen Sie sie etwas länger backen.
8. Wenn Ihre Pizza zu schnell gart, drehen Sie den Drehknopf der Temperaturkontrolle entgegen des Uhrzeigersinns, um die Temperatur zu senken. Um die Temperatur wieder zu erhöhen, drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn.

GEFRORENE PIZZA MIT ZUTATEN

Es ist schnell und einfach, gefrorene Pizza direkt aus dem Gefrierschrank im Ofen zu kochen. Schalten Sie den Ofen auf Position 3 ein. Sobald das Licht erloschen ist, legen Sie die gefrorene Pizza direkt auf den Stein und schließen Sie den Deckel. Lassen Sie die gefrorene Pizza zum Auftauen ca. 4 Minuten im Ofen. Sobald die Basis aufgetaut ist, stellen Sie die Leistung auf 5 und kochen Sie sie etwa 5 Minuten lang.

PIZZAMISCHUNG ODER BROTMISCHUNG

Es ist am besten, wenn Sie eine hochwertige Brotmischung verwenden. Die meisten von ihnen haben ein Pizzateigrezept auf der Verpackung, das besagt, dass 10% weniger Wasser verbraucht wird.

PITA-BROT

Dies ist eine großartige gesunde Alternative. Sie sind in allen Supermärkten erhältlich und benötigen nur 2-3 Minuten, um im Ofen zu kochen.

VORGEFERTIGTE BASIS (FRISCH)

Sie dauern normalerweise noch einige Minuten, da sie tendenziell eine dickere Basis haben. Verwenden Sie weniger Zutaten, um eine schnellere Garzeit zu gewährleisten.

VORGEFERTIGTE BASIS (GEFROREN)

Stellen Sie für optimale Ergebnisse sicher, dass die Basis aufgetaut ist. Für eine schnelle Abtaumethode; Stellen Sie die Ofenleistung auf 3 ein. Fügen Sie die Zutaten über die gefrorene Basis. Sobald das Licht ausgeht, legen Sie die gefrorene Pizza mit den Zutaten auf den Stein und schließen Sie den Deckel. Schalten Sie nach 2-3 Minuten den Strom auf 5 und kochen Sie die Pizza.

CALZONE

Eine andere Art, Pizza zu essen. Stellen Sie sicher, dass sie nicht zu dick sind. Sie können sie direkt auf dem Stein kochen. Ricotta-Käse ist eine großartige Füllung, da Sie Calzone zum Nachschneiden herstellen können, indem Sie Bananen, geröstete Äpfel usw. hinzufügen. und servieren sie mit Eis.

SANDWICHES

Diese können auf dem Steinboden gekocht werden, fügen Sie einfach Ihre Lieblingsfüllungen hinzu und legen Sie das Brot auf den Stein. Schließen Sie den Deckel und schalten Sie den Ofen ein. Überprüfen Sie nach 3-4 Minuten. Wenn Sie fertig sind, die Außenseite des gerösteten Sandwichs mit Butter bestreichen.

REZEPTE FÜR DEN OFEN

KLASSISCHER PIZZATEIG

Zutaten (für 1 Pizza)

- 7 g Trockenhefe
- 1 Teelöffel Zucker
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 Tassen Allzweckmehl
- 2 Esslöffel Olivenöl

Schritte

1. Kombinieren Sie 3/4 Tasse warmes Wasser, Hefe, Zucker und Salz in einem Krug. Die Mischung mit einer Gabel auflösen. Decken Sie es mit Plastikfolie ab. 5 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen oder bis Blasen auf der Oberfläche erscheinen.
2. Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel. Hefemischung und Öl hinzufügen. Mischen, um einen glatten Teig zu bilden. Legen Sie den Teig auf eine leicht bemehlte Oberfläche. 10 Minuten kneten oder bis sie elastisch sind. In eine leicht gefettete Schüssel geben. Mit Plastikfolie abdecken. 25 - 30 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen oder bis sich der Teig verdoppelt hat.
3. Schlagen Sie mit der Faust auf den Teig und kneten Sie ihn auf einer leicht bemehlten Oberfläche, bis er glatt ist.

WÜRZIGE SALAMI UND BASILIKUM PIZZA

Zutaten

- Würzige Salamischeiben
- Ketchup
- Geriebener Mozzarella
- Gebratene rote Paprika
- Ziegenkäse
- Basilikumblätter

Schritte

1. Den Backofen auf Position 5 10 Minuten vorheizen.
2. Den Teig ausrollen und in den Ofen stellen.
3. Die Tomatensauce über die Pizza verteilen.
4. Legen Sie die Salami und Paprika auf die Pizza.
5. Dann den Ziegenkäse zerbröckeln und mit Basilikumblättern belegen.
6. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie Power 5 und kochen Sie ca. 3-4 Minuten.

ANTIPASTI-PIZZA

Zutaten

- 20 g genuesisches Pesto
- 4-5 Kirschtomaten
- 2 Artischockenköpfe
- 80 g Bocconcini
- 30 g würzige Salami
- 20 g Spargel
- 5-6 entkernte Kalamata-Oliven

Schritte

1. Gießen Sie das Pesto über die Pizzabasis.
2. Den Rest der Zutaten darauf legen.
3. Den Bocconcini in Scheiben schneiden und darauf legen.
4. Legen Sie Ihre Pizza in den Ofen.
5. Wählen Sie Power 5 und kochen Sie 3-4 Minuten lang.

PEPERONI PIZZA

Zutaten

- 2 Esslöffel Passatasauce (italienisches Tomatenpüree)
- 250 g Mozzarella-Käse (Sie können auch Bocconcini oder Büffelmozzarella verwenden)
- 60 g Peperoni

Schritte

1. Legen Sie den Pizzateig auf den Stein.
2. Gießen Sie die Tomatensauce über die Basis. Fügen Sie den gewünschten Käse hinzu.
3. Peperoni gleichmäßig über die Basis geben.
4. Schließen Sie den Deckel und kochen Sie 3-4 Minuten lang mit Strom 5.
5. Sobald die Pizza gekocht ist, beträufeln Sie sie mit nativem Olivenöl extra.

MAROKKANISCHE LAMMPIZZA

Zutaten

- 2/3 Tasse fettarmer Joghurt
- Saft von 1 Zitrone
- 2 Esslöffel gehackte Minze
- 180 g Lammfleisch, grob gehackt
- 1 Teelöffel anderthalb marokkanische Gewürze
- 1 große Knoblauchzehe, gehackt
- 1/2 rote Zwiebel, gehackt
- 1 Esslöffel Pinienkerne
- 8 Kirschtomaten, halbiert
- 1 Esslöffel Koriander gehackt

Schritte

1. Joghurt, 2 Teelöffel Zitronensaft und Minze in einer Schüssel mischen. Mit Salz. Lassen Sie es ruhen, während Sie den Rest der Zutaten zubereiten.
2. Den Ofen vorheizen.
3. Legen Sie das gehackte Lamm, die Gewürze, den Knoblauch, die rote Zwiebel, das Meersalz und den frisch gemahlenen Pfeffer in eine Küchenmaschine und pulsieren Sie, bis die Mischung zerkleinert ist.
4. Legen Sie den frischen Teig direkt auf den Stein und legen Sie das Lamm, die Pinienkerne und die Tomaten auf den Teig. Schließen Sie den Deckel und kochen Sie bei Power 5 ca. 3-4 Minuten.
5. Den gehackten Koriander dazugeben und mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln.
6. Mit dem Minzjoghurt servieren.

TANDOORI-HÄHNCHEN-RUCOLA-PIZZA

Zutaten

- 200 g Hähnchenfilets, fein gehackt
- 1 Esslöffel und eine halbe Tandoori Pasta
- 2 Esslöffel Naturjoghurt
- 3 Esslöffel Tomatensauce
- Eine Handvoll geriebener Mozzarella
- Eine Handvoll Kirschtomaten, halbiert
- Rucola geht
- 2 Esslöffel Tzatziki-Sauce
- 2 Esslöffel Mango-Chutney

Schritte

1. Die Tandoori-Nudeln und den Naturjoghurt in eine Schüssel geben und mit den Hühnchenstücken vermischen.
2. Heizen Sie den Backofen auf Strom 1 vor.
3. Den Teig ausrollen und auf den heißen Stein legen, mit Tomatensauce und Mozzarella belegen.
4. Legen Sie das Huhn und die Tomaten auf die Basis.
5. Schließen Sie den Deckel und drehen Sie ihn auf 5 und kochen Sie ihn etwa 3 bis 4 Minuten lang.
6. Top mit dem Rucola und Nieselregen über die Tzatziki.
7. Mit der würzigen Mangosauce und gemischten Salatblättern servieren.

PIZZA HORTELANA

Zutaten

- Gegrilltes Gemüse
- 5 Scheiben frischer Mozzarella
- 3 Esslöffel Tomaten-Passata-Sauce
- 1 Handvoll Pecorino
- 1 Handvoll Baby-Spinatblätter
- Natives Olivenöl extra zum Nieseln

Schritte

1. Den Backofen auf Position 5 vorheizen.
2. Den frischen Teig direkt auf den Stein legen, mit der Tomatensauce und dem Mozzarella belegen.
3. Den Pizzaboden mit Gemüse und Pecorino belegen.
4. Schließen Sie den Deckel und kochen Sie bei Power 5 ca. 3-4 Minuten.
5. Top mit den Spinatblättern und mit Öl beträufeln.

MEERESFRÜCHTE PIZZA

Zutaten

- 110 g Mozzarella
- 4-5 kleine Garnelen oder Garnelen
- 110 g Meeresfrüchtemischung
- Knoblauchöl
- Gemahlener Pfeffer

Schritte

1. Sie können die Meeresfrüchtemischung im Lebensmittelgeschäft oder beim örtlichen Fischhändler kaufen. Wenn die Mischung Muscheln enthält, entfernen Sie diese aus den Schalen.
2. Schaufeln Sie etwas geriebenen Mozzarella-Käse auf den Boden des Pizzateigs und geben Sie die Meeresfrüchtemischung, etwas Knoblauchöl und gemahlenen Pfeffer darauf.
3. Achten Sie darauf, die Pizza nicht mit Belag zu überfüllen, da Meeresfrüchte viel Wasser abgeben.
4. Legen Sie die Pizza in den Ofen und kochen Sie sie ca. 3-4 Minuten lang.
5. Sobald die Pizza gekocht ist, können Sie etwas gehackten Thymian hinzufügen.

PIZZA MIT NUTELLA UND KARAMELLISierter BANANE

Zutaten

- Frischer Pizzateig
- ¼ Tasse Nutella
- 2 kleine Bananen
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- Puderzucker

Schritte

1. Heizen Sie den Backofen auf Strom 5 vor.
2. Den frischen Teig ausrollen und direkt in den Ofen stellen.
3. Die Nutella in der Mikrowelle erhitzen und gleichmäßig auf dem Boden verteilen.
4. Top mit den Bananenscheiben.
5. Mit braunem Zucker bestreuen.
6. Schließen Sie den Deckel, wählen Sie Power 5 und kochen Sie 3 bis 4 Minuten lang.
7. Mit Puderzucker bestreuen.
8. Mit Vanillepudding oder Vanilleeis servieren.

- Reinigen Sie das Gerät nach jeder Benutzung.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung und warten Sie, bis es sich abgekühlt hat, bevor Sie es reinigen und reparieren.
- Um die Außenflächen des Ofens zu reinigen, verwenden Sie bitte nur ein feuchtes Tuch. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall, Öl, Wasser oder scheuernde Reinigungsmittel, da die Antihaftschicht und die Außenfläche beschädigt werden könnten. Lösen Sie jedes Lebensmittel, das kleben geblieben ist, mit einem Kunststoffspachtel und trocknen Sie die Oberfläche mit Küchenpapier oder einem sauberen Tuch.
- Benutzen Sie die Steinplatten nicht als Schneidebrett, weil dadurch die Oberfläche beschädigt werden könnte.

REINIGUNG VON STEINEN

1. Stellen Sie sicher, dass der Stein vollständig abgekühlt ist, bevor Sie versuchen, ihn zu reinigen. Andernfalls könnten Sie sich verbrennen.
2. Wenn du es anfassen musst, solange es noch heiß ist, trage hitzebeständige Handschuhe, um dich nicht zu verbrennen. Stellen Sie außerdem sicher, dass die Oberfläche, auf der Sie es platzieren, hitzebeständig ist.
3. Anhaftende Lebensmittel mit einem stumpfen Werkzeug abkratzen oder abbürsten. Sie können eine Steinbürste oder einen Plastikspatel verwenden, um eingebettete Essensreste zu entfernen.

Warnung: Verwenden Sie niemals Seife, um den Pizzastein zu reinigen, da dies den Stein beschädigen könnte, da die Steine porös sind, die Seife in die Poren gelangen und einen seifigen Geschmack auf dem Essen hinterlassen könnte.

4. Reinigen Sie den Stein bei Bedarf mit einem feuchten Tuch. Befeuchten Sie den Lappen mit warmem Wasser und wischen Sie den Stein gründlich ab, bevor Sie ihn wieder verwenden.
5. Angebrannte oder klebrige Lebensmittel müssen nach dem Backen möglicherweise eingeweicht werden, um sie weicher zu machen. Lassen Sie den Stein in diesem Fall über Nacht in sauberem Wasser einweichen und versuchen Sie am nächsten Tag erneut, ihn zu reinigen.
6. Bitte beachten Sie, dass der Stein etwas Wasser aufnimmt, lassen Sie ihn bitte etwa eine Woche vollständig trocknen. Auch wenn es trocken aussieht, könnte es Wasser enthalten.
7. Vermeiden Sie die Verwendung von Ölen jeglicher Art auf dem Stein. Olivenöl oder jede andere Art von Fett kann beim Backen Rauch erzeugen, da die Poren im Stein Öl aufnehmen könnten. Die Fette der Speisen, die auf dem Stein gegart werden, werden auf natürliche Weise herausgefiltert, ohne ihn zu beschädigen. Es ist jedoch besser, dass Sie nicht versuchen, den Stein mit Öl zu heilen.

Tip: Wenn Sie eine Antihaf-Oberfläche schaffen möchten, streuen Sie etwas Maismehl auf den Stein.

PROBLEMLÖSUNG

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Die Temperaturkontrollanzeige leuchtet auf und geht aus.	Dies ist eine Lampe des automatischen Thermostats.	Die Lampe leuchtet so lange, bis die gewählte Temperatur erreicht ist.
Der obere Teil der Pizza verbrennt.	Die Temperatur des Ofens ist zu hoch.	Wenn Sie den Zustand der Pizza überprüfen und der Meinung sind, dass der obere Teil schneller als die Basis gebacken wird, senken Sie bitte die Temperatur auf die Stufe 4 und backen Sie die Pizza weiter (mit erloschener Thermostatlampe). Eine weitere Möglichkeit besteht darin, den Deckel zu öffnen, während Sie die Pizza zu Ende backen.
Die Basis der Pizza verbrennt.	Die Temperatur des Ofens ist zu hoch.	Vergewissern Sie sich, dass der Ofen auf Temperaturstufe 5 vorgeheizt wurde. Wenn die Thermostatlampe erlischt, warten Sie ein paar Minuten, damit der Stein ruht, bevor Sie die Pizza darauflegen. Wenn Sie mehrere Pizzen hintereinander backen, ist es empfehlenswert, die Temperatur auf Stufe 4 zu senken und den Deckel zwischen jeder Pizza ein paar Minuten offen zu lassen.
Die Oberfläche des Steins ist schmutzig.	Die Basis der Pizza ist zu feucht.	Geben Sie beim nächsten Mal mehr Mehl in den Teig. Um die Basis zu reinigen, verwenden Sie bitte einen Kunststoffspachtel und ein sauberes Tuch. Vergewissern Sie sich, dass alle Teile trocken sind, bevor Sie Ihren Ofen verwahren.



In Übereinstimmung mit den Richtlinien: 2012/19 / EU und 2015/863 / EU über die Beschränkung der Verwendung gefährlicher Stoffe in elektrischen und elektronischen Geräten sowie deren Abfallentsorgung. Das Symbol mit der gekreuzten Mülltonne auf der Verpackung zeigt an, dass das Produkt am Ende seiner Nutzungsdauer als separater Abfall gesammelt wird. Daher muss jedes Produkt, das das Ende seiner Nutzungsdauer erreicht hat, an spezialisierte Abfallentsorgungszentren zur selektiven Sammlung von elektrischen und elektronischen Abfallgeräten geliefert oder beim Kauf ähnlicher neuer Geräte an den Einzelhändler zurückgegeben werden für eine Basis. Die ordnungsgemäße getrennte Sammlung für die spätere Inbetriebnahme von Geräten, die zum umweltfreundlichen Recycling, zur Behandlung und Entsorgung versandt werden, trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und das Recycling und die Wiederverwendung zu optimieren die Komponenten, aus denen das Gerät besteht. Die missbräuchliche Beseitigung des Produkts durch den Benutzer impliziert die Anwendung von Verwaltungsanktionen in Übereinstimmung mit den Gesetzen.

Bedankt voor het kiezen van onze pizzaoven. Lees de instructies zorgvuldig door voordat u dit apparaat gebruikt en om het optimaal te gebruiken.

De hier vermelde veiligheidsmaatregelen verminderen het risico op brand, elektrische schokken en letsel als ze op de juiste manier worden opgevolgd. Bewaar de handleiding op een veilige plaats voor toekomstige referentie, evenals de garantie, aankoopbon en doos. Geef deze instructies, indien van toepassing, door aan de toekomstige eigenaar van het apparaat. Volg altijd de basisveiligheidsinstructies en maatregelen ter voorkoming van risico's bij het gebruik van een apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor enige schade als gevolg van het niet naleven van deze instructies door de gebruiker.

BEVEILIGINGSINSTRUCTIES

Bij het gebruik van een elektrisch apparaat moeten altijd de volgende elementaire veiligheidsmaatregelen in acht worden genomen.

- Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor het beoogde doel. De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van onjuist gebruik of onjuiste behandeling.
- Gebruik het niet buitenshuis of voor commerciële doeleinden. Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Indien gebruikt voor commerciële doeleinden, vervalt de garantie.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt en wanneer u het niet gebruikt. Wacht tot de oven volledig is afgekoeld voordat u hem schoonmaakt.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen en mensen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of met een gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of geïnstrueerd zijn in het gebruik van het apparaat op een veilige manier en de gevaren die het met zich meebrengt begrijpen.
- Dompel het snoer, de stekker of de behuizing van het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen. Mocht het apparaat in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en vraag een deskundige om het te controleren voordat u het opnieuw gebruikt. Dit kan brand, elektrische schokken, letsel of de dood veroorzaken.
- Til of gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, als het apparaat niet goed functioneert, is gevallen of op enigerlei wijze is beschadigd. Neem in geval van schade contact op met de klantenservice. Een beschadigde kabel of stekker mag uitsluitend worden vervangen door de fabrikant of een gekwalificeerd persoon om letsel te voorkomen.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een externe timer om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Toegankelijke oppervlakken worden warm tijdens gebruik. Wees voorzichtig bij het aanraken van knoppen of handgrepen en raak de ovenplaten niet rechtstreeks aan om brandwonden te voorkomen.
- Dit apparaat genereert tijdens bedrijf warmte en stoom. Ga er voorzichtig mee om om letsel of schade aan het apparaat te voorkomen. Til gewoon het deksel op aan het handvat en wees voorzichtig wanneer u het opent, de stoom die zich binnenin ophoopt, kan verbranden. We raden het gebruik van keukenhandschoenen aan.

- Koppel uw pizzaoven niet los door aan het snoer te trekken, maar houd de stekker vast.
- Gebruik alleen door de fabrikant aanbevolen accessoires.
- Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen. Gebruik het apparaat niet in de buurt van hete oppervlakken, vermijd de nabijheid van open vuur en allerlei soorten hitte en ontstekingsbronnen.
- Vervoer de oven niet als er olie of andere hete vloeistoffen in zitten.
- Sluit het snoer altijd eerst aan op de oven en daarna op het stopcontact.
- Schakel het apparaat uit voordat u het loskoppelt van de elektrische stroom.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Voordat u uw pizzaoven voor het eerst gebruikt, bedient u het apparaat met gesloten deksel gedurende 10 minuten op stand 4 om de steen te verwarmen (320 °C). Hierdoor wordt het smeermiddel van de verwarmingselementen van de oven verbrand en wordt het steenoppervlak ook voorverwarmd.
- Dit proces heeft geen invloed op de prestaties van uw oven en u hoeft het niet te herhalen bij toekomstig gebruik.
- Giet nooit olie of water rechtstreeks op het stenen oppervlak tijdens het koken, kruiden of schoonmaken.
- Gebruik nooit een mes, pizzasnijder of metalen voorwerpen op het stenen oppervlak om schade aan het kookoppervlak te voorkomen.
- Deze oven is ontworpen voor het bereiden van pizza's gemaakt met vers deeg en diepvriespizza's.
- Laat bij het koken van diepvriespizza eerst ontdooien voordat u deze in de oven plaatst voor een knapperiger resultaat.
- Als je een pizza gaat maken van vers deeg, strooi dan een beetje bloem op het stenen oppervlak voordat je de pizza plaatst. Als je merkt dat het deeg erg plakkerig is, voeg dan meer bloem toe aan het deeg om te voorkomen dat het aan het ovenoppervlak blijft plakken.

GEBRUIKSAANWIJZING

1. Zorg eerst dat de bedieningsknop in de UIT-stand staat en open de oven voordat u hem inschakelt om er zeker van te zijn dat er niets in zit.
2. Sluit het apparaat aan op een 220V / 240V-stopcontact. Om in te schakelen, draai de temperatuurregelknop naar 4 en het lampje gaat branden om aan te geven dat de oven voorverwarmt. Door de oven voor te verwarmen, bereikt u scherpere resultaten.
3. Zet de timer op 10 minuten om de oven voor te verwarmen. Na het verstrijken van de 10 minuten is de oven klaar voor gebruik.
4. Leg je pizzadeeg op een tafel en voeg je favoriete ingrediënten toe. Doe je pizza nooit te vol en stapel de ingrediënten niet te veel op. Ingrediënten moeten zich altijd onder de bovenste verwarmingsspiraal bevinden om verbranding te voorkomen.
5. Zorg ervoor dat de oven goed is voorverwarmd en schuif je pizza van de tafel op de reeds hete stenen platen. Waarschuwing! De borden en de handgreep worden extreem heet. Raak ze pas aan als ze zijn afgekoeld of gebruik keukenhandschoenen.
6. Sluit het deksel en houd de knop in positie 5. Laat je pizza 4-5 minuten koken of totdat je het gewenste resultaat krijgt. Onthoud dat elke pizza anders is en dat de kooktijd afhankelijk is van de dikte van het deeg en de ingrediënten die je erin hebt gedaan.
7. We raden u aan de oven na 3 minuten te openen om de voortgang van de bereiding te controleren. Als de pizza nog niet klaar is, laat je het deksel weer zakken en laat je het iets meer koken.
8. Als je pizza te snel kookt, draai je de temperatuurknop naar links om de temperatuur te verlagen. Draai de knop rechtsom om de temperatuur weer te verhogen.

BEVROREN PIZZA MET INGREDIËNTEN

Het is snel en gemakkelijk om een bevroren pizza rechtstreeks uit de vriezer in de oven te bereiden. Zet de oven aan op positie 3. Zodra het licht uit is, plaatst u de bevroren pizza direct op de steen en sluit u het deksel. Laat de bevroren pizza ongeveer 4 minuten in de oven ontdooien. Zodra de basis ontdooit is, zet u de stroom op 5 en kookt u ongeveer 5 minuten.

PIZZAMIX OF BROODMIX

U kunt het beste een broodmix van goede kwaliteit gebruiken. De meesten van hen hebben een recept voor pizzadeeg op de verpakking dat zegt dat ze 10% minder water gebruiken.

PITA BROOD

Dit is een geweldig gezond alternatief. Ze zijn verkrijgbaar in alle supermarkten en hebben slechts 2-3 minuten nodig om in de oven te koken.

GEPREFABRICEERDE BASIS (VERS)

Ze duren meestal een paar minuten omdat ze meestal een dikkere basis hebben. Gebruik minder ingrediënten om een snellere kooktijd te garanderen.

GEPREFABRICEERDE BASIS (BEVROREN)

Zorg ervoor dat de basis is ontdooit voor het beste resultaat. Voor een snelle ontdooimethode; zet het ovenvermogen op 3. Voeg de ingrediënten toe over de bevroren basis. Zodra het lampje uitgaat, plaatst u de bevroren pizza met de ingrediënten op de steen en sluit u het deksel. Draai na 2-3 minuten de stroom naar 5 en kook de pizza.

CALZONE

Een andere manier om pizza te eten. Zorg ervoor dat ze niet te dik zijn. Je kunt ze direct op de steen koken. Ricotta-kaas is een geweldige vulling, omdat je als toetje calzone kunt maken door banaan, geroosterde appels, enz. Toe te voegen. en serveer ze met ijs.

BOTERHAMMEN

Deze kunnen op de stenen basis worden gekookt, voeg eenvoudig uw favoriete vullingen toe en plaats het brood op de steen. Sluit het deksel en zet de oven aan. Controleer na 3-4 minuten. Als je klaar bent, beboter je de buitenkant van de tosti.

RECEPTEN VOOR DE OVEN

KLASSIEK PIZZADEEG

Ingrediënten (voor 1 pizza)

- 7 g droge gist
- 1 theelepel suiker
- 1/2 theelepel zout
- 2 kopjes All-purpose Flour
- 2 eetlepels olijfolie

Stappen

1. Combineer 3/4 kopje warm water, gist, suiker en zout in een kruik. Los het mengsel op met een vork. Bedek het met plasticfolie. Laat 5 minuten op een warme plaats staan of tot er belletjes op het oppervlak verschijnen.
2. Zeef de bloem in een kom. Voeg gistmengsel en olie toe. Mix tot een glad deeg. Leg het deeg op een licht met bloem bestoven werkblad. Kneed minuten of tot het elastisch is. Doe in een licht ingevette kom. Dek af met plasticfolie. Laat 25-30 minuten rusten op een warme plaats of tot het deeg in grootte is verdubbeld.
3. Gebruik je vuist om het deeg te kloppen en kneed het op een licht met bloem bestoven oppervlak tot een gladde massa.

PIKANTE PIZZA MET SALAMI EN BASILICUM

Ingrediënten

- Pittige plakjes salami
- Tomatensauce
- Geraspte mozzarellakaas
- Geroosterde rode paprika's
- Geitenkaas
- Basilicum blaadjes

Stappen

1. Verwarm de oven 10 minuten voor op positie 5.
2. Rol het deeg uit en leg het in de oven.
3. Verdeel de tomatensaus over de pizza.
4. Leg de salami en paprika op de pizza.
5. Verkruiemel vervolgens de geitenkaas en bedek met basilicumblaadjes.
6. Sluit het deksel, selecteer vermogen 5 en kook ongeveer 3-4 minuten.

ANTIPASTO PIZZA

Ingrediënten

- 20g Genuese pesto
- 4-5 kerstomaatjes
- 2 kopjes artisjok
- 80 g bocconcini-kaas
- 30 g pikante salami
- 20 g asperges
- 5-6 ontpitte kalamata-olijven

Stappen

1. Giet de pesto over de pizzabodem.
2. Leg de rest van de ingrediënten erop.
3. Snijd de bocconcini-kaas in plakjes en leg ze erop.
4. Plaats je pizza in de oven.
5. Selecteer vermogen 5 en kook 3-4 minuten.

PEPPERONI PIZZA

Ingrediënten

- 2 eetlepels passatasaus (Italiaanse tomatenpuree)
- 250 g mozzarellakaas (je kunt er ook bocconcini of buffelmozzarella voor gebruiken)
- 60 g pepperoni

Stappen

1. Leg het pizzadeeg op de steen.
2. Giet de tomatensaus over de bodem. Voeg de gewenste kaas toe.
3. Voeg pepperoni gelijkmatig toe over de bodem.
4. Sluit het deksel en kook 3-4 minuten op vermogen 5.
5. Als de pizza gaar is, besprenkel je hem met extra vierge olijfolie.

MAROKKAANSE LAMSPIZZA

Ingrediënten

- 2/3 kopje gewone magere yoghurt
- Sap van 1 citroen
- 2 eetlepels gehakte munt
- 180 g lamsvlees, grof gehakt
- 1 theelepel en een halve Marokkaanse kruiden
- 1 groot teentje knoflook, gehakt
- 1/2 rode ui, gehakt
- 1 eetlepel pijnboompitten
- 8 kerstomaatjes, gehalveerd
- 1 eetlepel koriander gehakt

Stappen

1. Meng de yoghurt, 2 theelepels citroensap en munt in een kom. Breng op smaak met zout. Laat het rusten terwijl je de rest van de ingrediënten klaarmaakt.
2. Verwarm de oven voor.
3. Doe het lamsg gehakt, kruiden, knoflook, rode ui, zeezout en versgemalen peper in een keukenmachine en pulseer tot het mengsel fijngehakt is.
4. Leg het verse deeg direct op de steen en leg het lamsvlees, de pijnboompitten en de tomaten op het deeg. Sluit het deksel en laat 3-4 minuten koken op vermogen 5.
5. Leg de gehakte koriander en besprenkel met het resterende citroensap.
6. Serveer met de munt-yoghurt.

TANDOORI KIP EN RUCOLA PIZZA

Ingrediënten

- 200 g kipfilet, fijngehakt
- 1 eetlepel en een halve tandoori-pasta
- 2 eetlepels yoghurt
- 3 eetlepels tomatensaus
- Een handvol geraspte mozzarellakaas
- Een handvol kerstomaatjes, gehalveerd
- Rucola bladeren
- 2 eetlepels tzatzikisaus
- 2 eetlepels mangochutney

Stappen

1. Doe de tandoori pasta en yoghurt in een kom en meng dit samen met de stukjes kip.
2. Verwarm de oven voor op vermogen 1.
3. Rol het deeg uit en leg het op de hete steen, bedek met de tomatensaus en mozzarella kaas.
4. Leg de kip en tomaten op de bodem.
5. Sluit het deksel en draai naar 5 en kook ongeveer 3 tot 4 minuten.
6. Bedek met de rucola en besprenkel met de tzatziki.
7. Serveer met de pittige mangosaus en gemengde slablaadjes.

PIZZA HORTELANA

Ingrediënten

- Gegrilde groentes
- 5 plakjes verse mozzarella
- 3 eetlepels passatasaus van tomaten
- 1 handvol pecorino
- 1 handvol babyspinazieblaadjes
- Extra vierge olijfolie om er bovenop te sprenkelen

Stappen

1. Verwarm de oven voor op positie 5.
2. Leg het verse deeg direct op de steen, bedek met de tomatensaus en mozzarellakaas.
3. Bedek de pizzabodem met de groenten en de pecorinokaas.
4. Sluit het deksel en laat 3-4 minuten koken op vermogen 5.
5. Bedek met de spinazieblaadjes en besprenkel met olie.

ZEEVRUCHTEN PIZZA

Ingrediënten

- 110 g mozzarellakaas
- 4-5 kleine garnalen of garnalen
- 110 g zeevruchtenmix
- Knoflook olie
- Grondpeper

Stappen

1. Je kunt de zeevruchtenmix kopen bij de supermarkt of bij de plaatselijke visboer. Als het mengsel mosselen bevat, haal ze dan uit de schelp.
2. Schep wat geraspte mozzarellakaas op de bodem van het pizzadeeg en bedek met het zeevruchtenmengsel, een beetje knoflookolie en gemalen peper.
3. Zorg ervoor dat u de pizza niet te vol vult met toppings, aangezien zeevruchten veel water afgeven.
4. Plaats de pizza in de oven en bak ongeveer 3-4 minuten.
5. Als de pizza gaar is, kun je een beetje gehakte tijm toevoegen.

NUTELLA EN GEKARAMELISEERDE BANANENPIZZA

Ingrediënten

- Vers pizzadeeg
- ¼ kopje Nutella
- 2 kleine bananen
- 2 eetlepels bruine suiker
- Poedersuiker

Stappen

1. Verwarm de oven voor op vermogen 5.
2. Rol het verse deeg uit en plaats het direct in de oven.
3. Verwarm de Nutella in de magnetron en verdeel het gelijkmatig over de bodem.
4. Werk af met de plakjes banaan.
5. Bestrooi met bruine suiker.
6. Sluit het deksel, selecteer vermogen 5 en kook gedurende 3 tot 4 minuten.
7. Bestrooi met poedersuiker.
8. Serveer met banketbakkersroom of vanille-ijs.

- Maak het apparaat na elk gebruik schoon.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact en wacht tot het is afgekoeld voordat u het schoonmaakt en repareert.
- Gebruik alleen een vochtige doek om het buitenoppervlak van de oven te reinigen. Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik geen metalen kookgerei, olie, water of schurende schoonmaakmiddelen om het schoon te maken, omdat dit de antiaanbaklaag en het buitenoppervlak kan beschadigen. Laat al het voedsel dat vastzit los met een plastic spatel en droog het oppervlak af met servetten of een schone doek.
- Gebruik geen stenen platen als snijplank, omdat deze het oppervlak beschadigen.

STEEN REINIGING

1. Zorg ervoor dat de steen volledig is afgekoeld voordat u hem probeert schoon te maken. Anders kunt u zich verbranden.
2. Als u het moet hanteren terwijl het nog heet is, draag dan hittebestendige handschoenen om te voorkomen dat u zich brandt. Zorg er ook voor dat het oppervlak waarop je het plaatst hittebestendig is.
3. Gebruik een stomp stuk gereedschap om vastzittend voedsel weg te schrapen of weg te borstelen. U kunt een steenborstel of een plastic spatel gebruiken om ingebedde etensresten te verwijderen.

Waarschuwing: Gebruik nooit zeep om de pizzasteen schoon te maken, dit kan de steen beschadigen aangezien de stenen poreus zijn, de zeep kan in de poriën komen en een zeepsmaak achterlaten op het voedsel.

4. Reinig de steen indien nodig met een vochtige doek. Bevochtig de doek met warm water en veeg de steen grondig af voordat je hem opnieuw gebruikt.
5. Verbrand of plakkerig voedsel moet mogelijk na het bakken worden geweekt om het zachter te maken. Laat de steen in dat geval een nacht weken in schoon water en probeer de volgende dag opnieuw schoon te maken. Houd er rekening mee dat de steen wat water opneemt, laat deze ongeveer een week volledig drogen. Hoewel het er droog uit ziet, kan er water in zitten.
6. Gebruik geen olie van welke aard ook op de steen. Olijfolie of een ander type vet kan rook veroorzaken bij het bakken van voedsel, omdat de poriën in de steen olie binnenin kunnen absorberen. De vetten van het voedsel dat op de steen wordt gekookt, worden op natuurlijke wijze gefilterd zonder het te beschadigen. Het is echter beter dat je de steen niet met olie probeert uit te harden.

Tip: Wil je een anti-aanbaklaag creëren, strooi dan een beetje maïsmeel op de steen.

PROBLEEM OPLOSSING

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
Het temperatuurindicatie-lampje gaat aan en uit.	Dit is een automatisch thermostaatlicht.	Het lampje blijft branden totdat het de geselecteerde temperatuur bereikt.
De bovenkant van de pizza brandt.	De oventemperatuur is te hoog.	Als u denkt dat de bovenkant van de pizza sneller kookt dan de basis, verlaagt u de temperatuur tot 4 en laat u hem koken (met het thermostaatlampje uit). Een andere optie die je hebt, is om het deksel open te laten terwijl de pizza net gaar is.
De pizzabodem is verbrand.	De oventemperatuur is te hoog.	Zorg ervoor dat de oven is voorverwarmd tot temperatuur 5. Als het thermostaatlampje uitgaat, wacht dan een paar minuten totdat de steen is neergedaald voordat je de pizza plaatst. Bij het bereiden van meerdere opeenvolgende pizza's is het raadzaam om de temperatuur op 4 te zetten en het deksel tussen elke pizza een paar minuten open te laten.
Het stenen oppervlak is vuil.	De bodem van zijn pizza was te nat.	Voeg de volgende keer meer bloem toe aan het deeg. Gebruik een plastic spatel en een schone doek om de basis te reinigen. Zorg ervoor dat alle onderdelen droog zijn voordat u uw oven opbergt.



In overeenstemming met de richtlijnen: 2012/19 / EU en 2015/863 / EU betreffende de beperking van het gebruik van gevaarlijke stoffen in elektrische en elektronische apparatuur, evenals hun afvalverwerking. Het symbool met de gekruiste vuilnisbak op de verpakking geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur als gescheiden afval wordt ingezameld. Daarom moet elk product dat het einde van zijn levensduur heeft bereikt, worden afgeleverd bij gespecialiseerde afvalverwijderingscentra voor de selectieve inzameling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur, of bij de aankoop van soortgelijke nieuwe apparatuur in één keer aan de detailhandelaar worden geretourneerd. voor één basis. Een juiste gescheiden inzameling voor latere inbedrijfstelling van apparatuur die wordt verzonden om te worden gerecycled, behandeld en op milieuvriendelijke wijze afgevoerd, helpt mogelijke negatieve effecten op het milieu en de gezondheid te voorkomen en optimaliseert recycling en hergebruik van de componenten waaruit het apparaat bestaat. . De onrechtmatige eliminatie van het product door de gebruiker impliceert de toepassing van administratieve sancties in overeenstemming met de wetten.

Dziękujemy za wybranie naszego pieca do pizzy. Przed użyciem tego urządzenia i aby zapewnić jego najlepsze użytkowanie, należy uważnie przeczytać instrukcję.

Wymienione tutaj środki bezpieczeństwa zmniejszają ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i obrażeń, jeśli są właściwie przestrzegane. Instrukcję należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości, jak również gwarancję, dowód zakupu i opakowanie. Jeśli ma to zastosowanie, należy przekazać tę instrukcję przyszłemu właścicielowi urządzenia. Podczas korzystania z urządzenia należy zawsze przestrzegać podstawowych instrukcji bezpieczeństwa i środków zapobiegania ryzyku. Producent nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody wynikające z nieprzestrzegania przez użytkownika niniejszych instrukcji.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z dowolnego urządzenia elektrycznego należy zawsze przestrzegać następujących podstawowych środków ostrożności.

- Urządzenie może być używane tylko zgodnie z jego przeznaczeniem. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikające z niewłaściwego użytkowania lub niewłaściwej obsługi.
- Nie używaj go na zewnątrz ani do celów komercyjnych. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. W przypadku wykorzystania do celów komercyjnych gwarancja traci ważność.
- Zawsze odłączaj urządzenie od prądu przed czyszczeniem i kiedy go nie używasz. Przed czyszczeniem poczekaj, aż piekarnik całkowicie ostygnie.
- Należy pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- To urządzenie może być używane przez dzieci i osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub bez doświadczenia i wiedzy, jeśli były one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie korzystania z urządzenia w bezpieczny sposób i rozumieją wynikające z niego niebezpieczeństwa.
- Nigdy nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani korpusu urządzenia w wodzie lub innych płynach. W przypadku, gdy urządzenie wpadnie do wody, natychmiast odłącz je od zasilania i poproś eksperta o sprawdzenie go przed ponownym użyciem. Może to spowodować pożar, porażenie prądem elektrycznym, obrażenia lub śmierć.
- Nie podnosić ani nie obsługiwać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, lub jeśli urządzenie działa nieprawidłowo, zostało upuszczone lub w jakikolwiek sposób uszkodzone. W przypadku uszkodzenia skontaktuj się z serwisem posprzedażowym. Aby uniknąć obrażeń, uszkodzony kabel lub wtyczkę może wymienić wyłącznie producent lub wykwalifikowana osoba.
- Nigdy nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego timera, aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji.
- Dostępne powierzchnie nagrzewają się podczas użytkowania. Zachowaj ostrożność podczas dotykania przycisków lub uchwytów i nie dotykaj bezpośrednio płyt piekarnika, aby uniknąć poparzenia.
- Podczas pracy urządzenie wytwarza ciepło i parę. Obchodź się z nim ostrożnie, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia. Wystarczy podnieść pokrywkę za uchwyt i uważać podczas jej otwierania, nagromadzona w środku para może się zapalić. Zalecamy używanie rękawic kuchennych.

- Nie odłączaj pieca do pizzy, ciągnąc za przewód, ani za wtyczkę.
- Używaj tylko akcesoriów zalecanych przez producenta.
- Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu. Nie używaj urządzenia w pobliżu gorących powierzchni, unikaj bliskości otwartego ognia oraz wszelkiego rodzaju źródeł ciepła i zapłonu.
- Nie przenoś piekarnika, jeśli w środku znajduje się olej lub inne gorące płyny.
- Zawsze najpierw podłączaj przewód do piekarnika, a następnie do gniazdka ściennego.
- Wyłącz urządzenie przed odłączeniem go od prądu.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Przed pierwszym użyciem pieca do pizzy włącz urządzenie z zamkniętą pokrywą na 10 minut z mocą 4, aby rozgrzać kamień (320 °C). Spowoduje to wypalenie smaru z elementów grzejnych pieca, a także pomoże w podgrzaniu powierzchni kamienia.
- Ten proces nie wpłynie na działanie piekarnika i nie ma potrzeby powtarzania go przy przyszłych zastosowaniach.
- Nigdy nie wylewaj oleju ani wody bezpośrednio na powierzchnię kamienia podczas gotowania, przyprawiania lub czyszczenia.
- Nigdy nie używaj noża, noża do pizzy ani metalowych przedmiotów na kamiennej powierzchni, aby uniknąć uszkodzenia powierzchni do gotowania.
- Ten piekarnik jest przeznaczony do pieczenia pizzy ze świeżego ciasta i pizzy mrożonej.
- Podczas pieczenia mrożonej pizzy należy ją rozmrozić przed włożeniem do piekarnika, aby uzyskać bardziej chrupiący wynik.
- Jeśli zamierzasz zrobić pizzę ze świeżego ciasta, posyp trochę mąki na kamiennej powierzchni przed ułożeniem pizzy. Jeśli zauważysz, że ciasto jest bardzo lepkie, dodaj do ciasta więcej mąki, aby nie przywierało do powierzchni piekarnika.

INSTRUKCJA UŻYCIA

1. Najpierw upewnij się, że pokrętko sterujące znajduje się w pozycji OFF i otwórz piekarnik przed włączeniem, aby upewnić się, że w środku nie ma nic.
2. Podłącz urządzenie do gniazdka 220V / 240V. Aby go włączyć, należy ustawić pokrętko regulacji temperatury na 4, a zapali się lampka wskazująca, że piekarnik się nagrzewa. Wstępne podgrzanie piekarnika pomoże Ci uzyskać bardziej rześkie rezultaty.
3. Ustaw minutnik na 10 minut, aby rozgrzać piekarnik. Po upływie 10 minut piekarnik jest gotowy do użycia.
4. Połóż ciasto na pizzę na desce i dodaj ulubione składniki. Nigdy nie przepelniaj pizzy ani nie układaj zbyt dużo składników. Składniki powinny zawsze znajdować się poniżej górnej wężownicy, aby zapobiec spaleniu.
5. Upewnij się, że piekarnik jest odpowiednio nagrany i zsuń pizzę ze stołu na już rozgrzane kamienne płyty. Ostrzeżenie! Talerze i uchwyt będą bardzo gorące. Nie dotykaj ich, dopóki nie ostygną, ani nie używaj rękawic kuchennych.
6. Zamknij pokrywę i przytrzymaj pokrętko w pozycji 5. Pozwól pizzy gotować się przez 4-5 minut lub do uzyskania pożądanego rezultatu. Pamiętaj, że każda pizza jest inna, a czas pieczenia zależy od grubości ciasta i włożonych w niego składników.
7. Zalecamy otwarcie piekarnika po 3 minutach, aby sprawdzić postęp gotowania. Jeśli pizza nie jest jeszcze gotowa, ponownie opuść pokrywę i pozwól jej trochę się ugotować.
8. Jeśli pizza gotuje się zbyt szybko, obróć pokrętko regulacji temperatury w lewo, aby obniżyć temperaturę. Aby ponownie podnieść temperaturę, obróć pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

MROŻONA PIZZA Z DODATKAMI

Gotowanie mrożonej pizzy prosto z zamrażarki w piekarniku jest szybkie i łatwe. Włącz piekarnik do pozycji 3. Po zgaśnięciu światła umieść mrożoną pizzę bezpośrednio na kamieniu i zamknij pokrywę. Pozostaw mrożoną pizzę w piekarniku na około 4 minuty do rozmrożenia. Gdy baza się rozmrozi, ustaw moc na 5 i gotuj przez około 5 minut.

MIESZANKA DO PIZZY LUB MIESZANKA PIECZYWA

Najlepiej, jeśli używasz wysokiej jakości mieszanki do chleba. Większość z nich będzie miała na opakowaniu przepis na ciasto na pizzę, który mówi, że zużywa 10% mniej wody.

CHLEB PITA

To świetna zdrowa alternatywa. Są dostępne we wszystkich supermarketach i ich gotowanie w piekarniku zajmie tylko 2-3 minuty.

PODSTAWA PREFABRYKOWANA (ŚWIEŻA)

Zwykle zajmuje to kilka minut, ponieważ mają zwykle grubszą podstawę. Użyj mniejszej ilości składników, aby skrócić czas gotowania.

PODSTAWA PREFABRYKOWANA (MROŻONA)

Aby uzyskać najlepsze wyniki, upewnij się, że baza jest rozmrożona. Do szybkiego rozmrażania; ustaw moc piekarnika na 3. Dodaj składniki na mrożoną bazę. Gdy zgaśnie lampka, połóż mrożoną pizzę ze składnikami na kamieniu i zamknij pokrywę. Po 2-3 minutach ustaw moc na 5 i ugotuj pizzę.

CALZONE

Inny sposób jedzenia pizzy. Upewnij się, że nie są zbyt grube. Można je gotować bezpośrednio na kamieniu. Ser ricotta to świetne nadzienie, ponieważ calzone można zrobić na deser, dodając banan, pieczone jabłka itp. i podawaj z lodami.

KANAPKI

Można je gotować na kamiennej podstawie, po prostu dodać ulubione nadzienia i położyć chleb na kamieniu. Zamknij pokrywę i włącz piekarnik. Sprawdź po 3-4 minutach. Po upieczeniu posmaruj tostowaną kanapkę masłem.

PRZEPISY NA PIEKARNIK

KLASYCZNE CIASTO NA PIZZĘ

Składniki (na 1 pizzę)

- 7 g suchych drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 filiżanki mąki uniwersalnej
- 2 łyżki oliwy z oliwek

Kroki

1. Połącz 3/4 szklanki ciepłej wody, drożdży, cukru i soli w dzbanku. Rozpuść mieszalinę widelcem. Przykryj go plastikową folią. Odstaw w ciepłe miejsce na 5 minut lub do pojawienia się bąbelków na powierzchni.
2. Mąkę przesiej do miski. Dodaj mieszaninę drożdży i olej. Wymieszaj, aby uzyskać gładkie ciasto. Ciasto wyłóż na lekko posypaną mąką powierzchnię. Ugniataj przez 10 minut lub do elastyczności. Umieść w lekko natłuszczonej misce. Przykryj folią. Odstawiamy w ciepłe miejsce na 25-30 minut lub do momentu, gdy ciasto podwoi swoją wielkość.
3. Uderz pięścią ciasto i ugniataj je na lekko posypanej mąką powierzchnię, aż będzie gładkie.

PIKANTNA PIZZA Z SALAMI I BAZYLIĄ

Składniki

- Pikantne plastry salami
- Ketchup
- Tarty ser mozzarella
- Pieczona czerwona papryka
- Ser kozi
- Liście bazylii

Kroki

1. Rozgrzej piekarnik na pozycji 5 przez 10 minut.
2. Ciasto rozwałkować i wstawić do piekarnika.
3. Rozłóż sos pomidorowy na pizzę.
4. Na pizzę ułóż salami i paprykę.
5. Następnie pokruszyć kozi ser i posypać listkami bazylii.
6. Zamknij pokrywkę, wybierz moc 5 i gotuj przez około 3-4 minuty.

PIZZA ANTIPASTO

Składniki

- 20g genueńskiego pesto
- 4-5 pomidorków koktajlowych
- 2 główki karczochów
- 80 g sera bocconcini
- 30 g pikantnego salami
- 20 g szparagów
- 5-6 oliwek kalamata bez pestek

Kroki

1. Polać pesto na spód pizzy.
2. Ułóż resztę składników na wierzchu.
3. Pokrój ser bocconcini w plasterki i ułóż na wierzchu.
4. Włóż pizzę do piekarnika.
5. Wybierz moc 5 i gotuj przez 3-4 minuty.

PIZZA PEPPERONI

Składniki

- 2 łyżki sosu passata (przecier z włoskich pomidorów)
- 250 g sera mozzarella (można też użyć bocconcini lub mozzarelli bawolej)
- 60 g pepperoni

Kroki

1. Umieść ciasto na pizzę na kamieniu.
2. Podać sosem pomidorowym na spód. Dodaj żądany ser.
3. Dodaj pepperoni równomiernie na bazie.
4. Zamknij pokrywkę i gotuj na mocy 5 przez 3-4 minuty.
5. Po upieczeniu pizzy skrop ją oliwą z oliwek z pierwszego tłoczenia.

PIZZA Z JAGNIĘCINY MAROKAŃSKIEJ

Składniki

- 2/3 szklanki zwykłego jogurtu o niskiej zawartości tłuszczu
- Sok z 1 cytryny
- 2 łyżki mielonej mięty
- 180 g mięsa jagnięcego, grubo posiekanego
- 1 łyżeczka i pół marokańskiej przyprawy
- 1 duży ząbek czosnku, posiekany
- 1/2 posiekanej czerwonej cebuli
- 1 łyżka orzeszków piniowych
- 8 pomidorków koktajlowych, przekrojonych na pół
- 1 łyżka posiekanej kolendry

Kroki

1. W misce wymieszaj jogurt, 2 łyżeczki soku z cytryny i miętę. Sezon z solą. Pozwól mu odpocząć, przygotowując resztę składników.
2. Rozgrzać piekarnik.
3. Umieść mieloną jagnięcinę, przyprawy, czosnek, czerwoną cebulę, sól morską i świeżo zmielony pieprz w robocie kuchennym i pulsuj, aż mieszanina zostanie zmielona.
4. Umieść świeże ciasto bezpośrednio na kamieniu i ułóż na nim jagnięcinę, orzeszki pinii i pomidory. Zamknij pokrywkę i gotuj na mocy 5 przez około 3-4 minuty.
5. Włożyć posiekaną kolendrę i skropić pozostałym sokiem z cytryny.
6. Podawaj z jogurtem miętowym.

PIZZA TANDOORI Z KURCZAKIEM I RUKOLĄ

Składniki

- 200 g drobno posiekanych filetów z kurczaka
- 1 łyżka i pół makaronu Tandoori
- 2 łyżki jogurtu naturalnego
- 3 łyżki sosu pomidorowego
- Garść startego sera mozzarella
- Garść pomidorków koktajlowych, przekrojona na pół
- Liście rukoli
- 2 łyżki sosu tzatziki
- 2 łyżki chutneya z mango

Kroki

1. W misce przełożyć makaron tandoori i jogurt naturalny i wymieszać z kawałkami kurczaka.
2. Rozgrzej piekarnik do mocy 1.
3. Ciasto rozwałkować i ułożyć na gorącym kamieniu, polać sosem pomidorowym i serem mozzarella.
4. Ułóż kurczaka i pomidory na spodzie.
5. Zamknij pokrywkę i obróć do 5 i gotuj przez około 3 do 4 minut.
6. Na wierzch ułożyć rukolę i skropić tzatziki.
7. Podawaj z ostrym sosem z mango i mieszanką sałat.

PIZZA HORTELANA

Składniki

- Grilowane warzywa
- 5 plasterków świeżej mozzarelli
- 3 łyżki sosu pomidorowego passata
- 1 garść pecorino
- 1 garść młodych liści szpinaku
- Oliwa z oliwek extra virgin do skropienia na wierzchu

Kroki

1. Rozgrzej piekarnik do pozycji 5.
2. Umieść świeże ciasto bezpośrednio na kamieniu, polej sosem pomidorowym i serem mozzarella.
3. Ułóż spód pizzy warzywami i pecorino.
4. Zamknij pokrywkę i gotuj na mocy 5 przez około 3-4 minuty.
5. Udekoruj liśćmi szpinaku i skrop oliwą.

PIZZA Z OWOCAMI MORZA

Składniki

- 110 g sera mozzarella
- 4-5 małych krewetek lub krewetek
- 110g mieszanki owoców morza
- Olej czosnkowy
- Pieprz mielony

Kroki

1. Mieszanekę owoców morza można kupić w sklepie spożywczym lub u lokalnego sprzedawcy ryb. Jeśli mieszanka zawiera małże, usuń je z muszli.
2. Na spód ciasta na pizzę nabij trochę startego sera mozzarella, a następnie polej mieszanką owoców morza, odrobiną oliwy czosnkowej i mielonym pieprzem.
3. Pamiętaj, aby nie przepełniać pizzy dodatkami, ponieważ owoce morza wydzielają dużo wody.
4. Włóż pizzę do piekarnika i gotować ok. 3-4 minuty.
5. Po upieczeniu pizzy można dodać trochę posiekanego tymianku.

NUTELLA I KARMELIZOWANA PIZZA BANANOWA

Składniki

- Świeże ciasto na pizzę
- ¼ szklanki Nutelli
- 2 małe banany
- 2 łyżki brązowego cukru
- Cukier puder

Kroki

1. Rozgrzej piekarnik do mocy 5.
2. Rozwałkuj świeże ciasto i włóż bezpośrednio do piekarnika.
3. Podgrzej Nutellę w kuchenke mikrofalowej i rozprowadź równomiernie na spodzie.
4. Na wierzch ułóż plasterki banana.
5. Posypać brązowym cukrem.
6. Zamknij pokrywkę, wybierz moc 5 i gotuj przez 3 do 4 minut.
7. Posyp cukrem pudrem.
8. Podawać z kremem lub lodami waniliowymi.

- Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.
- Przed czyszczeniem i naprawą należy zawsze odłączyć urządzenie i poczekać, aż ostygnie.
- Do czyszczenia zewnętrznej powierzchni piekarnika używaj tylko wilgotnej szmatki. Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innych płynach.
- Do czyszczenia nie używać metalowych naczyń kuchennych, oleju, wody ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to uszkodzić nieprzywierającą powłokę i powierzchnię zewnętrzną. Poluzuj jedzenie, które przykleiło się plastikową szpatułką i osusz powierzchnię serwetkami lub czystą szmatką.
- Nie używaj kamiennych płyt jako deski do krojenia, ponieważ spowoduje to uszkodzenie powierzchni.

CZYSZCZENIE KAMIENIA

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia upewnij się, że kamień całkowicie ostygł. W przeciwnym razie możesz się poparzyć.
2. Jeśli musisz obchodzić się z nim, gdy jest jeszcze gorący, noś rękawice odporne na ciepło, aby uniknąć poparzenia. Upewnij się również, że powierzchnia, na której ją położysz, jest odporna na ciepło.
3. Za pomocą tępego narzędzia zeszkobać lub zetrzeć przyklejone jedzenie. Możesz użyć kamienną szczotki lub plastikowej szpatułki do usunięcia osadzonych kawałków jedzenia.

Ostrzeżenie: Nigdy nie używaj mydła do czyszczenia kamienia do pizzy, ponieważ może to spowodować uszkodzenie kamienia, ponieważ kamienie są porowate, mydło może dostać się do porów i pozostawić mydlany posmak na jedzeniu.

4. W razie potrzeby wyczyść kamień wilgotną ściereczką. Zwilż szmatkę ciepłą wodą i dokładnie wytrzyj kamień przed ponownym użyciem.
5. Przypalony lub lepki jedzenie może wymagać namoczenia po upieczeniu, aby je zmiękczyć. W takim przypadku pozostaw kamień namoczony przez noc w czystej wodzie i spróbuj wyczyścić go ponownie następnego dnia. Należy pamiętać, że kamień wchłonie trochę wody, należy pozostawić go do całkowitego wyschnięcia na około tydzień. Mimo że wygląda na suchy, w środku może znajdować się woda.
6. Unikaj używania wszelkiego rodzaju olejów na kamieniu. Oliwa z oliwek lub inny rodzaj tłuszczu może powodować dym podczas pieczenia, ponieważ pory w kamieniu mogą wchłaniać olej do środka. Tłuszcze z potraw gotowanych na kamieniu będą naturalnie filtrować, nie uszkadzając go. Jednak lepiej nie próbować leczyć kamienia olejem.

Wskazówka: jeśli chcesz uzyskać nieprzywierającą powierzchnię, posyp kamień odrobiną mąki kukurydzianej.

ROZWIĄZANIE PROBLEMU

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Kontrolka temperatury włącza się i wyłącza.	To jest automatyczne światło termostatu.	Światło pozostanie włączone, aż osiągnie wybraną temperaturę.
Wierzch pizzy się przypala.	Temperatura piekarnika jest za wysoka.	Jeśli po sprawdzeniu stanu pizzy wydaje Ci się, że wierzch piecze się szybciej niż spód, obniż temperaturę do 4 i pozwól jej dalej się gotować (przy zgaszonym termostacie). Inną opcją jest pozostawienie otwartej pokrywy, gdy pizza jest właśnie gotowana.
Spód pizzy jest spalony.	Temperatura piekarnika jest za wysoka.	Upewnij się, że piekarnik został wstępnie nagrany do temperatury 5. Gdy kontrolka termostatu zgaśnie, przed włożeniem pizzy odczekaj kilka minut, aż kamień opadnie. Podczas pieczenia kilku kolejnych pizzy zaleca się zmniejszenie temperatury do 4 i pozostawienie otwartej pokrywy na kilka minut między każdą pizzą.
Powierzchnia kamienia jest za brudzona.	Spód jego pizzy był zbyt mokry.	Następnym razem dodaj więcej mąki do ciasta. Do czyszczenia podstawy użyj plastikowej szpatułki i czystej szmatki. Przed schowaniem piekarnika upewnij się, że wszystkie części są suche.



Zgodnie z dyrektywami: 2012/19 / UE i 2015/863 / UE w sprawie ograniczenia stosowania niebezpiecznych substancji w sprzęcie elektrycznym i elektronicznym, a także ich usuwania. Symbol z przekreślonym pojemnikiem na śmieci pokazany na opakowaniu oznacza, że produkt pod koniec okresu użytkowania będzie zbierany jako osobny odpad. Dlatego każdy produkt, który osiągnął koniec okresu użytkowania, musi zostać dostarczony do wyspecjalizowanych centrów usuwania odpadów w celu selektywnej zbiórki zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego lub zwrócony do sprzedawcy przy zakupie podobnego nowego sprzętu, w jednym dla jednej bazy. Właściwa selektywna zbiórka w celu późniejszego uruchomienia sprzętu przeznaczonego do recyklingu, obróbki i utylizacji w sposób przyjazny dla środowiska pomaga zapobiegać potencjalnym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia oraz optymalizuje recykling i ponowne użycie elementy składające się na urządzenie. . Niewłaściwe usunięcie produktu przez użytkownika oznacza nałożenie sankcji administracyjnych zgodnie z prawem.

[illegible]

[illegible]

CREATE