HKoenig

napl350

Instruction Manual

Manuel d'instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Manual de instrucciones
Manuale d'uso
Manual de instruções
Instrukcja obsługi



pizza maker

four a pizza
pizza ofen Napoli
pizza maker
horno para pizza electrica
forno pizza elettrico
forno para pizza
elektryczny piec do pizzy

ENGLISH

USING YOUR PIZZA MAKER

First Time Use

When using your Pizza Maker for the first time, please read the instructions contained in this manual. Before cooking, let your oven run for 10 minutes with the lid closed on setting 2. This will burn off any lubricants from the oven's heating elements and will also help to pre-season your cooking stone. This will not affect the performance of your oven, nor will it be necessary to repeat this process any time in the future.

Never use cooking oil or water directly on the cooking stone when cooking, seasoning or cleaning. When cooking with the stone, place the uncooked foods (pizza) directly on the stone surface. Do not worry about small scratches or that your stone surface has turned a darker color. This is a sign that your stone has been well seasoned.

Never use a knife or pizza cutter on the stone as this could damage the fine-grained cooking surface. The Pizza Maker is designed to make delicious pizza from fresh dough and frozen pizza bases. When using a frozen pizza base, allow the base to thaw before placing in the oven. This will result in a crispy cooked pizza. When cooking fresh dough, lightly flour the stone before placing the dough directly onto the stone. If you have sticky dough, add more flour to your dough as it will stick to the stone.

Make any of the delicious recipes included in this booklet or you can make your own exciting new recipes. Extreme caution is needed when opening the Pizza Maker as built up steam may be quickly released. Gloves are recommended when opening the pizza oven to ensure safety.

SAFEGUARDS

The device must be used on a heat-resistant surface.

Important Safeguards

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed. Please read the safeguards below before using your product.

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. The knobs and handles will become hot while the oven is being heated. Please use oven mitts or gloves when opening the lid of the pizza maker.
3. Extreme caution is needed when opening the Pizza Maker as built up steam may be quickly released. Gloves or oven mitts are recommended when opening the pizza oven to ensure safety
4. To protect against electrical shock do not immerse the cord, plugs, or appliance in water or other liquids.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting away.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment
8. The use of accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer as they may cause injuries.
9. Do not let the cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heater oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Always attach the plug to appliance first, then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to

the “off” position, then remove the plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for anything other than intended use.
14. This appliance may be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge, provided that they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and that they fully understand the potential hazards.
15. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
16. This appliance may be used by children of at least 8 years of age, as long as they are supervised and have been given instructions about using the appliance safely and are fully aware of the dangers involved.
17. Cleaning and maintenance should not be carried out by children unless they are at least 8 years of age and are supervised by an adult.
18. Keep the appliance and its power cord out of reach of children under 8 years of age.
19. When using electrical equipment, safety precautions must always be taken to prevent the risk of fire, electric shock and/or injury in the event of misuse.
20. Make sure that the voltage rating on the typeplate corresponds to your main voltage of your installation. If this is not the case, contact the dealer and do not connect the unit.
21. Never leave the unit unattended while in operation.
22. Please keep this document at hand and give it to the future owner in case of transfer of your device.
23. Never open the appliance from the front, always position yourself slightly to the side to avoid burning yourself with steam.
24. The device must not be used if it has been dropped, it

obvious signs of damage are visible or if it has leaks.
Your appliance has been designed for domestic use only. It is not intended for use in the following situations which are not covered by the warranty:
- in staff kitchen areas in shops, offices and other professional environments,
- in farm hostels,
- by guests in hotels, motels and other residential environments,
- in bed and breakfast type environments.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The heat indicator light goes on and off.	This is an automatic thermostat light.	The light will stay on until the oven has reached the desired temperature setting.
Top of pizza burns.	Temperature of oven is too high.	When checking the pizza, if you think the top is cooking quicker than the bottom, turn the oven setting back to 1, leaving the pizza to continue cooking without the thermostat light on. Alternatively leave the lid open for a couple of minutes so you can watch the pizza finish cooking.
Bottom of pizza burns.	Temperature of oven is too high.	Make sure the oven has been pre-heated on setting 1. When the oven light goes out, allow a couple of minutes for the stone to rest before adding the pizza. When cooking additional pizzas one after the other it is best to leave the lid open for a few minutes in between cooking pizzas with the setting back to 1.
Dirty Stone Base.	Moisture on bottom of base.	Don't worry if stone marks. The greater the marks, the better the flavor it gives the pizza. Just scrape off any excess material with the wooden shovels.

COOKING ON THE STONE

1. First, ensure the control knob is set to off and have a quick check inside your Pizza Maker to see that nothing is inside your oven other than the cooking stone.

2. Plug your Pizza Maker into 230V/1200W plug. To turn the pizza maker on, you must select a temperature and an operating time on the timer. If the timer is not programmed, the device will not start. You will notice the heat indicator light go on, this indicates that your Pizza Maker is pre-heating.

By pre-heating your oven before using, you will achieve better baking results.

3. Your heat indicator light will turn off in approximately 5 minutes indicating that your Pizza Maker has pre-heated and is ready for use.

4. Place your cooked or un-cooked pizza dough directly onto the wooden shovels and add your favorite toppings. Never over-fill or mount your topping too high on your pizza. The topping should always be below the height of the top-heating coil to avoid burning.

5. Making sure your Pizza Maker is pre-heated, slide your pizza off the wooden shovels and directly onto the heated stone. Warning, the pizza stone and the handles will be extremely hot. Do not touch it at any time until it has had a chance to cool down.

6. Close the lid of your Pizza Maker and turn control knob to 5 and allow your pizza to bake for 4-5minutes, or until the desired taste. Remember, every pizza may have a different crust thickness or topping, some pizzas may cook quicker than others. It is recommended that you open the lid of your Pizza Maker after 3 minutes to check the progress, if your pizza is not ready, simply close the lid and continue to cook until your desired taste.

7. If your pizza is cooking too quickly, simply turn the cooking temperature counter clockwise to a lower setting to reduce the cooking temperature. To raise the cooking temperature turn the cooking temperature clockwise to a higher setting.

8. When cooking with a frozen pizza base, allow the dough to thaw before use. Once thoroughly thawed, slide your pizza directly onto the heated stone.

9. Do not use sticky dough on the stone or wooden shovels. If your dough is sticky, we recommend you use a pizza tray to par-cook the pizza then slide directly off onto the stone, or flour the stone and place dough directly on top.

10. Once you have cooked your pizza, turn the control knob back down to 1.5, then proceed with preparing your next pizza. Once this is ready, place into the oven and then turn the oven back up to

2.5. Repeat this process if cooking further pizzas.

CARE AND CLEANING

Cleaning Instructions

Unplug the product before cleaning or making any repairs or servicing. If properly taken care of, your Pizza Maker will provide you with many years of use.

After each use, unplug your Pizza Maker and let the appliance cool. Be careful not to touch or try to clean your Pizza Maker until all parts have cooled down to room temperature.

To clean the outside of the Pizza Maker only use a damp cloth. Never dip or immerse your

Pizza Maker into water or any other liquids. This could cause an electrical shock and/or damage to the oven.

Never use the stone for any other purpose than intended use. Do not use as a trivet as a cuffing stone. Never put liquids on the stone whether it is hot or cold. By following these simple points of care, your Pizza Maker will provide you with many years of use.

Extreme caution is needed when opening the Pizza Maker as built up steam may be quickly released. Pot holders or oven mitts are recommended when opening the pizza oven to ensure safety

Clean the pizza cutter with warm water and mild dish soap

To clean the stone, never use cooking oil or water or any detergents. Scrape off any excess food with the wooden pizza shovels or a stiff bristled brush & wipe clean with paper towel or a clean dishcloth. To clean the wooden shovels, wash in warm water and mild dish washing liquid.

PIZZA OVEN RECIPES

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 fst to punch dough down. Knead on a lightly floured surface until smooth.

Ingredients (Makes 1 Pizza)

- 10g of dry yeast
- 1 teaspoon caster sugar
- 1/2 teaspoon salt
- 2 cups of plain flour
- 2 tablespoons olive oil

PIZZA RECIPES

1. Styles of Pizza Bases

Frozen-topped Pizza

Its quick and easy to cook your frozen pizza straight from the freezer in the Pizza Maker.

1. Turn your oven onto the 1 setting. Once the light has turned off place you 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 2 1/2 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 1. 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 2 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 you 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.

2. Pizza Oven Recipes

Margarita Pizza:

1. Place the pizza dough onto the stone.

2. Spoon the tomato sauce over the base. Add the desired cheese.
3. Add the fresh basil.
4. Close the Lid and cook on 2 1/2 for 5-6 minutes.
5. Once cooked drizzle the extra Virgin olive oil over the cooked pizza.

Ingredients

2 tablespoons of pasta sauce

200g mozzarella cheese (For the best tasting pizza use Bononcini or Buffalo Mozzarella)

4-5 leafs of fresh Basil

Drizzle or Extra Virgin Olive oil.

Smoked Chicken and Roasted Pumpkin Pizza

1. Spoon your pesto onto the pizza base then place your sliced antipasto ingredients on top.
2. Chop the bocconcini cheese into slices, and place on top. Remembering not to over top your pizza.
3. Place your pizza into the pizza oven and cook for around 5 minutes.

Ingredients

- 100g mozzarella cheese, shredded
- 3-4 pumpkin pieces, roasted
- 1 spring onion, sliced
- 1 smoked chicken breast, sliced

Pepperoni Pizza

1. Place the pizza dough onto the stone. Spoon the tomato sauce over the base.
2. Add the desired cheese.
3. Add the Pepperoni evenly over the base.
4. Close the Lid and cook on 2 1/2 for 5-6 minutes.

5. Once cooked drizzle the extra Virgin olive oil over the cooked pizza.

Ingredients

- 2 table spoons of pasta sauce

- 200g mozzarella cheese

(For the best tasting pizza use Bononcini or Buffalo Mozzarella)

- 50g Pepperoni

Moroccan Lamb Pizza

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.
5. Close the lid and turn your Pizza
6. Maker up to setting 2.5 cook for around 5 to 7 minutes.
7. Scatter with the chopped coriander and drizzle over remaining lemon juice.
8. Serve with the mint yoghurt.

Ingredients

- 2/3 cup low-fat natural yoghurt

- Juice of 1 lemon

- 2 tablespoon chopped mint

- 200g lamb blackstrap, roughly chopped

- 1 1/2 teaspoon Moroccan seasoning

- 1 large garlic clove, chopped

- 1/2 red onion, chopped

- 1 tablespoon pine nuts

- 8 cherry tomatoes, halved

- 1 tablespoon chopped coriander

Nutella and Caramelized Banana Pizza

1. Pre heat your Pizza Maker on setting 1.

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 2.5 and cook for around 5 to minutes.

7. Dust with icing sugar.

8. Serve with custard or vanilla ice cream

Ingredients

- Fresh Pizza Dough

- ¼ cup of Nutella

- 2 small bananas

- 2 tablespoon of brown sugar

- Icing sugar to dust

Tandoori Chicken and Rocket Pizza

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 pasta and mozzarella cheese.

4. Place the chicken and tomatoes onto the base.

5. Close the lid and turn up to 2.5 and cook for around 5 to 7 minutes

6. Top with the rocket and drizzle over the tzatziki.

Serve with the mango chutney and mixed salad leaves.

Ingredients

- 200g chicken tenderloins, thinly sliced
- 1 1/2 tablespoon Tandoori paste
- 2 tablespoon of natural yoghurt
- 3 tablespoon of Tomato pasta
- Handful of shredded mozzarella cheese
- Handful of cherry tomatoes, halved
- Rocket leaves
- 2 tablespoon of tzatziki dip
- 2 tablespoon mango chutney

Ortalana Pizza

1. Preheat Pizza Maker on setting 1. Drain the antipasto on a plate lined with paper towel.

2. Place the fresh dough directly onto the stone, top with tomato pasta 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 2.5 cook for around 5 to 7 minutes.

5. Top with the spinach leaves

Ingredients

- Small container of Chargrilled Vegetables

- 5 slices fresh mozzarella

- 3 tablespoon of tomato pasta

- Handful of Pecorino

- Handful of baby spinach leaves

- Extra Virgin Olive oil to drizzle on top.

WARRANTY

The warranty period for our products is 2 years.
If you have any problems or questions, you can easily access our help pages, troubleshooting tips, FAQ, and user manuals on our service site: https://sav.hkoenig.com.
By typing the reference name of your device in the search bar, you can access all available online support, designed to best meet your needs.
If you still cannot find an answer to your question or problem, then click on “Did the answer solve your problem?”. This will direct you to the Customer Support Request Form, which you can fill out to validate your request and get help.

WARRANTY CONDITIONS

The warranty covers all failures occurring under normal use, in accordance with the usage and specifications in the user's manual.
This warranty does not apply to packaging or transportation problems during shipment of the product by the owner. It also does not include normal wear and tear of the product, nor maintenance or replacement of consumable parts.

EXCLUSION OF WARRANTY

- Accessories and wearing parts (*).
- Normal maintenance of the device.
- All breakdowns resulting from improper use (shocks, failure to comply with power supply recommendations, poor conditions of use, etc.), insufficient maintenance or misuse of the device, as well as the use of unsuitable accessories.
- Damage of external origin: fire, water damage, electrical surge, etc.
- Any equipment that has been disassembled, even partially, by persons other than those authorized to do so (notably the user).

- The products whose serial number would be missing, deteriorated or illegible that would not allow its identification.
- The products subjected to leasing, demonstration, or exhibition.

(*) Some parts of your device, called wear parts or consumables, deteriorate with time and frequency of use of your device. This wear and tear are normal but can be accentuated by poor conditions of use or maintenance of your device. These parts are therefore not covered by the warranty.
The accessories supplied with the device are also excluded from the warranty. They cannot be exchanged or refunded. However, some accessories can be purchased directly through our website: https://sav.hkoenig.com/.

ENVIRONMENT



CAUTION:

Do not dispose of this product as it has with other household products. There is a separation of this waste product into communities, you will need to inform your local authorities about the places where you can return this product. In fact, electrical and electronic products contain hazardous substances that have harmful effects on the environment or human health and should be recycled. The symbol here indicates that electrical and electronic equipment should be chosen carefully, a wheeled waste container is marked with a cross.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory – France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

FRANÇAIS

COMMENT UTILISER VOTRE FOUR A PIZZAS

Prise en main

Avant d'utiliser votre Pizza Maker pour la première fois, merci de lire attentivement les instructions contenues dans ce manuel. Avant de cuisiner, préchauffez votre four sur la puissance 2, porte fermée. Cela permettra de brûler toutes les traces de graisses qui peuvent recouvrir les éléments du système de chauffage du four, ainsi que de préparer la pierre de cuisson. Ceci n'aura pas d'incidence sur le fonctionnement de votre four et il ne sera plus nécessaire de répéter cette opération ensuite.

Ne versez jamais d'huile de cuisine ou d'eau sur la pierre de cuisson lorsque vous cuisez, que vous préparez l'assaisonnement ou que vous nettoyez. Quand vous cuisez à l'aide de la pierre de cuisson, placez la pizza directement sur celle-ci. Ne vous inquiétez pas si votre pierre présente des rayures ou si sa couleur s'est obscurcie, cela signifie qu'elle a été bien préparée.

N'employez jamais un couteau ou un coupe-pizza sur la pierre car vous pourriez endommager la surface à grains fins. Le Pizza Maker a été conçu pour faire de délicieuses pizzas à partir de pâte fraiche ou congelée. Si vous utilisez une pâte congelée, alors laissez-la décongeler avant de la mettre au four. Cela permettra d'obtenir une pâte cuite croustillante. Si vous employez une pâte fraiche, parsemez un peu de farine sur la pierre avant de la mettre. Si votre pâte est collante, alors rajoutez-y de la farine pour qu'elle ne colle pas à la pierre.

Utilisez les délicieuses recettes comprises dans ce manuel ou bien concoctez vous-même de nouvelles recettes alléchantes. Faites très attention quand vous ouvrez le four car la vapeur accumulée à l'intérieur peut sortir brutalement. Nous vous recommandons aussi de mettre des gants pour ouvrir le four.

MISE-EN-GARDE

L'appareil doit être utiliser sur une surface résistante à la chaleur.

Mise-en-gardes importantes

Quand vous utilisez des appareils électriques, il est important de respecter certaines précautions élémentaires. Merci donc de lire attentivement les recommandations ci-dessous avant d'utiliser notre produit.

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Les molettes et les poignées deviennent chaudes lorsque le four est en fonctionnement. Merci de mettre des moufles ou des gants pour ouvrir la porte du Pizza Maker.
3. Faites très attention quand vous ouvrez le four car la vapeur accumulée à l'intérieur peut sortir brutalement.
4. Pour éviter de prendre une secousse électrique, ne mettez pas au contact de l'eau ou de tout autre liquide les fils, les prises ou les appareils électriques.
5. Soyez très vigilant quand un enfant utilise un appareil électrique ou que celui-ci est en usage près d'un enfant.
6. Débranchez la prise de courant quand le four n'est pas en usage ou avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant de le ranger.
7. N'utilisez pas un appareil dont le fil ou la prise est endommagée, s'il présente un défaut de fonctionnement ou s'il a été endommagé. Rapportez-le au revendeur le plus proche pour le faire examiner ou réparer.
8. L'emploi de pièces de fixation ou d'accessoires n'est pas recommandé par le fabricant car cela peut endommager le four.
9. Ne laissez pas pendre le fil d'une table ou d'un comptoir

ou bien être en contact avec une surface chaude.
10. Ne le placez pas près d'une cuisinière en fonctionnement ou d'un fourneau.
11. Faites très attention quand vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou un autre liquide brûlant.
12. Branchez d'abord le fil électrique à l'appareil puis à la prise murale. Pour débrancher, mettez le curseur sur « off » puis débranchez le fil de la prise murale.
13. N'employez pas l'appareil pour autre chose que l'usage prévu.
14. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent bien les dangers potentiels.
15. N'utilisez pas l'appareil si son câble d'alimentation ou sa prise est endommagée, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il a été abimé ou s'il est tombé. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent ou encore par une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
16. Garder ce manuel pour une utilisation future.
17. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus.
18. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte.
19. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins 8ans.
20. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions

de sécurité doivent toujours être prises pour prévenir tout risque d'incendie, de choc électrique et/ou de blessure en cas de mauvaise utilisation.
21. Vérifier que le voltage indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celui de votre installation électrique. Si ce n'est pas le cas, adressez-vous au revendeur et ne branchez pas l'appareil.
22. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
23. Veuillez conserver ce document à disposition et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil.
24. Ne jamais ouvrir l'appareil de face, toujours vous positionner légèrement sur le côté pour ne pas vous brûler avec la vapeur.
25. L'appareil ne doit pas être utilisé s'il a chuté, s'il y a des signes visibles de dommages ou en cas de fuite.

Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Elle n'a pas été conçue pour être utilisée dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie :
– dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
– dans des fermes auberges,
– par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
– dans des environnements de type chambres d'hôtes.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
L'indicateur de	C'est un témoin	Le témoin restera allumé jusqu'à ce que le four ait atteint

température clignote	automatique du thermostat.	la température programmée.
Le couvercle supérieur brûle.	La température du four est trop élevée.	Quand vous surveillez la pizza, si vous constatez que le haut cuit plus vite que le bas, placez le curseur sur la position 1, laissant la pizza continuer à cuire sans que le témoin soit allumé. Vous pouvez aussi ouvrir la porte du four quelques minutes afin de surveiller la fin de la cuisson.
Le bas de l'appareil brûle.	La température du four est trop élevée.	Vérifiez que le four a été préchauffé sur la position 1. Quand le témoin s'éteint, attendez 2 minutes avant de placer la pizza sur la pierre. Si vous cuisez plusieurs pizzas à la file, laissez la porte du four ouverte pendant quelques minutes entre chacune et le thermostat positionné sur 1.
La base de la pierre de cuisson est sale.	Il y a de l'humidité sous la pierre.	Ne vous inquiétez pas si la pierre se tâche. Plus il y a de tâches et plus la saveur de la pizza est meilleure. Raclez seulement les résidus à l'aide des pelles en bois.

CUISSON SUR LA PIERRE

1. Tout d'abord, assurez-vous que la mollette de contrôle est sur « off » et qu'il n'y ait rien d'autre à l'intérieur du four que la pierre de cuisson.
2. Branchez votre Pizza Maker dans une prise de courant 230V/1200W. Pour mettre en chauffe le four, il faut sélectionner une température et un temps de fonctionnement sur la minuterie. Si la minuterie n'est pas programmée, le four ne démarrera pas. Le témoin de température s'allume indiquant que le four est

en préchauffage. En préchauffant de la sorte, vous obtiendrez une meilleure cuisson.

3. Le témoin du thermostat s'éteindra au bout de 5 minutes environ, indiquant que votre four est prêt à l'usage.
4. Placez votre pâte à pizza cuite ou non sur les pelles en bois et ajoutez vos condiments préférés. N'en mettez pas trop car la garniture devrait toujours être au-dessous de la résistance pour ne pas être brûlée.
5. Assurez-vous que le four est préchauffé et placez la pizza sur la pierre à l'aide des pelles en bois. Attention, la pierre et les poignées seront brûlantes ; ne les touchez pas jusqu'à ce qu'elles aient refroidi.
6. Fermez la porte du four et réglez la température sur 5 puis laissez cuire la pizza pendant 4-5 minutes ou plus selon votre goût. Rappelez-vous que chaque pizza peut avoir une épaisseur de croûte ou de garniture différente ; certaines pizzas peuvent cuire plus rapidement que d'autres. Nous vous recommandons d'ouvrir la porte du four après 3 minutes pour vérifier la cuisson. Si elle n'est pas terminée, refermez la porte et poursuivez la cuisson selon votre désir.
7. Si votre pizza cuit trop rapidement, baissez simplement la température à l'aide de la mollette. Pour augmenter la température de cuisson, tournez le thermostat vers une position supérieure.
8. Si vous avez l'intention de cuire une pizza avec une pâte congelée, laissez–la bien décongeler avant de la mettre dans le four, directement sur la pierre.
9. Ne mettez pas de pâte collante sur la pierre ni les pelles en bois. Quand la pâte est collante, nous vous recommandons d'utiliser une plaque à pizza pour cuire partiellement la pizza puis la glisser sur la pierre, ou bien parsemer la pierre de farine et mettre la pizza dessus.
10. Une fois que la pizza est cuite, placez le thermostat sur 1,5 puis continuez à préparer la pizza suivante. Une fois prête, enfournez-la et mettez le thermostat sur 2,5. Répétez l'opération si vous avez plusieurs pizzas à cuire.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Instructions de nettoyage

Débranchez votre appareil avant de le nettoyer ou d'effectuer des réparations ou des opérations d'entretien. Si vous entretenez correctement votre Pizza Maker, il vous sera utile pendant de nombreuses années.
Après chaque utilisation, débranchez-le et laissez-le refroidir. Faites bien attention à ne pas toucher ou tenter de nettoyer votre Pizza Maker avant que tous les éléments n'aient refroidi. Pour nettoyer les parties extérieures, utiliser seulement un chiffon humide. Ne plonger jamais l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide. Cela pourrait provoquer un court-circuit et/ou abimer le four. N'employez jamais la pierre de cuisson pour autre chose que l'usage prévu. Ne pas l'utiliser comme dessous-de-plat ou support. Ne jamais verser de liquides sur la pierre, qu'elle soit chaude ou froide. En respectant ces simples indications, vous conserverez votre Pizza Maker de nombreuses années.
Faites très attention quand vous ouvrez le four car la vapeur accumulée à l'intérieur peut sortir brutalement. Des gants épais ou des moufles sont recommandés pour ouvrir la porte du four sans risque.
Nettoyez le coupe-pizza avec de l'eau tiède et un savon doux. N'employez jamais d'huile de cuisine, d'eau ou tout autre détergent pour nettoyer la pierre de cuisson. Raclez les résidus alimentaires à l'aide des pelles en bois ou une brosse dure, puis essuyez avec du papier ou un torchon. Nettoyez les pelles en bois avec de l'eau tiède et un savon doux.

RECETTES DE PIZZAS AU FOUR

Méthode

1. Mélangez les trois-quarts d'un verre d'eau tiède, de levure, de sucre et de sel dans un pot, battez avec

une fourchette pour dissoudre, recouvrez d'un film plastique, laissez reposer 5 minutes ou jusqu'à ce que des bulles apparaissent.

2. Tamisez de la farine dans un bol, ajoutez le mélange de levure et d'huile. Mélangez pour former une pâte molle. Retourner la pâte sur une fine couche de farine. Malaxer pendant 10 min ou jusqu'à ce qu'elle soit élastique. Placez-la dans un bol légèrement gras et recouvrez d'un film plastique.
3. Écrasez la pâte avec votre poing puis malaxez-la sur une surface légèrement recouverte de farine jusqu'à ce qu'elle soit homogène et onctueuse.

Ingrédients (Pour 1 Pizza)

- 10g de levure sèche
- 1 cuillère à café de sucre en poudre
- 1/2 cuillère à café de sel
- 2 tasses de farine
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1. Les différents types de pâte

Pizza congelée

Réglez la température du four sur 1. Une fois que le témoin s'éteint, mettez directement la pizza congelée sur la pierre de cuisson et fermez la porte. Laissez-la environ 4 min pour qu'elle se décongèle. Ensuite, réglez le thermostat sur 2,5 et cuisez pendant 5 min environ.

Pizza mixte

C'est mieux d'utiliser un mélange de qualités de pain. La plupart de ces pains emballés auront une recette de pâte à pizza sur le paquet et vous devrez employer 10% d'eau en moins.

Pain Pitta

C'est une super option diététique. Il est disponible dans tous les supermarchés et cela ne vous prendra

que 2-3 min pour le cuire dans le PIZZA MAKER

Pâte semi-cuite (fraîche)

Généralement elle nécessite quelques minutes de plus pour cuire car elle a tendance à être plus épaisse. Utilisez moins de garniture pour ne pas prolonger la cuisson.

Pâte semi-cuite (congelée)

Afin d'obtenir de meilleurs résultats, assurez-vous que la pâte soit décongelée. Pour une décongélation rapide, placez le thermostat sur 1. Ajoutez la garniture sur la pâte encore congelée. Une fois que la lumière s'éteint, disposez la pizza sur la pierre de cuisson et fermez le four. Après 2-3 min, réglez le thermostat sur 2 puis laissez cuire.

Calzone

Une manière différente de manger une pizza. Assurez-vous qu'elle ne soit pas trop épaisse. Vous pouvez la cuire sur la pierre ou dans un plat creux. Le fromage *ricotta* est un super ingrédient car vous pouvez faire de votre calzone un véritable dessert en y ajoutant des bananes, de la compote de pomme, etc., puis la servir avec de la glace.

Croque-monsieurs

Vous pouvez les cuire sur la pierre simplement en ajoutant vos ingrédients de prédilection. Fermez la porte du four et réglez le thermostat. Après 3-4 min, jetez un coup d'œil et quand ils sont prêts, étalez un peu de beurre dessus.

2. Recettes de pizzas au four

Pizza Margarita:

1. Placez la pâte à pizza sur la pierre.
2. Étalez la sauce tomate sur la pâte. Ajoutez le fromage désiré.

3. Ajoutez du basilic frais.
4. Fermez la porte et cuisez à 2,5 pendant 5-6 minutes.
5. Une fois cuite, versez de l'huile d'olive extra vierge sur l'ensemble de la pizza.

Ingrédients

2 cuillères à soupe de sauce tomate

200g de mozzarella (Pour une pizza savoureuse, utilisez la mozzarella Bononcini ou Buffalo)

4-5 feuilles de basilic frais

Versez un peu d'huile d'olive extra vierge

Pizza au poulet fumé et au potiron grillé

1. Versez du pesto avec une cuillère sur la pâte puis déposez les rondelles de légumes frais sur le dessus.
2. Découpez la mozzarella bocconcini en rondelles et placez-les sur le dessus. Rappelez-vous de ne pas surcharger votre pizza.
3. Placez votre pizza dans le four et cuisez durant 5 minutes environ.

Ingrédients

- 100g de mozzarella
- 3-4 morceaux de potiron grillé
- 1 ciboulette hachée
- 1 poitrine de poulet fumé en lamelles

Pizza Peppéroni

1. Placez la pâte à pizza sur la pierre. Étalez la sauce tomate sur la pâte.
2. Ajoutez le fromage désiré.
3. Ajoutez le Peppéroni uniformément sur la pâte.
4. Fermez la porte et cuisez à 2,5 pendant 5-6 minutes.

5. Une fois cuite, versez de l'huile d'olive extra vierge sur l'ensemble de la pizza.

Ingrédients

- 2 cuillères à soupe de sauce tomate
- 200g de mozzarella (Pour une pizza savoureuse, utilisez la mozzarella Bononcini ou Buffalo)
- 50g de Peppéroni

Pizza à l'agneau marocain

1. Mélangez du yaourt, 2 cuillérées à café de jus de citron et de menthe dans un bol, ajoutez du sel puis refroidissez comme nécessaire.
2. Préchauffez votre Pizza Maker.
3. Placez l'agneau découpé en morceaux, l'assaisonnement marocain, de l'ail, de l'oignon rouge, du sel de mer et du poivre fraîchement moulu dans un robot de cuisine puis actionnez-le jusqu'à ce que le tout soit grossièrement haché.
4. Placez la pâte fraîche directement sur la pierre, y répandre le mélange d'agneau, des pignons et des tomates.
5. Fermez le four puis cuisez la pizza.
6. Réglez le thermostat sur 2.5 pendant 5 à 7 minutes.
7. Éparpillez la coriandre hachée et versez le reste de jus de citron.
8. Servir avec du yaourt à la menthe.

Ingrédients

- 2/3 d'une tasse de yaourt à faible teneur en matières grasses
- Jus d'un citron
- 2 cuillérées à soupe de menthe hachée
- 200g d'agneau grossièrement découpé

- 1,5 cuillérées à café d'assaisonnement marocain

- 1 grande tête d'ail hachée

- 1/2 oignon rouge haché

- 1 cuillérée à soupe de pignons

- 8 tomates-cerises coupées en deux

- 1 cuillérée à soupe de coriandre hachée

Pizza au Nutella et à la banane caramélisée

1. Préchauffez votre Pizza Maker sur la position 1.

2. Étalez la pâte fraiche et enfournez-la dans le Pizza Maker.

3. Chauffez le Nutella au micro-ondes puis étalez-le uniformément sur la pâte.

4. Recouvrez avec des tranches de banane

5. Parsemez de sucre roux

6. Fermez le four et réglez votre Pizza Maker sur 2.5 puis cuisez pendant 5 minutes environ.

7. Saupoudrez de sucre glace

8. Servez avec de la crème anglaise ou de la glace à la vanille

Ingrédients

- Pâte à pizza fraîche

- ¼ tasse de Nutella

- 2 petites bananes

- 2 cuillérées à soupe de sucre roux

- Sucre glace

Pizza au poulet Tandoori et à la roquette

1. Placez le poulet avec la pâte tandoori et du yaourt naturel dans un bol. Bien mélanger.

2. Préchauffez votre Pizza Maker sur 1.

3. Étalez la pâte fraiche et disposez-la sur la pierre chaude, recouvrez-la de sauce tomate et de mozzarella.

4. Placez le poulet et les tomates sur la pâte.

5. Fermez le four et réglez votre Pizza Maker sur 2.5 puis cuisez pendant 5 à 7 minutes environ.

6. Saupoudrez de roquette sur la sauce tzatziki.

Servir avec du chutney à la mangue et un mélange de feuilles de salades.

Ingrédients

- 200g de poulet finement coupé en filets
- 1,5 cuillérées à soupe de pâte Tandoori
- 2 cuillérées à soupe de yaourt naturel
- 3 cuillérées à soupe de sauce tomate épaisse
- Une poignée de mozzarella râpée
- Une poignée de tomates-cerises coupées en deux
- Des feuilles de roquette
- 2 cuillérées à soupe de sauce tzatziki
- 2 cuillérées à soupe de chutney à la mangue

Pizza Ortalana

1. Préchauffez le Pizza Maker sur 1. Égouttez les légumes frais sur un plat recouvert de Sopalin.

2. Placez la pâte fraîche directement sur la pierre chaude, puis recouvrez de sauce tomate épaisse et de mozzarella fraîche.

3. Recouvrez avec les légumes frais et du fromage de brebis.

4. Fermez le four et réglez votre Pizza Maker sur 2.5 puis cuisez pendant 5 à 7 minutes environ.

5. Recouvrir le tout de feuilles d'épinard.

Ingrédients

- Une petite boîte de légumes grillés

- 5 rondelles de mozzarella fraîche

- 3 cuillérées à soupe de sauce tomate épaisse

- Une poignée de Pecorino

- Une poignée de jeunes feuilles d'épinard

- Huile d'olive extra vierge.

GARANTIE

La durée de garantie de nos produits est de 2 ans.
En cas de problèmes ou d'interrogations, vous pouvez facilement accéder à nos pages d'aides, conseils de dépannage, FAQ et modes d'emplois sur notre site SAV : https://sav.hkoenig.com.
En tapant le nom de référence de votre appareil dans la barre de recherche, vous accédez à tous les supports en ligne disponibles, conçus pour vous répondre au mieux à vos besoins.
Si vous ne trouvez toujours pas de réponse à votre question ou votre problème, alors cliquez sur « Est-ce que la réponse a résolu votre problème ? ». Vous accéderez alors au formulaire de demande d'assistance SAV, qu'il vous suffira de compléter pour valider votre demande et obtenir de l'aide.

CONDITIONS DE GARANTIE

La garantie couvre l'ensemble des pannes survenant dans le cadre d'une utilisation normale, conforme aux usages et spécifications présentes sur le manuel d'utilisation.
Cette garantie ne s'applique pas aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni la maintenance ou le remplacement de pièces consommables.

EXCLUSION DE GARANTIE

- Les accessoires et les pièces d'usure (*).
- L'entretien normal de l'appareil.
- Toutes pannes survenant par suite d'une mauvaise utilisation (chocs, non-respect des préconisations d'alimentation électrique, mauvaises conditions d'utilisation, etc.), d'un entretien insuffisant ou d'un détournement de fonction de l'appareil, ainsi que l'usage d'accessoires non appropriés.
- Les dommages d'origine externe : incendie, dégâts des eaux, surtension électrique, etc.
- Tout matériel qui aura été démonté même partiellement par des personnes autres que celles

habilitées (notamment l'utilisateur).
- Les produits dont le numéro de série serait absent, détérioré ou illisible que ne permettrait pas son identification.
- Les produits soumis à la location, à la démonstration ou à l'exposition.

(*) Certaines pièces de votre appareil dites pièces d'usure ou consommables se détériorent avec le temps et la fréquence d'usage de votre appareil. Cette usure est normale, mais peut être accentuée par des mauvaises conditions d'utilisation ou entretien de votre appareil. Ces pièces ne sont donc pas couvertes par la garantie.
Les accessoires fournis avec l'appareil sont également exclus du champ de la garantie. Ils ne peuvent donc être ni échangés, ni remboursés. Toutefois, certains accessoires peuvent être directement achetés via notre site : https://sav.hkoenig.com/.

ENVIRONNEMENT



ATTENTION

Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers. Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements. En effet, les produits électriques et électroniques peuvent contenir des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et doivent être recyclés. Le symbole ci-contre indique que les équipements électriques et électroniques font l'objet d'une collecte sélective, il représente une poubelle sur roues barrée d'une croix.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory – France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

DEUTSCH

DIE NUTZUNG IHRES PIZZA-MAKERS

Erstnutzung

Wenn Sie Ihren Pizza-Maker zum ersten Mal benutzen, lesen Sie bitte die in dieser Betriebsanleitung enthaltenen Anweisungen. Vor dem Kochen, lassen Sie Ihren Backofen mit dem geschlossenen Deckel auf der Einstellung 2 für 10 Minuten an. Dies wird alle Schmierstoffe von den Heizelementen des Backofens abbrennen und hilft auch, Ihren Kochstein vorzubereiten. Es wird weder die Leistung Ihres Backofens beeinflüssen, noch wird es notwendig sein, den Vorgang zu wiederholen.

Verwenden Sie nie Speiseöl oder Wasser unmittelbar auf dem Kochstein beim Kochen oder Würzen und während der Reinigung. Beim Kochen mit dem Stein, legen Sie ungekochte Speisen (Pizza) direkt auf die Steinoberfläche. Machen Sie sich über kleine Kratzer oder Verdunkelungen der Steinoberfläche keine Sorgen. Das ist ein Zeichen, dass Ihr Stein gut gewürzt worden ist.

Benutzen Sie nie ein Messer oder einen Pizzaschneider auf dem Kochstein, da es die feinkörnige Kochoberfläche beschädigen kann. Der Pizza-Maker ist entworfen worden, um eine köstliche Pizza aus frischem Teig und Tiefkühlpizza-Boden zu machen. Bei Verwendung eines Tiefkühlpizza-Bodens, lassen Sie den Boden auftauen, bevor Sie ihn in den Backofen legen. Dadurch wird Ihre Pizza knusprig. Wenn Sie einen frischen Teig verwenden, fügen Sie etwas Mehl hinzu, bevor Sie den Teig direkt auf den Stein ablegen. Wenn Ihr Teig klebrig ist, geben Sie noch mehr Mehl dazu, da er an dem Stein kleben bleiben kann.

Probieren Sie eins von den Rezepten in dieser Broschüre oder schaffen Sie Ihre eigenen reizenden

Rezepte. Beim Öffnen des Pizza-Makers ist große Vorsicht geboten, da der erzeugte Dampf schnell freigesetzt werden kann. Sicherheitshalber werden beim Öffnen des Pizza-Ofens Handschuhe empfohlen.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Das Gerät muss auf einer hitzebeständigen Oberfläche verwendet werden .

Wichtige Sicherheitsanweisungen

Bei der Benutzung elektrischer Geräte, sollten grundlegende Vorsichtsmaßnahmen immer beachtet werden. Bitte lesen Sie die folgenden Sicherheitsanweisungen vor dem Gebrauch Ihres Produktes.

1. Lesen Sie alle Anweisungen.
2. Berühren Sie keine heißen Flächen. Die Knäufe und Griffe werden heiß während der Ofen aufgeheizt wird. Bitte benutzen Sie beim Öffnen des Deckels von dem Pizza-Maker Ofenhandschuhe oder ähnliche Handschuhe.
3. Beim Öffnen des Pizza-Makers ist große Vorsicht geboten, da der erzeugte Dampf schnell freigesetzt werden kann. Sicherheitshalber werden beim Öffnen des Pizza-Ofens Ofenhandschuhe oder ähnliche Handschuhe empfohlen.
4. Um sich gegen den Stromschlag zu schützen, tauchen Sie nicht das Kabel, die Stecker oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
5. Besondere Aufsicht ist notwendig, wenn das Gerät von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt wird.
6. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose bei Nichtgebrauch oder vor der Reinigung. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie es wegräumen.
7. Bedienen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht richtig funktioniert oder

anderweitig beschädigt wurde. Wenden Sie sich bitte für eine Untersuchung, Reparatur oder Einstellung des Gerätes an Ihren nächsten autorisierten Kundendienst.
8. Die Nutzung des nicht vom Gerätehersteller empfohlenen Zubehörs ist nicht empfehlenswert, da sie Verletzungen verursachen kann.
9. Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante des Tisches oder der Theke herunterhängen, oder mit heißen Flächen in Berührung kommen.
10. Legen Sie es nicht in der Nähe von Gas oder Elektrobrenner oder in einen Heizofen ab.
11. Große Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten beinhaltet, bewegt wird.
12. Befestigen Sie immer den Stecker an dem Gerät zuerst, dann stecken Sie das Kabel in die Wandsteckdose. Um abzuschalten, drehen Sie alle Einstellknöpfe in die AUS-Position, dann entnehmen Sie den Stecker aus der Wandsteckdose.
13. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zu dem beschriebenen Zweck.
14. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
15. Bedienen Sie das Gerät nicht, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist, wenn es nicht richtig funktioniert, heruntergefallen ist oder anderweitig beschädigt wurde. Wenn das Stromkabel in jeglicher Weise beschädigt ist, darf es nur vom Hersteller, einer von ihm beauftragen Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

16. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, vorausgesetzt, dass sie beaufsichtigt oder in der sicheren Benutzung des Gerätes unterwiesen werden und die möglichen Gefahren vollständig verstehen.
17. Bewahren Sie das Gerät und das zugehörige Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
18. Bei der Verwendung elektrischer Geräte sind stets Sicherheitsvorkehrungen zu treffen, um bei unsachgemäßer Verwendung die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen und/oder Verletzungen zu vermeiden.
19. Achten Sie darauf, dass die auf dem Typenschild angegebene Nennspannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt Ihrer Installation. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an den Händler und schließen Sie das Gerät nicht an.
20. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
21. Bitte halten Sie dieses Dokument bereit und geben Sie es im Falle einer Übertragung Ihres Gerätes an den zukünftigen Besitzer weiter.
22. Öffnen Sie das Gerät niemals von vorne, sondern stellen Sie sich immer leicht zur Seite, um sich nicht mit Dampf zu verbrennen.
23. Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn es fallen gelassen wurde,wenn auffällige Zeichen von Beschädigungen sichtbar sind oder wenn es undicht ist.

Ihr Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für die Verwendung in den folgenden Situationen vorgesehen, die nicht von der Garantie abgedeckt sind:
- in Personalküchen in Geschäften, Büros und anderen professionellen Umgebungen,

- in Landgasthöfen,
- von Gästen in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen,
- in Bed-and-Breakfast-Umgebungen.

LEITFADEN ZUR FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Die Heizleuchte geht an und aus.	Das ist ein automatisches Thermostat-Licht.	Das Licht bleibt an bis die gewüschte Tempertaureinstellung des Ofens erreicht ist.
Die Oberseite der Pizza brennt an.	Die Temperatur im Backofen ist zu hoch.	Wenn Sie nach der Pizza schauen, und falls Sie denken, dass die Oberseite schneller als der Boden gebacken wird, drehen Sie die Ofen-Einstellung bis 1 runter und lassen Sie die Pizza weiter backen, ohne dass das Thermostat-Licht angeht. Alternativ, lassen Sie den Deckel für ein paar Minuten offen und gucken zu, wie die Pizza fertig wird.
Der Boden der Pizza brennt an.	Die Temperatur im Backofen ist zu hoch.	Vergewissern Sie sich, das der Ofen auf der Einstellung 1 vorgeheizt worden ist. Sobald das Ofenlicht ausgeht, erlauben Sie dem Stein ein paar Minuten um sich abzukühlen, bevor Sie die Pizza drauflegen. Wenn Sie mehrere Pizzen nacheinander machen, lassen Sie zwischenzeitlich den Deckel am besten für ein paar Minuten offen auf der Einstellung 1.
Dreckiger Steinsockel.	Die Feuchtigkeit ist	Machen Sie sich keine Sorgen, wenn der Stein Flecken bekommt. Je größer die Flecken, desto besster wird der Geschmack Ihrer Pizza.

	auf dem Boden der Grundlage.	Kratzen Sie einfach das überschüssige Material mit dem Holzschaufeln ab.

AUF DEM STEIN BACKEN

1. Zuerst, vergewissern Sie sich, dass der Bedienknopf auf AUS gestellt ist, und werfen Sie einen Blick in Ihren Pizza-Maker, um zu sehen, dass in Ihrem Ofen nichts drin ist, außer dem Kochstein.

2. Schließen Sie Ihren Pizza-Maker an einer 230V/1200W Steckdose an. Um den Backofen aufzuheizen, müssen Sie eine Temperatur und eine Betriebszeit auf dem Timer auswählen. Wenn der Timer nicht eingeschalten ist, startet der Ofen nicht. Sie werden feststellen, dass die Heizleuchte angeht, was signalisiert, dass Ihr Pizza-Maker aufgeheizt wird. Durch das Aufheizen Ihres Ofens vor dem Gebrauch, werden Sie bessere Ergebnisse erzielen.

3. Ihre Heizleuchte wird ungefähre in 5 Minuten ausgehen, was bedeutet, dass Ihr Pizza-Maker aufgeheizt und einsatzbereit ist.

4. Legen Sie Ihren fertigen oder rohen Pizzateig direkt auf die Holzschaufeln und fügen Sie Ihre Lieblings-Beläge hinzu. Überfüllen Sie die Pizza nie, oder überhäufen Sie diese nicht mit Belägen. Der Belag muss immer unter der Höhe der oberen Heizwendel sein, um das Anbrennen zu vermeiden.

5. Vergewissern Sie sich, dass Ihr Pizza-Maker aufgeheizt ist, rutschen Sie Ihre Pizza von den Holzschaufeln herunter und legen Sie diese direkt auf den geheizten Stein. Warnung, der Pizza-Stein und die Griffe werden äußerst heiß. Berühren Sie diese nicht, bis sie sich abgekühlt haben.

6. Schließen Sie den Deckel Ihres Pizza-Makers, drehen Sie den Bedienknopf auf 5 und lassen Sie Ihre Pizza backen für 4-5 Minuten, oder bis zum gewünschten Geschmack. Denken Sie daran, dass jede Pizza unterschiedliche Krustendicken und Beläge haben kann, manche Pizzen werden schneller fertig, als andere. Es wird empfohlen, dass Sie den Deckel Ihres Pizza-Makers nach 3 Minuten aufmachen,

um den Vorgang zu prüfen; wenn Ihre Pizza noch nicht fertig ist, schleißen Sie einfach den Deckel und backen Sie weiter, bis der gewünschte Geschmack erreicht wird.

7. Wenn Ihre Pizza zu schnell gebacken wird, drehen Sie einfach den Temperatur-Schalter linksgängig auf eine niedrigere Einstellung, um die Backtemperatur zu reduzieren. Um die Backtemperatur zu erhöhen, drehen Sie den Temperatur-Schalter rechtsgängig auf eine höhere Einstellung.

8. Wenn Sie eine Tiefkühlpizza backen, lassen Sie den Teig vor der Verwendung auftauen. Sobald er gründlich aufgetaut ist, schieben Sie Ihre Pizza direkt auf den geheizten Stein.

9. Verwenden Sie keinen klebrigen Teig auf dem Stein oder auf den Holzschaufelnn. Wenn Ihr Teig klebt, empfehlen wir Ihnen, die Pizza in einer Pizzapfanne vorzubacken und dann direkt auf den Stein abzulegen, oder den Stein mit Mehl zu bestäuben und den Teig darauf zu legen.

10. Sobald Ihre Pizza fertig ist, drehen Sie einfach den Bedienknopf wieder runter auf 1.5, dann setzen Sie mit der Vorbereitung Ihrer nächsten Pizza fort. Wenn sie bereit ist, legen Sie sie in den Backofen und drehen Sie Ihn wieder hoch auf 2.5. Wiederholen Sie den Vorgang, wenn Sie weitere Pizzen machen möchten.

PFLEGE UND REINIGUNG

Reinigungshinweise

Stecken Sie das Geraet aus bevor sie es reinigen oder warten. Wenn er ordnungsgemäß gepflegt wird, wird Ihr Pizza-Maker Ihnen mehrere Jahre dienen.

Nach jedem Gebrauch, trennen Sie Ihren Pizza-Maker vom Netz und lassen das Gerät abkühlen. Seien Sie vorsichtig mit dem Berühren und dem Reinigen Ihres Pizza-Makers, bis alle Teile auf Zimmertemperatur abgekühlt sind.

Um die Außenfläche des Pizza-Makers zu reinigen, benutzen Sie nur ein feuchtes Tuch. Tauchen Sie nie Ihren Pizza-Maker ins Wasser oder andere Flüssigkeiten. Dies kann einen

Stromschlag oder/und eine Beschädigung des Ofens verursachen.

Benutzen Sie den Stein nur zum ursprünglich vorgesehenen Zweck. Nicht als ein Untersetzer oder als Schneidebereich benutzen. Setzen Sie keine Flüssigkeiten auf den Stein, egal heiß oder kalt. Wenn Sie diese einfachen Pflegehinweise beachten, wird Ihr Pizza-Maker Ihnen mehrere Jahre dienen. Beim Öffnen des Pizza-Makers ist große Vorsicht geboten, da der erzeugte Dampf schnell freigesetzt werden kann. Sicherheitshalber werden beim Öffnen des Pizza-Ofens Topflappen oder Ofenhandschuhe empfohlen.

Spühlen Sie den Pizzaschneider mit warmen Wasser und milder Tellerseife.
Um den Stein zu reinigen, benutzen Sie kein Speiseöl, kein Wasser oder jegliche Reinigungsmittel. Kratzen Sie einfach die überschüssigen Produkte mit den Pizza-Holzschaufeln oder einem harten Borstenpinsel ab und wischen ihn mit einem Papiertuch oder einem sauberen Spühltuch ab. Reinigen Sie die Holzschaufeln mit Wasser und einem milden Spühlmittel.

PIZZAOFEN REZEPTE

Methode

1. Geben Sie eine 3/4 Tasse warmes Wasser, Hefe, Zucker und Salz in einen Krug. Schlagen Sie Alles mit der Gabel bis es sich auflöst. Bedecken Sie es mit Plastikfolie. Legen Sie es für 5 Minuten zur Seite oder bis sich Luftblasen auf der Oberfläche zeigen.

2. Sieben Sie Mehl in eine Rührschüssel. Fügen Sie die Mischung und Öl hinzu.

Vermischen Sie alles, um einen weichen Teig zu formen. Legen Sie es auf eine leicht bemehlte Fläche.

Verkneten Sie die Mischung für 10 Minuten oder bis sie elastisch ist. Legen Sie diese in eine leicht eingefettete Schüssel und bedecken Sie diese mit Plastikfolie.

Stellen Sie es an einen warmen Platz für 20 bis 30 Minuten oder bis sich der Teig in der Größe verdoppelt.

3. Mit der Faust, schlagen Sie den Teig runter. Verkneten Sie den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche, bis er glatt ist.

Zutaten (für 1 Pizza)

- 10g Trockenhefe
- 1 TL Streuzucker
- 1/2 TL Salz
- 2 Tassen Mehl
- 2 EL Olivenöl

Pizza Rezepte

Arten von Pizzaböden

Belegte Tiefkühlpizza

Es geht schnell und einfach, Ihre Pizza direkt aus dem Gefrierfach im Pizza-Maker zu backen.

Stellen Sie Ihren Ofen auf die Einstellung 1. Sobald das Licht ausgeht, legen Sie Ihre Tiefkühlpizza direkt auf den Stein und schließen Sie den Deckel. Lassen Sie die Pizza in dem Pizzaofen für ca 4 Minuten um aufzutauen. Sobald der Boden aufgetaut ist, drehen Sie die Einstellung auf 2 1/2 hoch und backen ihn für ca 5 Minuten.

Pizzamischung oder Brotmischung.

Dafür benutzen Sie lieber eine qualitative Brotmischung. Die meisten von dennen werden ein Pizzateig-Rezept auf der Verpackung haben, das 10% weniger Wasser benötigt.

Pizzabrot.

Das ist eine hervorragende gesunde Alternative. Es ist jederzeit in allen Geschäften verfügbar und braucht nur 2-3 Minuten im Pizza-Maker zu backen.

Vorgefertigter Boden (frisch)

Solche brauchen normalerweise ein paar Minuten länger, weil sie dazu neigen, einen dickeren Boden zu haben. Verwenden Sie weniger Beläge, um die Backzeit zu verkürzen.

Vorgefertigter Boden (gefroren)

Für bessere Ergebnisse vergewissern Sie sich, das der Boden aufgetaut ist. Eine schnelle Abtaumethode; drehen Sie die Einstellung auf 1 runter. Fügen Sie den Belag auf den gefrorenen Boden hinzu. Sobald das Licht ausgeht, legen Sie Ihre Tiefkühlpizza direkt auf den Stein und schließen Sie den Deckel. Nach 2-3 Minuten, drehen Sie die Einstellung auf 2 hoch und backen Sie Ihre Pizza.

Calzone

Eine andere Weise, Pizza zu essen. Vergewissern Sie sich, dass die Schichten nicht zu dick sind. Sie können diese auf dem Stein oder in einem tiefen Teller backen. Ricotta Käse ist eine wunderbare Füllung; genauso können Sie eine Desert-Calzone machen, indem Sie Bananen oder Apfelmus hinzufügen und es mit Eis servieren.

Getoastete Sandwiches

Diese können auf dem Stein gemacht werden, fügen Sie einfach Ihre Lieblingsfüllung hinzu und plazieren Sie das Brot auf dem Stein. Schließen Sie den Deckel und drehen Sie die Einstellung hoch. Gucken Sie in 3-4 Minuten nach. Wenn es fertig ist, bestreichen Sie die Außenseite des getoasteten

Sandwisches mit Butter.

Pizzaofen Rezepte

Margarita Pizza:

1. Legen Sie den Pizzateig auf den Stein.
2. Löffeln Sie die Tomatensoße über den Pizzaboden. Fügen Sie den gewünschte Käse hinzu.
3. Fügen Sie frischen Basilikum hunzu.
4. Schließen Sie den Deckel und backen Sie auf 2 1/2 für 5-6 Minuten.
5. Wenn fertig, sprühen Sie die fertige Pizza mit exta nativem Olivenöl ein.

Zutaten

2EL Tomatensauce

200g Mozzarella-Käse (Für den besten Geschmack verwenden Sie Bononcini oder Buffalo Mozzarella)

4-5 frische Basilikumblätter

Ein paar Tropfen von exta nativem Olivenöl.

Geräucherte Hähnchen- und geröstete Kürbis-Pizza.

1. Löffeln Sie Ihr pesto über den Pizzaboden, dann legen Sie Ihre geschnittenen antipasti-Zutaten darauf.
2. Schneiden Sie den bocconcini-Käse in Scheiben und legen Sie diesen obendrauf. Denken Sie daran, Ihre Pizza nicht zu überhäufen.
3. Legen Sie Ihre Pizza in den Ofen und lassen Sie diese für ca 5 Minuten backen.

Zutaten

100g Mozzarella-Käse, gerasspelt

3-4 Kürbisstücke, geröstet obendrauf legen

1 Frühlingszwiebel, geschnitten

1 geräuchertes Hähnchenbrustfilet

Pepperoni Pizza

1. Legen Sie den Pizzateig auf den Stein. Löffeln Sie die Tomatensauce über den Pizzaboden.
2. Geben Sie den gewünschten Käse dazu.
3. Verteilen Sie Pepperoni gleichmäßig über den Pizzaboden.
4. Schließen Sie den Deckel und backen auf 2 1/2 für 5-6 Minuten.
5. Wenn fertig, sprühen Sie die fertige Pizza mit exta nativem Olivenöl ein.

Zutaten

2 EL Pasta-Sauce

200 g Mozzarella-Käse

(Für den besten Geschmack verwenden Sie Bononcini oder Buffalo Mozzarella)

50g Pepperoni

Marokkanische Lammpizza

1. Geben Sie Joghurt, 2TL Zitronensaft und Minze in eine Schüssel. Würzen Sie alles mit Salz. Einige Zeit ruhen lassen.
2. Heizen Sie Ihren Pizza-Maker auf der Einstellung vor.

3. Legen Sie geschnittenes Lamm, marokkanisches Gewürz, Knoblauch, rote Zwiebel, Meersalz und frisch gemahlenen Pfeffer in die Küchenmaschine und verarbeiten alles, bis die Mischung grob zerkleinert ist.

4. Legen Sie den frischen Teig direkt auf den Stein, verstreuen die Lamm-Mischung, Pinienkerne und Tomaten.

5. Schließen Sie den Deckel und schalten Ihren Pizza-Maker auf die Einstellung 2.5 für ca 5 bis 7 Minuten hoch.

6. Verstreuen Sie den gehackten Koriander und sprühen Sie den restlichen Zitronensaft darüber.

7. Servieren Sie es mit dem Minze-Joghurt.

Zutaten

2/3 Tasse von dem fettarmen Naturjoghurt

Saft einer Zitrone

2 EL geschnittener Minzeblätter

200g Lamm, grob zerkleinert

1 1/2 TL marokkanischer Gewürze

1 große Knoblauchzehe, geschnitten

1/2 rote Zwiebel, geschnitten

1EL Pinienkerne

8 Kirschtomaten, halbiert

1 EL gehackter Koriander

Nutella- und karamelisierte Bananen- Pizza

1. Heizen Sie Ihren Pizza-Maker auf der Einstellung 1 vor.

2. Rollen Sie ihren frischen Teig aus und legen ihn direkt in Ihren Pizza-Maker.

3. Wärmen Sie Nutella in der Milrowelle auf und verteilen es gleichmäßig über den Pizzaboden.

4. Bedecken Sie ihn mit Bananenscheiben.

5. Bestreuen Sie alles mit braunem Zucker.

6. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie Ihren Pizza-Maker auf 2.5 und lassen Sie für ca 5 Minuten backen.

7. Anschließend mit Puderzucker bestäuben.

8. Mit Creme oder Vanilleeis servieren.

Zutaten

frischer Pizzateig

1/4 Tasse Nutella

2 kleine Bananen

2 EL braunen Zucker

Puderzucker zum bestäuben

Tandoori-Hänchen- und Rucola- Pizza.

1. Geben Sie die Hänchen-Tandooripaste und Naturjoghurt in eine Schüssel und schütteln Sie diese gründlich.

2. Heizen Sie Ihren Pizza-Maker auf der Einstellung 1 vor.

3. Rollen Sie ihren Teig aus und legen ihn auf den geheizten Stein, dann bedecken Sie ihn mit Tomatenpaste und Mozzarella-Käse.

4. Platzieren Sie das Hähnchen und die Tomaten auf dem Pizzaboden.

5. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie Ihren Pizza-Maker auf 2.5 und lassen Sie für ca 5 bis 7 Minuten

backen.

6. Mit Rucola und Tzatziki bedecken.

Mit Mango- Chutney und gemischten Salatblättern servieren.

Zutaten.

200g Hühnerfilets, in dünnen Scheiben geschnitten

1 1/2 EL Tandootipaste

2 EL Naturjoghurt

3 EL Tomatenpaste

eine Handvoll gerasspelten Mozzarella-Käse

eine Handvoll Kirschtomaten

Rucola Blätter

2 EL Tzatziki-Dip

2 EL Mango-Chutney

Ortalana- Pizza.

1. Heizen Sie Ihren Pizza-Maker auf der Einstellung 1 vor. Entleeren Sie die Antipasti auf einen mit einem Papiertuch bedeckten Teller.

2. Legen Sie den frischen Teig direkt auf den Stein, bedecken Sie ihn mit Tomatenpaste und frischem Mozzarella-Käse.

3. Bedecken Sie den Pizzaboden mit Antipasti und Pecorino-Käse.

4. Schließen Sie den Deckel, drehen Sie Ihren Pizza-Maker auf 2.5 und lassen Sie für ca 5 bis 7 Minuten backen.

5. Bedecken Sie alles mit Spinatblättern.

Zutaten

Kleincontainer mit Chargrilled Gemüse

5 Scheiben frischen Mozzarella

3 EL Tomatenpaste

eine Handvoll Pecorino

eine Handvoll jungen Spinatblätter

exta natives Olivenöl, um obendrauf zu sprühen.

GARANTIE

Die Garantiezeit für unsere Produkte beträgt 2 Jahre.
Bei Problemen oder Fragen können Sie sich an unsere Hilfeseiten, Tipps zur Fehlerbehebung, FAQs und Bedienungsanleitungen auf unserer Kundendienst-Website wenden: https://sav.hkoenig.com.
Wenn Sie den Referenznamen Ihres Geräts in die Suchleiste eingeben, erhalten Sie Zugang zu allen verfügbaren Online-Supports.
Wenn Sie immer noch keine Antwort auf Ihre Frage oder Ihr Problem finden, dann klicken Sie auf "Hat die Antwort Ihr Problem gelöst?". Sie können dieses Formular ausfüllen, um Ihre Anfrage zu bestätigen und Hilfe zu erhalten.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Die Garantie deckt alle Defekte ab, die bei normalem, bestimmungsgemäßem Gebrauch und den in der Bedienungsanleitung enthaltenen Spezifikationen auftreten.
Diese Garantie gilt nicht für Probleme mit der Verpackung oder dem Transport während des Versands des Produkts durch den Eigentümer. Sie umfasst auch nicht den normalen Verschleiß des Produkts, die Wartung oder den Austausch von Verschleißteilen.

AUSSCHLUSS DER GARANTIE

- Zubehör und Verschleißteile (*).
- Die normale Wartung des Geräts.
- Alle Defekte, die durch unsachgemäßen Gebrauch (Stöße, Nichteinhaltung der empfohlenen Stromzufuhr, schlechte Nutzungsbedingungen usw.), unzureichende Wartung oder Zweckentfremdung des Geräts auftreten, sowie die Verwendung von ungeeignetem Zubehör.
- Schäden durch äußere Einflüsse: Brand, Wasserschäden, elektrische Überspannung usw.
- Alle Geräte, die von anderen als den befugten Personen (insbesondere dem Nutzer) auch nur teilweise auseinandergebaut wurden.

- Produkte, deren Seriennummer fehlt, beschädigt oder unleserlich ist, sodass sie nicht identifiziert werden können.
- Produkte, die vermietet, vorgeführt oder ausgestellt werden.

(*) Einige Teile Ihres Geräts, die als Verschleißteile oder Verbrauchsmaterialien bezeichnet werden, verschleißen mit der Zeit und der Häufigkeit der Nutzung Ihres Geräts. Diese Abnutzung ist normal, kann aber durch falsche Nutzung oder Pflege Ihres Geräts noch verstärkt werden. Diese Teile sind daher nicht durch die Garantie abgedeckt.
Das mit dem Gerät gelieferte Zubehör ist ebenfalls von der Garantie ausgeschlossen. Sie können daher weder umgetauscht noch erstattet werden. Einige Zubehörteile können jedoch direkt über unsere Website https://sav.hkoenig.com/ erworben werden.

UMWELT



ACHTUNG:

Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennungs von diesem Produkt in Gemeinden, Sie müssen Ihre lokalen Behörden über die Orte, wo man dieses Produkt zurückgeben können zu informieren. In der Tat enthalten elektrische und elektronische Produkte gefährliche Stoffe, die schädliche Auswirkungen auf die Umwelt oder die menschliche Gesundheit haben und sollte recycelt werden. Das Symbol hier darauf hinweisen, dass elektrische oder elektronische Geräte sollten sorgfältig ausgewählt werden, ist ein fahrbarer Abfallbehälter mit einem Kreuz markiert.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

NEDERLANDS

DE PIZZA MAKER GEBRUIKEN

Eerste Gebruik

Als u de Pizza Maker voor het eerste gebruikt, lees dan eerst de instructies in deze handleiding. Voordat u gaat bakken, laat de oven 10 minuten opwarmen met de klep gesloten op stand 2. Dit zal mogelijke vetten op de verwarmingselementen in de oven verbranden en het helpt ook met het uitharden van de pizzasteen. Dit heeft geen invloed op de prestatie van uw oven en het is ook niet noodzakelijk om dit proces in de toekomst te herhalen.

Gebruik nooit bak olie of water direct op de pizzasteen tijdens het bakken, uitharden of schoonmaken. Als u de steen gebruikt, plaats dan het ongebakken voedsel (pizza) direct op het steen oppervlak. Maakt u geen zorgen over lichte krassen of dat de steen een donkere kleur heeft gekregen. Dit is een teken dat uw steen goed is gehard.

Gebruik nooit een mes of pizza snijder op de steen omdat dit de fijne korrelige bak oppervlak kan beschadigen. De Pizza Maker is ontworpen om heerlijke pizza's te maken van vers deeg of een bevroren bodem. Als u een bevroren pizza bodem gebruikt, laat dan eerst de bodem ontdooien voordat uw het in de oven plaatst. Dit zal resulteren in een krokant gebakken pizza. Als u bakt met vers deeg, verdeel dan wat bloem over de steen voordat u de deeg direct op de steen legt. Als u plakkerige deeg heeft, voeg dan meer bloem toe aan het deeg omdat het anders aan de steen blijft plakken.

Maak een van de heerlijke recepten die ook in dit boekje staan of u maak eigen nieuwe recepten. Extreme voorzichtigheid is geboden bij het openen van de Pizza Maker, omdat mogelijk opgebouwde stoom snel kan vrijkomen. Ovenwanten zijn aanbevolen bij het openen van de pizza oven om de veiligheid te garanderen.

VEILIGHEIDSREGELS

Het apparaat moet worden gebruikt op een hittebestendige ondergrond.

Belangrijke Veiligheidsregels

Bij gebruik van elektrische apparaten moeten altijd de standaard voorzorgsmaatregelen worden gevolgd. Lees a.u.b. de Veiligheidsregels voordat u dit product gebruikt.

1. Lees alle instructies.
2. Raak geen hete oppervlakken aan. De knoppen en handgrepen worden heet als de oven in werking is. Gebruik a.u.b. ovenwanten of pannenlappen bij het openen van de klep van de Pizza Maker.
3. Extreme voorzichtigheid is geboden bij het openen van de Pizza Maker, omdat mogelijk opgebouwde stoom snel kan vrijkomen. Ovenwanten op pannenlappen zijn aanbevolen bij het openen van de pizza oven om veiligheid te garanderen.
4. Om elektrische schokken te voorkomen, niet de kabel, stekkers of het apparaat in water of andere vloeistoffen onderdompelen.
5. Goede toezicht is noodzakelijk als het apparaat gebruikt wordt door of in de buurt van kinderen.
6. Haal de stekker eruit als het apparaat niet gebruikt wordt en ook voor het schoon maken. Laat het apparaat afkoelen voor het opgeborgen wordt.
7. Gebruik geen apparaat met een beschadigde kabel of stekker, of als het niet goed werkt of beschadigd is op welke manier dan ook. Breng het apparaat terug naar de dichtstbijzijnde service bedrijf voor onderzoek, reparatie of aanpassing.
8. Het gebruik van toebehoren wordt niet aanbevolen door de fabrikant, omdat ze mogelijk verwondingen kunnen

veroorzaken.
9. Laat de kabel niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen, of op hete oppervlakken.
10. Niet plaatsen op of naast een hete gas of elektrische brander, of in een oven.
11. Extreme voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een apparaat met een inhoud van hete olie of andere hete vloeistoffen.
12. Altijd eerst de kabel in het apparaat stoppen en dan pas in het stopcontact. Om los te maken, eerst het apparaat op de “off” stand zetten, dan de stekker uit het stopcontact halen.
13. Gebruik dit apparaat niet voor ander doeleinden dan het beoogde gebruik.
14. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij er toezicht is of instructies voor gebruik zijn gegeven door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
15. Gebruik dit apparaat niet als het een beschadigde kabel of stekker heeft, het niet correct werkt of als het beschadigd is of is gevallen. Als de stroomkabel beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, klantenservice, servicemonteur of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon, om gevaren te vermijden.
16. Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of met gebrek aan ervaring of kennis, op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en dat zij de mogelijke gevaren volledig begrijpen.
17. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht van een volwassene staan.
18. Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van

kinderen onder de 8 jaar.
19. Bij het gebruik van elektrische apparatuur moeten altijd veiligheidsmaatregelen worden genomen om het risico van brand, elektrische schokken en/of letsel in geval van verkeerd gebruik te voorkomen.
20. Controleer of de spanning op het typeplaatje overeenkomt met de spanning die op het typeplaatje staat van uw installatie. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met de dealer en sluit het apparaat niet aan.
21. Laat het apparaat nooit onbeheerd achter terwijl het in bedrijf is.
22. Bewaar dit document bij de hand en geef het aan de toekomstige eigenaar in geval van overdracht van uw apparaat.
23. Open het apparaat nooit van voren, maar plaats uzelf altijd iets opzij om te voorkomen dat u zich met stoom verbrandt.
24. Het apparaat mag niet worden gebruikt als het is gevallen, er zijn duidelijke tekenen van schade zichtbaar of er zijn lekken.

Uw apparaat is uitsluitend ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Het is niet bedoeld voor gebruik in de volgende situaties, die niet onder de garantie vallen:
- in personeelskeukens in winkels, kantoren en andere professionele omgevingen,
- in boerderijherbergen,
- door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen,
- in bed & breakfast-omgevingen.

PROBLEEM OPLOSSING

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSING
De hitte indicator lichtje gaat aan en uit.	Dit is een automatisch thermostaat lichtje.	Het lichtje blijft aan totdat de oven de gewenste temperatuur heeft bereikt.
De bovenkant van de pizza verbrandt.	De temperatuur van de oven is te hoog.	Als u de pizza controleert tijdens het bakken en denkt dat de bovenkant harder gaat dan de onderkant, draai de oven stand dan terug naar 1, zo blijft de pizza bakken zonder het thermostaat lichtje aan is. Ook kunt u even de klep los zetten voor een paar minuten, zodat u de pizza kunt zien afbakken.
De onderkant van de pizza verbrandt.	De temperatuur van de oven is te hoog.	Zorg er voor dat de oven is voorverwarmd op stand 1. Als het oven lichtje uit gaat, laat de steen dat een paar minuten tot rust komen voordat u de pizza erin zet. Als er meerdere pizza's achter elkaar gebakken moeten worden, dan kunt u het beste de klep een paar minuten open laten met de stand 1.
Smerige Steen Oppervlak	Vocht op de onderkant van de bodem.	Geen zorgen als er krassen op de steen komen. Hoe meer krassen, hoe meer smaak het aan de pizza geeft. Verwijder overtollig materiaal met de Houten schoppen.

BAKKEN OP DE STEEN

1. Controleer eerst of dat de Pizza Maker op uit staat en controleer of er niets in staat behalve de pizzasteen.

2. Stop de stekker in van je Pizza Maker in een 230V/1200W stopcontact. Om de oven te verwarmen, moet u een temperatuur en een inschakelduur op de timer selecteren. Als de timer niet is geprogrammeerd, start de oven niet. U ziet de hitte indicator lichtje aan gaan, dit geeft aan dat de Pizza Maker aan het opwarmen is. Door de oven voor te verwarmen voor gebruik, zult u betere bak resultaten krijgen.

3. De hitte indicator lichtje zal na ongeveer 5 minuten uit gaan, waarmee het aangeeft dat de Pizza Maker is voorverwarmd en klaar is voor gebruik.

4. Plaats de voorgebakken of ongebakken pizza deeg direct op de Houten schoppen en voeg uw favoriete toppings toe. Nooit teveel of te hoge toppings op je pizza plaatsen. De topping moet altijd onder de hoogte van de bovenste verwarmingselement blijven om verbranding te vermijden.

5. Controleer of de Pizza Maker is voorverwarmd, laat de pizza van de schep direct op de hete steen glijden. Waarschuwing, de pizza steen en de hendels zullen extreem heet zijn. Raak het niet aan, totdat het tijd heeft gehad om af te koelen.

6. Sluit de klep van de Pizza Maker en zet de stand op 5 en laat de pizza bakken voor 4-5 minuten, of naar eigen smaak. Onthoud, iedere pizza heeft een verschillende korst dikte en topping, sommige pizza's zullen eerder klaar zijn dan andere. Het wordt aanbevolen om de deksel van de Pizza Maker te openen na 3 minuten, om de voortgang te controleren. Als de pizza nog niet klaar is, sluit de klep weer en blijf bakken totdat uw gewenste smaak is bereikt.

7. Als de pizza te snel bakt, draai simpelweg de stand tegen de klok in naar een lagere stand, om de bak temperatuur te verlagen. Om de bak temperatuur te verhogen draai de stand met de klok mee naar

een hogere stand.

8. Als u een bevroren pizza bodem gebruikt, laat dan eerst het deeg ontdooien voor gebruik. Als het goed ontdooid is, laat de pizza direct op de hete steen glijden.

9. Gebruik geen plakkende deeg op de steen of op de Houten schoppen. Als uw deeg plakt, raden we aan om een pizza bakvorm te gebruiken om de pizza voor te bakken en vervolgens op de steen te laten glijden. Of strooi de steen in met bloem en leg de deeg daar bovenop.

10. Als de pizza klaar is met bakken, draai de knop terug naar stand 1.5, start dan de voorbereiding van de volgende pizza. Als deze klaar is, plaats deze in de oven en draai de oven terug naar stand 2.5. Herhaal dit proces als u meer pizza's wilt bakken.

ONDERHOUD EN SCHOONMAKEN

Schoonmaak Instructies

Haal de stekker van het apparaat voordat u het apparaat reinigt of reparaties of onderhoud uitvoert.
Bij zorgvuldig gebruik kan de Pizza Maker u jarenlang dienen.
Na ieder gebruik, trek de stekker van de Pizza Maker eruit en laat het apparaat afkoelen. De Pizza Maker niet aanraken of proberen schoon te maken totdat de onderdelen zijn afgekoeld tot kamertemperatuur.
Om de buitenkant van de Pizza Maker schoon te maken, gebruik een vochtige doek. Nooit uw Pizza Maker in water of een andere vloeistof dompelen. Dit kan een mogelijk een elektrische schok veroorzaken en/of schade aan de oven.
Gebruik de steen nooit voor ander gebruik dan het beoogd gebruik. Niet de steen gebruiken als een vuurblok. Plaats nooit vloeistoffen op de steen, zowel heet als koud. Door deze simpele regels te volgen kan de Pizza Maker u jarenlang dienen.
Extreme voorzichtigheid is geboden bij het openen van de

Pizza Maker, omdat mogelijk opgebouwde stoom snel kan vrijkomen. Pannenlappen of ovenwanten zijn aanbevolen bij het openmaken van de pizza oven om veiligheid te waarborgen.
Maak de pizza snijder schoon met warm water en een zacht afwasmiddel
Om de steen schoon te maken, gebruik nooit bak olie, water of schoonmaakmiddelen. Schraap mogelijke achtergebleven voedselresten met de Houten pizza schoppen of een stijve borstel en veeg het schoon met een papieren doek of een schone stoffen doek. Om de Houten schoppen schoon te maken, was ze in warm water met een mild afwasmiddel.

PIZZA OVEN RECEPTEN

Methode

1. Voeg 3/4 kop warm water, gist, suiker en zout in een mok. Roer met een vork om alles op te lossen.

Dek het af met een plastic folie. Zet het voor 5 minuten op een warme plek totdat er bellen verschijnen aan het oppervlak.

2. Zeef bloem in een schaal. Voeg het gist mengsel en olie toe.

Meng het tot een zachte deeg. Leg het op een met bloem bedekt oppervlak. Kneed het voor 10 minuten totdat het soepel wordt. Plaats het in een licht ingevette schaal. Dek het af met een plastic folie.

Zet het neer op een warme plek voor 25 tot 30 minuten totdat de deeg in grootte is verdubbeld.

3. Gebruik je vuist om het deeg naar beneden te duwen. Kneed het op een met bloem bedekt oppervlak totdat het vlak wordt.

<u>Ingrediënten (Voor 1 Pizza)</u>

- 10g of droge gist

- theelepel basterdsuiker

- 1/2 theelepel zout

- 2 kopjes meel

- 2 eetlepels olijfolie

Pizza Recepten

1. Verschillende Pizza Bodems

Bevroren Pizza met Toppings

Het is snel en gemakkelijk om je bevroren pizza direct uit de vriezer in de Pizza Maker te bakken.

1. Zet de oven op stand 1. Als het lichtje is uitgegaan, plaats de pizza direct op de steen en sluit de klep. Laat de bevroren pizza in de oven voor ongeveer 4 minuten om te ontdooien. Als de bodem is ontdooid, draai de stand omhoog naar 2 1/2 en bak voor ongeveer 5 minuten.

Pizza Mix of Brood Mix

Het is beter als u een brood mix van kwaliteit gebruikt. De meeste hebben een pizza deeg recept op de verpakking die aangeeft 10% minder water te gebruiken.

Pita Brood

Dit is een heel gezond alternatief Ze zijn in bijna iedere supermarkt te vinden en het duurt maar 2-3 minuten om ze te bakken in de PIZZA MAKER.

Kant en klare Bodem (Vers)

Deze hebben vaak een paar minuten langer nodig omdat ze meestal een dikkere bodem hebben. Gebruik minder toppings om te zorgen voor een snellere bak tijd.

Kant en klare Bodem (Bevroren)

Voor het beste resultaat zorg dat de bodem is ontdooid. Voor een snelle ontdooi methode; zet de oven op stand 1. Voeg toppings toe op de bevroren bodem. Als het lichtje uit is, plaats de bevroren pizza op de steen en sluit de klep. Na 2-3 minuten zet u de stand op 2 en bakt u de pizza.

Calzone

Een andere manier om pizza te eten. Maak ze niet te dik. U kunt ze bakken op de steen of in de diepe schaal. Ricotta kaas is een goede vulling als u een dessert Calzone wilt maken door toevoegen van banaan, gestoofde appels etc. en serveer het mij ijs.

Tosti's

Deze kunnen worden gebakken op de steen, voeg uw favoriete vulling toe en plaats het brood op de steen. Sluit de klep en zet de stand omhoog. Controleer na 3-4 minuten. Als het klaar is, smeer boter op de buitenkant van de tosti.

2. Pizza Oven Recepten

Margarita Pizza:

1. Plaats het pizza deeg op de steen.
2. Verspreid de tomatensaus over de bodem met een lepel. Voeg de gewenste kaas toe.
3. Voeg verse basilicum toe.
4. Sluit de klep en bak op stand 2 1/2 voor ongeveer 5-6 minuten.
5. Eenmaal gebakken sprenkel wat extra Virgin olijfolie over de gebakken pizza.

Ingrediënten

2 eetlepels tomaten saus

200g mozzarella kaas (Voor een pizza met de beste smaak gebruik Bocconcini of Buffalo Mozzarella)

4-5 bladeren verse basilicum

Sprenkel wat extra Virgin olijfolie.

Gerookte Kip en Geroosterde Pompoen Pizza

1. Druk de pesto met een lepel in de pizza bodem en plaats de gesneden antipasto ingrediënten er bovenop.
2. Snij de bocconcini kaas in plakken en plaats het bovenop. Niet te veel toppings op de pizza plaatsen.
3. Plaats de pizza in de oven en bak voor ongeveer 5 minuten.

Ingrediënten

- 100g mozzarella kaas, geraspt
- 3-4 stukken pompoen, geroosterd
- 1 lente ui, gesneden
- 1 geroosterde kippenborst, gesneden

Peperoni Pizza

1. Plaats het pizza deeg op de steen. Verspreid de tomatensaus over de bodem met een lepel.
2. Voeg de gewenste kaas toe.
3. Verdeel de peperoni gelijk over de bodem.
4. Sluit de klep en bak op stand 2 1/2 voor ongeveer 5-6 minuten.
5. Eenmaal gebakken sprenkel wat extra Virgin olijfolie over de gebakken pizza.

Ingrediënten

- 2 eetlepels pasta saus

- 200g mozzarella kaas

(Voor een pizza met de beste smaak gebruik Bocconcini of Buffalo Mozzarella)

- 50g Peperoni

Marokkaanse Lam Pizza

1. Combineer de yoghurt, 2 eetlepels citroensap en mint in een schaal. Op smaak brengen met zout. Afkoelen indien nodig.
2. Warm de Pizza Maker voor op stand 1.
3. Plaats de gesneden lam, Marokkaanse kruiden, knoflook, rode ui, zeezout en verse peper in een keukenmachine en laat het draaien tot het grof gemixt is.
4. Plaats de verse deeg direct op de steen, verdeel de lam mix over de bodem, alsook de pijnboompitten en tomaten.
5. Sluit de klep en zet je Pizza Maker op stand 2.5 en bak voor ongeveer 5 tot7 minuten.
6. Strooi de gesneden koriander en sprenkel de overgebleven citroensap.
7. Serveren met de mint yoghurt.

Ingrediënten

- 2/3 kopje natuurlijke yoghurt met weinig vet
- Het sap van 1 citroen
- 2 eetlepels gesneden mint
- 200g lamsrug, grof gesneden
- 1 1/2 theelepel Marokkaanse kruiden
- 1 grote knoflook teen, gesneden
- 1/2 rode ui, gesneden

- 1 eetlepel pijnboompitten

- 8 Cherry tomaten, gehalveerd

- 1 eetlepel gesneden koriander

Nutella en Gekarameliseerde Bananen Pizza

1. Warm de Pizza Maker voor op stand 1.

2. Rol je verse pizza deeg uit en plaats het direct op de steen in de Pizza Maker

3. Verwarm de Nutella in de magnetron en verdeel het over de bodem.

4. Plaats de gesneden bananen.

5. Strooi er wat bruine suiker over

6. Sluit de klep en draai je Pizza Maker op stand 2.5 en bak voor ongeveer 5 minuten.

7. Strooi er wat glazuursuiker over.

8. Serveren met custard of vanille ijs

Ingrediënten

- Verse pizza deeg

- ¼ kop Nutella

- 2 kleine bananen

- 2 eetlepels bruine suiker

- Glazuursuiker om te strooien

Tandoori Chicken en Rucola Pizza

1. Plaats de Tandoori Chicken en natuurlijke yoghurt in een schaal. Meng het.

2. Warm je Pizza Maker voor op 1.

3. Rol de deeg uit en plaatst het op de verwarmde steen, voeg de tomaten saus en mozzarella kaas toe.

4. Plaats de kip en tomaten op de bodem.

5. Sluit de klep en zet de stand op 2.5 en bak voor ongeveer 5 tot 7 minuten

6. Maak de topping af met Rucola en sprenkel de tzatziki erover.

Serveren met mango chutney en gemixte salade bladeren.

Ingrediënten

- 200g kipfilet, dun gesneden
- 1 1/2 eetlepel Tandoori pasta
- 2 eetlepels natuurlijke yoghurt
- 3 eetlepels tomaten saus
- Een handvol geraspte mozzarella kaas
- Een handvol Cherry tomaten, gehalveerd
- Rucola bladeren
- 2 eetlepels tzatziki saus
- 2 eetlepels mango chutney

Ortalana Pizza

1. Warm de Pizza Maker voor op stand 1. Droog de Antipasto op een plaat met een papieren doek.

2. Plaats het deeg direct op de steen, maak de topping met tomaten saus en verse mozzarella kaas.

3. Maak de topping af met Antipasto en Pecorino kaas.

4. Sluit de klep en zet je Pizza Maker op stand 2.5 en bak voor ongeveer 5 tot 7 minuten.

5. Plaats wat spinazie bladeren.

Ingrediënten

- Klein bakje met gegrilde groente

- 5 plakjes verse mozzarella

- 3 eetlepels tomaten saus

- Een handvol Pecorino

- Een handvol baby spinazie bladeren

- Extra Virgin olijfolie om te sprenkelen over de topping.

GARANTIE

De garantieperiode op onze producten is 2 jaar.

Als u problemen of vragen heeft, kunt u eenvoudig onze hulppagina's bezoeken voor tips om problemen op te lossen, de FAQ's en andere gebruikershandleidingen op onze website: https://sav.hkoenig.com.

Door de referentienaam van uw apparaat in de zoekbalk te typen, krijgt u toegang tot alle beschikbare online hulpmiddelen, ontworpen om aan uw behoeften te voldoen.

Als u toch niet geen antwoord op uw vraag kunt vinden, klik dan op "Heeft het antwoord uw probleem opgelost? Hierdoor gaat u naar het Aanvraagformulier voor Klantenondersteuning, dat u in kunt vullen om uw verzoek te valideren en hulp te ontvangen.

GARANTIEVOORWAARDEN

De garantie dekt alle mankementen die voortkomen uit normaal gebruik, volgens de sectie gebruik en specificaties in de gebruikershandleiding.

Deze garantie omvat niet verpakkings- of transportproblemen tijdens het vervoer van het product door de eigenaar. Het omvat ook niet de normale slijtage van het product, noch het onderhoud of vervangen

van verbruiksartikelen.

UITSLUITINGEN VAN DE GARANTIE

- Accessoires en verbruiksartikelen (*).

- Normaal onderhoud van het apparaat.

- Alle mankementen veroorzaakt door verkeerd gebruik (schokken, het niet opvolgen van de aanbevolen stroomvoorziening, in slechte omstandigheden gebruiken, etc.), onvoldoende onderhoud of ondeugdelijk gebruik van het apparaat, alsook het gebruik van ongeschikte accessoires.

- Schade van buitenaf: vuur, waterschade, elektrische stroompiek, etc.

- Apparaten die uit elkaar zijn gehaald, ook gedeeltelijk, door personen die niet er niet gekwalificeerd voor zijn (zoals de gebruiker).

- Producten waarvan het serienummer verdwenen, beschadigd of onleesbaar is, waardoor we het niet kunnen identificeren.

- Producten die verhuurd werden of ter demonstratie of showmodel waren.

(*) Sommige onderdelen van uw apparaat, genaamd verbruiksartikelen, slijten naar verloop van tijd en bij veel gebruik van uw apparaat. Deze slijtage is normaal, maar kan verergerd worden door slechte omstandigheden of onderhoud van uw apparaat. Deze onderdelen worden daarom niet gedekt door de garantie.

De accessoires meegeleverd met het apparaat zijn ook uitgesloten van de garantie. Ze kunnen niet vervangen of gerestitueerd worden. Echter, sommige accessoires zijn te koop via onze website: https://sav.hkoenig.com/.

MILIEU

ATTENTIE:



Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijdert. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijdert worden. U kunt bij de gemeente een indiceerde plaats aanvragen. Elektrisch en elektronische producten kunnen gevaarlijke stoffen inhouden die schadelijk zijn voor mensen en het milieu en moet recycled worden. Het symbool aan de kant geeft aan dat het een elektrisch en elektronisch toestel is en zijn dus artikelen van een selectieve collectie. Het beeld geeft een afvalbak met een X teken aan.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

ESPANOL

INSTRUCCIONES DE USO PARA SU PIZZERA ELÉCTRICA

El primer uso

Lea las instrucciones que contiene este manual antes de utilizar su Pizzera Eléctrica por primera vez. Antes de la cocción, deje que la Pizzera funcione durante 10 minutos con la tapa cerrada y la perilla en la posición 2. Esto quemará cualquier lubricante en las resistencias de la Pizzera y también ayudará a curtir su piedra de cocción. Esto no afectará el rendimiento de su Pizzera, ni será necesario repetir este proceso cada vez que la utilice.

Nunca vierta aceite de cocina o agua directamente sobre la piedra durante el proceso de cocción, calentamiento o cuando la esté limpiando. Para hornear con la piedra, coloque los alimentos crudos (pizza) directamente en la superficie de piedra. No se preocupe con pequeños rasguños o con que la superficie de su piedra se haya oscurecido. Esto es una señal de que la piedra se ha curtido correctamente.

Nunca utilice un cuchillo o cortador de pizza sobre la piedra. Esto podría dañar la superficie de grano fino de la piedra de cocción. La Pizzera Eléctrica está diseñada para hacer pizzas deliciosas a partir de masa fresca y de bases de pizza congeladas. Cuando vaya a utilizar una base de pizza congelada, deje que la base se descongele antes de colocarla en la Pizzera, de este modo obtendrá una pizza cocida crujiente. Para hornear una masa fresca, polvoree la piedra ligeramente con harina antes de colocar la masa sobre la piedra. Si usted tiene una masa pegajosa, agregue más harina a su masa para prevenir que esta se adhiera en la superficie de la piedra.

Puede hacer cualquiera de las deliciosas recetas incluidas en este folleto o puede innovar una receta de su propia inspiración. Se requiere de mucha precaución al abrir la tapa de la Pizzera ya que el vapor acumulado puede liberarse de forma repentina. Se recomienda el uso de guantes para abrir la Pizzera con el fin de garantizar su seguridad.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

El aparato debe utilizarse sobre una superficie resistente al calor.

Medidas de Seguridad Importantes

Para utilizar un electrodoméstico, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad. Por favor, lea las medidas de seguridad que se relacionan a continuación antes de utilizar su Pizzera.

1. Lea todas las instrucciones del manual.
2. No toque las superficies calientes. Las perillas y manijas se calientan mientras la Pizzera está en funcionamiento. Use guantes o manoplas de horno para abrir la tapa de la Pizzera.
3. Tenga extremo cuidado al abrir la Pizzera ya que el vapor acumulado puede liberarse de forma repentina. Para su seguridad, se recomienda el uso de guantes o manoplas de horno para abrir la Pizzera.
4. Para protegerse contra descargas eléctricas, el cable de alimentación, los enchufes o el aparato en sí mismo no deben sumergirse en agua o cualquier otro líquido.
5. Como con cualquier electrodoméstico, es indispensable la supervisión de un adulto cuando la Pizzera esté siendo utilizada por niños o cerca de ellos.
6. Desconecte la Pizzera del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de guardarla.
7. No debe utilizar ningún electrodoméstico, incluyendo esta Pizzera, con el cable de alimentación o el enchufe dañados, o luego de haber detectado un mal funcionamiento o cualquier otro daño. En ese caso, lleve el aparato al centro de asistencia técnica más cercano para su inspección, reparación o ajuste.
8. El fabricante del electrodoméstico no recomienda el uso de accesorios externos ya que esto puede provocar lesiones

diversas.
9. No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque la Pizzera sobre o cerca de una hornilla o quemador ya sea de gas o eléctrica, ni en un horno.
11. Sea extremadamente precavido al trasladar el electrodoméstico con líquidos calientes en su interior.
12. Siempre conecte primero el enchufe a la Pizzera y posteriormente enchufe el cable de alimentación al tomacorriente en la pared. Para desconectar, gire la perilla de control a la posición "apagado" y luego retire el enchufe del tomacorriente.
13. No utilice la Pizzera con otros propósitos que no sean aquellos para los que fue concebida.
14. Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, siempre que sean supervisadas o instruidas en el uso seguro del aparato y que entiendan perfectamente los peligros potenciales.
15. No use este aparato si su cable de alimentación o enchufe están dañados, si no está funcionando correctamente, está en mal estado o se ha caído. Si el cable de alimentación está deteriorado deberá ser remplazado por el fabricante, su personal técnico o un especialista similar para evitar riesgos potenciales.
16. Conserve este manual de instrucciones. Esta Pizzera Eléctrica no está diseñada para ser utilizada por niños pequeños o personas enfermas sin supervisión. Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el aparato.
17. Este aparato puede ser utilizado por niños de al menos 8 años de edad, siempre que cuenten con supervisión y hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del

electrodoméstico y sean plenamente conscientes de los peligros que implica.
18. La limpieza y mantenimiento de la máquina no debe ser efectuada por niños a menos que tengan como mínimo 8 años de edad y cuenten con la supervisión de un adulto.
19. Mantenga el aparato y su cable eléctrico fuera del alcance de niños de menos de 8 años.
20. Al utilizar equipos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones de seguridad para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones en caso de uso indebido.
21. Asegúrese de que la tensión nominal de la placa de características corresponde a la tensión de red de su instalación. Si no es así, póngase en contacto con el distribuidor y no conecte la unidad.
22. Al utilizar equipos eléctricos, siempre se deben tomar precauciones de seguridad para evitar el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones en caso de uso indebido.
23. Por favor, tenga este documento a mano y entréguelo al futuro propietario en caso de transferencia de su dispositivo.
24. Nunca abra el aparato por delante, siempre colóquese ligeramente de lado para evitar quemarse con el vapor.
25. El dispositivo no debe utilizarse si se ha caído, si hay signos evidentes de daño o si hay fugas.

Su aparato ha sido diseñado únicamente para uso doméstico. No ha sido diseñado para ser utilizado en las siguientes situaciones que no están cubiertas por la garantía:
- en áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos profesionales,
- en albergues agrícolas,
- en hoteles, moteles y otros entornos residenciales,
- en entornos de tipo bed and breakfast.

GUÍA PARA LA SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
La luz del indicador de calor se enciende y se apaga	Se trata de la luz del termostato automático.	La luz permanecerá encendida hasta que la Pizzera haya alcanzado el grado de temperatura deseado.
La pizza se quema por arriba.	La temperatura de la Pizzera está demasiado alta.	Cuando revise la pizza, si usted cree que la parte de arriba se está cociendo más rápido que la de abajo, vuelva a girar la perilla a la posición 1 y deje que la pizza se siga cociendo con la luz del termostato apagada. Alternativamente, deje la tapa abierta por un par de minutos para que pueda observar la pizza mientras se termina la cocción.
La pizza se quema por abajo.	La temperatura de la Pizzera está demasiado alta.	Asegúrese de precalentar la Pizzera con la perilla en la posición 1. Cuando la luz del termostato se apague, espere algunos minutos para que la piedra se refresque antes de colocar la pizza. Para hornear varias pizzas consecutivas, lo mejor es dejar la tapa abierta por algunos minutos entre una pizza y la siguiente, con la perilla de nuevo en la posición 1.
Suciedad en la base de la piedra.	Hay humedad en el fondo de la base.	No se preocupe si la piedra se oscurece. Cuanto más se oscurezca, mejor será el sabor que le confiera a la pizza. Apenas raspe cualquier residuo con las palas de madera.

COCCIÓN SOBRE LA PIEDRA

1. Primeramente, asegúrese de que la perilla de control esté en la posición de apagado y verifique que no haya nada dentro de la Pizzera que no sea la piedra de cocción.

2. Enchufe su Pizzera en un tomacorriente de 230V/1200W. Para calentar el horno, debe seleccionar una temperatura y un tiempo de funcionamiento en el minutero. Si el minutero no está programado, el horno no se pondrá en marcha. Usted notará que la luz del indicador de calor se enciende, esto indica que su Pizzera se está calentando. Al precalentar la Pizzera antes de utilizarla, obtendrá mejores resultados en el horneado de su pizza.

3. La luz del indicador de calor se apagará en aproximadamente 5 minutos, indicando que su Pizzera se ha precalentado y que está lista para el uso.

4. Coloque su masa de pizza precocida o fresca directamente sobre las palas de madera y añada sus ingredientes favoritos. Nunca desborde ni aumente demasiado la cubierta de ingredientes de su pizza. Siempre deje una separación prudente entre la cubierta de la pizza y la resistencia superior para evitar que se queme.

5. Asegúrese de haber precalentado su Pizzera, deslice su pizza directamente de las palas de madera para la piedra precalentada. **ADVERTENCIA:** la piedra y las manijas de la Pizzera estarán extremadamente calientes. Procure no tocarlas hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para enfriarse.

6. Cierre la tapa de su Pizzera, gire la perilla de control hasta la posición 5 y deje que su pizza se hornee durante 4-5 minutos o hasta que esté a su gusto. Recuerde que cada pizza puede tener espesores de corteza o cubierta diferentes y algunas pizzas pueden cocerse más rápido que otras. Se recomienda que abra la tapa de su Pizzera al cabo de 3 minutos para comprobar su cocción, si su pizza no está lista, simplemente cierre la tapa y continúe horneando hasta el punto deseado.

7. Si su pizza se está horneando demasiado rápido, simplemente gire la perilla de control en sentido

antihorario hasta una cierta posición para reducir la temperatura de cocción. Para aumentar la temperatura de cocción, gire la perilla de control en sentido horario hasta una posición de mayor temperatura.

8. Para hacer una pizza a partir de una base congelada, deje que la masa se descongele antes de usarla. Una vez que esté bien descongelada, deslice su pizza directamente sobre la piedra precalentada.

9. No use masas pegajosas sobre la piedra o las palas de madera. Si su masa está pegajosa, le recomendamos que utilice una sartén para hornear parcialmente su pizza y luego deslícela directamente sobre la piedra, de lo contrario, polvoree la piedra con harina y coloque la masa directamente sobre la piedra polvoreada.

10. Cuando su pizza ya esté cocida, gire la perilla de control de vuelta a la posición 1 1/2 y proceda a la preparación de su próxima pizza. Una vez que la tenga lista, colóquela en la Pizzera y vuelva a subir la temperatura girando la perilla hasta la posición 2 1/2. Repita este proceso si pretende hornear más pizzas.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Instrucciones de limpieza

Desenchufe el dispositivo antes de limpiarla o hacer reparaciones o mantenimiento.

- Si la cuida adecuadamente, su Pizzera Eléctrica le proporcionará muchos años de uso.
- Después de cada uso, desenchufe la Pizzera del tomacorriente y deje que se enfríe. Procure no tocar su Pizzera ni intente limpiarla hasta que todas sus partes se hayan enfriado a la temperatura ambiente.
- Para limpiar el exterior de la Pizzera, use apenas un paño húmedo. Nunca moje o sumerja su Pizzera en agua o cualquier otro líquido. Esto podría provocar una descarga eléctrica y/o

causarle daños al aparato.

- No utilice la piedra de cocción para otro propósito que no sea el previsto. No la utilice como trébede ni como manguito de piedra.
- Nunca vierta líquidos sobre la piedra, independientemente de si está fría o caliente.
- Tomando estas simples precauciones, la vida útil de su Pizzera Eléctrica se extenderá por muchos años.
- Sea muy cuidadoso al abrir la Pizzera puesto que el vapor acumulado se puede liberar rápidamente. Para garantizar su seguridad, se recomienda el uso de agarraderas o manoplas de horno para abrir la Pizzera.
- Friegue el cortador de pizza con agua tibia y detergente líquido.
- Para limpiar la piedra, nunca use aceite de cocina, agua ni detergentes. Raspe cualquier residuo de alimentos con las palas de madera para pizza o con un cepillo de cerdas duro y luego límpiela con papel toalla o con un paño de cocina limpio.
- Para fregar las palas de madera, lávelas con agua tibia y detergente líquido para platos.

RECETA DE MASA DE PIZZA

Preparación

1. En una jarra, incorpore 3/4 de taza de agua tibia, levadura, azúcar y sal. Bata con un tenedor hasta disolución. Cubra la mezcla con filme plástico y déjela reposar en un lugar cálido durante 5 minutos o hasta que aparezcan burbujas en la superficie.
2. Tamice la harina en un tazón. Añada la mezcla de levadura anterior y aceite. Mezcle para formar una masa suave. Lleve la masa a una superficie ligeramente revestida con harina. Amase durante 10 minutos o hasta obtener una masa elástica. Ponga la masa en un tazón previamente untado y cúbrala con filme plástico. Déjela reposar en un lugar cálido durante 25-30 minutos o hasta que la masa haya duplicado

su tamaño.

3. Utilice sus dedos para estirar la masa. Amase sobre una superficie polvoreada con harina hasta que la masa quede suave.

Ingredientes para 1 Pizza

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

Recetas de Pizzas

1. **Tipos de Bases de Pizza**

Pizza Cubierta Congelada

Es rápido y fácil poner a cocer su pizza congelada directamente desde el congelador a la Pizzera Eléctrica. Gire la perilla de la Pizzera a la posición 1. Cuando la luz se haya apagado, coloque la pizza congelada directamente sobre la piedra y cierre la tapa. Deje la pizza dentro de la Pizzera durante 4 minutos aproximadamente para que se descongele. Una vez que la base se haya descongelado, gire la perilla hasta la posición 2 1/2 y cueza por alrededor de 5 minutos.

Pizza Mix o Pan Mix

Es mejor utilizar un pan Mix de calidad. La mayoría de ellos tendrá una receta para masa de pizza en el paquete, indicando que deberá utilizar un 10% menos de agua.

Pan Pita

Esta es una alternativa muy saludable. Están disponibles fácilmente en todos los supermercados y su cocción en la Pizzera Eléctrica sólo tarda de 2 a 3 minutos.

Base Preelaborada (Fresca)

Normalmente estas demoran unos minutos más porque tienden a tener una base más gruesa. Coloque menos cobertura para conseguir un menor tiempo de cocción.

Base Preelaborada (Congelada)

Para obtener los mejores resultados, asegúrese de descongelar la base. Para una descongelación rápida: gire la perilla a la posición 1; añada los ingredientes a la base congelada; al apagarse la luz del termostato, pase la pizza cubierta congelada a la base de la piedra y cierre la tapa. Después de 2 o 3 minutos, gire la perilla a la posición 2 y cueza la pizza.

Calzones

Una manera diferente de comerse una pizza. Asegúrese de que los calzones no sean demasiado gruesos. Usted puede hornearlos en la piedra o en el molde. El requesón es un una excelente opción de relleno, ya que puede hacer calzones de postre adicionando banana, dulce de manzanas, etc. y servirlos con helado.

Sándwiches Tostados

Estos se pueden cocer en la base de la piedra, simplemente, agregue sus rellenos favoritos y coloque el pan sobre la piedra. Cierre la tapa y establezca la temperatura de cocción. Revise al cabo de 3 o 4 minutos. Cuando esté listo, úntele mantequilla el exterior de su sándwich tostado.

2. **Recetas de Pizzas al horno**

Pizza Margarita:

1. Coloque la masa de pizza sobre la piedra.
2. Disperse la pasta de tomate sobre la base. Añada el queso deseado.
3. Añada la albahaca fresca.
4. Cierre la tapa y cueza durante 5-6 minutos con la Pizzera en la posición 2 1/2.

5. Una vez cocida, rocíe su pizza con aceite de oliva extra virgen.

Ingredientes

- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 200 g de queso mozzarella (La pizza adquiere el mejor sabor con queso Bononcini o mozzarella Búfalo)
- 4-5 hojas de albahaca fresca
- Tomillo o aceite de oliva extra virgen

Pizza de Pollo Ahumado y Calabaza Asada:

1. Disperse su pesto sobre la base de pizza e incorpore sus ingredientes principales en rebanadas.
2. Corte el queso Bocconcini en rodajas y añádalo a la parte superior de la pizza. Recuerde no sobrecargar la cubierta de su pizza.
3. Coloque su pizza en la Pizzera y cueza durante 5 minutos aproximadamente.

Ingredientes

- 100 g de queso mozzarella, rallado
- 3-4 pedazos de calabaza, asada
- 1 cebolla, cortada en rodajas
- 1 pechuga de pollo ahumada, en rebanadas

Pizza de Salame:

1. Coloque la masa de pizza sobre la piedra. Disperse la pasta de tomate sobre la base.
2. Añada el queso deseado.
3. Añada el salame uniformemente sobre la base.
4. Cierre la tapa y cueza durante 5-6 minutos con la Pizzera en la posición 2 1/2.
5. Una vez cocida, rocíe su pizza con aceite de oliva extra virgen.

Ingredientes

- 2 cucharadas de pasta de tomate
- 200 g de queso mozzarella (La pizza adquiere el mejor sabor con queso Bononcini o mozzarella Búfalo)
- 50 g de salame en rodajas

Pizza Marroquí de Cordero

1. En un tazón, mezcle el yogur, 2 cucharaditas de jugo de limón y menta. Adicione sal al gusto. Póngalo a enfriar hasta la hora de servir.
2. Precaliente su Pizzera Eléctrica a la temperatura adecuada.
3. En un procesador de alimentos, incorpore los cortes de cordero, el condimento marroquí, el ajo, la cebolla roja, la sal marina y la pimienta recién molida. Procese hasta obtener una mezcla que esté meramente picada.
4. Coloque su masa fresca directamente sobre la piedra, adicione el preparado de cordero, los piñones y los tomates sobre la base y dispérselos uniformemente.
5. Cierre la tapa y gire la perilla hasta la posición 2 1/2. Cueza por alrededor de 5 a 7 minutos.
6. Esparza el cilantro picado y rocíe el resto del jugo de limón sobre la pizza.
7. Servir con el yogur de menta.

Ingredients

- 2/3 de taza de yogur natural desnatado
- Jugo de 1 limón
- 2 cucharadas de menta picada
- 200 g de enchilado de cordero cortado en trozos
- 1 1/2 cucharadita de condimento marroquí
- 1 diente de ajo grande, picado

- 1/2 cebolla roja, picada
- 1 cucharada de piñones
- 8 tomates cherry, cortados a la mitad
- 1 cucharada de cilantro picado

Pizza de Nutella y Banana Acaramelada

1. Precaliente su Pizzera Eléctrica con la perilla en la posición 1.
2. Use un rodillo para moldear su masa fresca y luego colóquela directamente en su Pizzera.
3. Caliente la Nutella en el microondas y dispérsela uniformemente sobre la base.
4. Cubra la cobertura con banana en rodajas.
5. Polvoree con azúcar parda.
6. Cierre la tapa y gire la perilla de la Pizzera a la posición 2 1/2. Cueza por alrededor de 5 minutos.
7. Polvoree con azúcar glas.
8. Servir con crema o con helado de vainilla.

Ingredientes

- Masa de pizza fresca
- 1/4 de taza de Nutella
- 2 bananas pequeñas
- 2 cucharadas de azúcar parda
- Azúcar glas para polvorear

Pizza de Rúcula y Pollo Tandoori

1. Coloque la pasta de pollo Tandoori y el yogur natural en un tazón. Zarandee la mezcla para revestir.
2. Precaliente su Pizzera con la perilla en la posición 1.

3. Use un rodillo para moldear su masa y colóquela sobre la piedra precalentada, cúbrala con pasta de tomate y queso mozzarella.
4. Adicione el pollo y los tomates sobre la base.
5. Cierre la tapa y gire la perilla hasta la posición 2 1/2. Cueza por alrededor de 5 a 7 minutos.
6. Recubra la pizza con rúcula y rocíela con salsa Tzatziki.
7. Servir con chutney de mango y ensalada de hojas mixta.

Ingredientes

- 200 g de solomillos de pollo, en rodajas finas
- 1 1/2 cucharada de pasta Tandoori
- 2 cucharadas de yogur natural
- 3 cucharadas de pasta de tomate
- Un puñado de queso mozzarella rallado
- Un puñado de tomates cherry, cortados a la mitad
- Hojas de rúcula
- 2 cucharadas de salsa Tzatziki
- 2 cucharadas de chutney de mango

Pizza Hortelana

1. Precaliente la Pizzera Eléctrica con la perilla en la posición 1. Drene los ingredientes principales para su cobertura utilizando un plato forrado con papel toalla.
2. Coloque la masa fresca directamente sobre la piedra de cocción, cúbrala con pasta de tomate y queso mozzarella fresco.
3. Recubra la base de pizza con sus ingredientes principales y con queso Pecorino.
4. Cierre la tapa y gire la perilla de su Pizzera a la posición 2 1/2. Cueza por alrededor de 5 a 7 minutos.
5. Recubra su pizza con las hojas de la espinaca

Ingredientes

- Pequeño envase de verduras a la brasa
- 5 lascas de queso mozzarella fresco
- 3 cucharadas de pasta de tomate
- Puñado de queso Pecorino, rayado.
- Puñado de hojas de espinaca frescas
- Aceite de oliva extra virgen para rociar la cubierta de su pizza

GARANTÍA

El periodo de garantía de nuestros productos es de 2 años.

Si tiene algún problema o pregunta, puede acceder fácilmente a nuestras páginas de ayuda, consejos para solucionar problemas, preguntas frecuentes y manuales de usuario en nuestro sitio de servicio: https://sav.hkoenig.com.

Al escribir el nombre de referencia de su dispositivo en la barra de búsqueda, puede acceder a toda la asistencia en línea disponible, diseñada para satisfacer mejor sus necesidades.

Si sigue sin encontrar una respuesta a su pregunta o problema, haga clic en "¿La respuesta ha resuelto su problema? Esto le llevará al formulario de solicitud de asistencia posventa, que puede rellenar para validar su solicitud y obtener ayuda.

CONDICIONES DE GARANTÍA

La garantía cubre todos los fallos que se produzcan en el contexto de un uso normal, de acuerdo con los usos y especificaciones del manual de usuario.

Esta garantía no se aplica a los problemas de embalaje o transporte durante el envío del producto por parte del propietario. Tampoco incluye el desgaste normal del producto, ni el mantenimiento o la sustitución de piezas consumibles.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍA

- Accesorios y piezas de desgaste (*).
- Mantenimiento normal del aparato.
- Todas las averías derivadas de un uso incorrecto (golpes, incumplimiento de las recomendaciones de alimentación eléctrica, malas condiciones de uso, etc.), de un mantenimiento insuficiente o de un mal uso del aparato, así como del uso de accesorios inadecuados.
- Daños de origen externo: incendio, daños por agua, sobrecarga eléctrica, etc.
- Cualquier equipo que haya sido desmontado, incluso parcialmente, por personas que no estén autorizadas a hacerlo (en particular el usuario).
- Productos cuyo número de serie falte, esté dañado o sea ilegible, lo que no permitiría su identificación.
- Productos sujetos a alquiler, demostración o exposición.

(*) Algunas piezas de su aparato, conocidas como piezas de desgaste o consumibles, se deterioran con el tiempo y la frecuencia de uso de su aparato. Este desgaste es normal, pero puede acentuarse por las malas condiciones de uso o de mantenimiento de su aparato. Por lo tanto, estas piezas no están cubiertas por la garantía.

Los accesorios suministrados con el aparato también están excluidos de la garantía. No se pueden cambiar ni reembolsar. No obstante, algunos accesorios pueden adquirirse directamente en nuestro sitio web: https://sav.hkoenig.com/

MEDIO AMBIENTE

 ATENCIÓN:

No se deshaga de este producto como lo hace con otros productos del hogar. Existe un sistema selectivo de colecta de este producto puesto en marcha por las comunidades, debe de informarse en su ayuntamiento acerca de los lugares en los que puede depositar este producto. De hecho, los productos eléctricos y electrónicos pueden contener substancias peligrosas que tienen efectos nefastos para el medio ambiente o para la salud humana y deben ser reciclados. El símbolo aquí presente indica que los equipos eléctricos o electrónicos deben de ser cuidadosamente seleccionados, representa un recipiente de basura con ruedas marcado con una X.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

ITALIANO

USO PIZZA MAKER

Primo utilizzo

Quando si utilizza il Pizza Maker per la prima volta, leggere le istruzioni contenute in questo manuale. Prima della cottura, lasciate andare il forno per 10 minuti con il coperchio chiuso sull'impostazione 2. Questa procedura brucerà eventuali lubrificanti presenti sugli elementi riscaldanti del forno e aiuterà anche a preparare la vostra pietra di cottura. Questo non influirà sulle prestazioni del vostro forno, né sarà necessario ripetere questo processo in futuro.

Non usare mai l'olio da cucina o l'acqua direttamente sulla pietra di cottura quando si cucina, si aggiunge condimento o durante la pulizia. Durante la cottura con la pietra, collocare i cibi non cotti (pizza) direttamente sulla superficie di pietra. Non preoccupatevi di piccoli graffi o che la superficie di pietra abbia assunto un colore più scuro. Questo è segno che la pietra è stata ben preparata.

Non utilizzare mai un coltello sulla pietra in quanto ciò potrebbe danneggiare la superficie di cottura a grana fine. Il Pizza Maker è stato progettato sia per cuocere deliziosa pizza con impasto fresco che basi per pizza surgelate. Quando si utilizza una base pizza surgelata, consentire alla base di scongelare prima di metterla in forno. Questo si tradurrà in una pizza croccante. Durante la di impasto fresco, infarinate leggermente la pietra prima di metterci sopra l'impasto. Se l' impasto è appiccicoso, aggiungere più farina per evitare che si attacchi alla pietra.

Preparate una delle deliziose ricette contenute in questo opuscolo o realizzate le vostre ricette. Estrema cautela è necessaria quando si apre il Pizza Maker in quanto vapore accumulatosi durante la cottura può essere rilasciato in fretta. I guanti sono raccomandati quando si apre il forno per la pizza per

garantire la vostra sicurezza.

MISURE DI SICUREZZA

L'apparecchio deve essere utilizzato su una superficie resistente al calore.

Precauzioni importanti
Quando si usano apparecchi elettrici, dovrebbero sempre essere seguite precauzioni di sicurezza. Si prega di leggere le istruzioni di seguito prima di utilizzare il prodotto.

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde. Le manopole e maniglie si riscaldano durante il funzionamento del forno. Utilizzare guanti da forno quando si apre il coperchio del Pizza Maker.

3. Estrema cautela è necessaria quando si apre il Pizza Maker in quanto il vapore accumulato può essere rilasciato in fretta. Guanti da forno sono raccomandati quando si apre il forno per la pizza per garantire la sicurezza.
4. Per proteggersi da scosse elettriche non immergere il cavo, le spine, o l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
5. Occorre una stretta sorveglianza quando si usa un qualsiasi apparecchio in presenza di bambini.
6. Staccare dalla presa di corrente quando non è in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di conservare.
7. Non utilizzare la macchina con cavo o spina danneggiati o dopo il cattivo funzionamento o se l'apparecchio è stato danneggiato in qualsiasi modo. Portare l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per un controllo, riparazione o regolazione.
8. L'uso di accessori non è raccomandato dal produttore dell'apparecchio in quanto possono causare lesioni.

9. Non lasciare che il cavo penda dal tavolo o del banco, o venga a contatto con superfici calde.
10. Non posizionare sopra o in prossimità di fornelli a gas o elettrici, o in una fonte di riscaldamento.
11. Estrema cautela deve essere usata quando si sposta un apparecchio contenente olio caldo o altri liquidi caldi.
12. Collegare sempre la spina dell' elettrodomestico prima, quindi collegare il cavo alla presa a muro. Per spegnerla, portare la manopola sulla posizione "off", quindi staccare la spina dalla presa di corrente.
13. Non utilizzare apparecchi per qualcosa di diverso dalla loro destinazione d'uso.
14. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
15. Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se è stato danneggiato o caduto. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, da un suo rappresentante o da una persona qualificata al fine di evitare rischi.
16. Conservare il manuale di istruzioni. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini o persone inferme senza supervisione. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'elettrodomestico.
17. Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza, a condizione che siano sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e che comprendano pienamente i potenziali pericoli.
18. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite

da bambini a meno che abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati da un adulto.
19. Conservare l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata di bambini di età inferiore a 8 anni.
20. Quando si utilizzano apparecchiature elettriche, è necessario adottare sempre misure di sicurezza per prevenire il rischio di incendi, scosse elettriche e/o lesioni in caso di uso improprio.
21. Accertarsi che la tensione nominale sulla targhetta corrisponda alla tensione principale della vostra installazione. In caso contrario, contattare il rivenditore e non collegare l'unità.
22. Non lasciare mai l'unità incustodita durante il funzionamento.
23. Si prega di tenere questo documento a portata di mano e di consegnarlo al futuro proprietario in caso di trasferimento del dispositivo.
24. Non aprire mai l'apparecchio dalla parte anteriore, posizionarsi sempre leggermente di lato per evitare di scottarsi con il vapore.
25. Il dispositivo non deve essere utilizzato se è stato lasciato cadere, sono visibili evidenti segni di danneggiamento o se presenta perdite.

Il vostro apparecchio è stato progettato esclusivamente per un uso domestico. Non è destinato all'uso nelle seguenti situazioni che non sono coperte dalla garanzia:
- in cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti professionali,
- in ostelli agricoli,
- da ospiti in hotel, motel e altri ambienti residenziali,
- in ambienti tipo bed and breakfast.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
La spia di calore si spegne e riaccende.	Questa è una luce automatica del termostato.	La luce rimarrà accesa fino a quando il forno ha raggiunto la temperatura desiderata.
Bruciatura della pizza.	Temperatura del forno è troppo alta.	Quando si controlla la pizza, se si pensa che la parte superiore sia più cotta della base, portare la manopola sull'impostazione 1, lasciando continuare la cottura senza la luce termostato. In alternativa, lasciare il coperchio aperto per un paio di minuti in modo da poter controllare la cottura della pizza.
Fondo di ustioni di pizza.	Temperatura del forno è troppo alta.	Assicurarsi che il forno sia stato pre-riscaldato sull'impostazione 1. Quando la luce del forno si spegne, attendere un paio di minuti per prima di aggiungere la pizza. Quando si cuociono le pizze una dopo l'altra è meglio lasciare il coperchio aperto per alcuni minuti tra le cotture con l'impostazione su 1.
Base più scura.	Umidità sul fondo della base.	Non preoccupatevi se si scurisce la pietra. Più la pietra si scurisce, migliore è il sapore dà la pizza. Basta raschiare il materiale in eccesso con le Pale di legno.

COTTURA SULLA PIETRA

1. In primo luogo, assicurarsi che la manopola di controllo sia impostata su off e controllare all'interno

del Pizza Maker per assicurarsi che all'interno non ci sia nulla di diverso della pietra di cottura.

2. Collegare il Pizza Maker alla spina 230V/1200W. Per riscaldare il forno, selezionate la temperatura e il tempo desiderato sul timer. Se il timer non è programmato, il forno non si accenderà. Si noterà la spia di calore accendersi, questo indica che il Pizza Maker è in pre-riscaldamento. Il pre-riscaldare il forno prima della cottura, aiutta ad ottenere migliori risultati di cottura.

3. Il vostro indicatore di calore si spegne in circa 5 minuti e indica che il Pizza Maker si è pre-riscaldato ed è pronto per l'uso.

4. Inserire la pasta della pizza direttamente sulle pale metalliche e aggiungere il condimento preferito. Non sovra-caricare la vostra pizza. Il condimento deve essere sempre inferiore alla altezza della bobina superiore di riscaldamento per evitare che bruci.

5. Verificare che il Pizza Maker sia pre-riscaldato, far scorrere la vostra pizza sulle pale metalliche e direttamente sulla pietra riscaldata. Attenzione, la pietra pizza e le maniglie sono molto calde. Non toccare fino a quando non ha avuto la possibilità di raffreddarsi.

6. Chiudere il coperchio del Pizza Maker e ruotare la manopola di controllo a 5 e consentire alala vostra pizza di cuocere per 4-5 minuti, o fino alla cottura desiderata. Tener conto che ogni pizza può avere uno spessore della crosta diverso o un condimento diverso, delle pizze possono cuocere più rapidamente di altre. Si consiglia di aprire il coperchio del Pizza Maker dopo 3 minuti per verificare lo stato di avanzamento, se la pizza non è pronta, è sufficiente chiudere il coperchio e continuare a cuocere fino alla cottura desiderata.

7. Se la tua pizza cuoce troppo in fretta, è sufficiente ruotare la temperatura di cottura in senso orario ad un valore inferiore per ridurre la temperatura di cottura. Per aumentare la temperatura di cottura ruotare la temperatura di cottura in senso orario su un valore più alto.

8. Quando si cuoce una base di pizza surgelata, è necessario scongelare l'impasto prima dell'uso. Una volta scongelato, posizionare la pizza direttamente sulla pietra calda.

9. Non usare un impasto appiccicoso sulle piastre di pietra o di legno. Se il vostro impasto è appiccicoso, si consiglia di utilizzare un vassoio di pizza e posizionarlo sulla pietra, o infarinare la pietra e posizionare l'impasto sulla parte superiore.

10. Una volta cotta la pizza, ruotare la manopola di controllo verso il basso a 1,5, quindi procedere con la preparazione la successiva pizza. Una volta che questo è pronta, mettere in forno e poi accendere il forno con manopola su a 2,5. Ripetere questo processo per la cottura ulteriori pizze.

CURA E PULIZIA

Istruzioni per la pulizia

Scollegare la spina prima di eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o riparazione.

Se adeguatamente curato, il vostro Pizza Maker durerà molti anni.

Dopo ogni utilizzo, scollegare il Pizza Maker e lasciare raffreddare l 'apparecchio. Fare attenzione a non toccare o tentare di pulire il Pizza Maker prima che tutte le parti si siano raffreddate a temperatura ambiente.

Per pulire la parte esterna del Pizza Maker usare solo un panno umido. Non immergere il

Pizza Maker in acqua o altri liquidi. Ciò potrebbe causare scosse elettriche e / o danni al forno.

Non usare mai la pietra per qualsiasi altro scopo che non per l'uso previsto. Non utilizzare come sottopentola. Non mettere mai liquidi sulla pietra sia essa calda o fredda. Seguendo questi semplici punti, il vostro Pizza Maker durerà per molti anni.

Estrema cautela è necessaria quando si apre il Pizza Maker in quanto il vapore accumulato può essere rilasciato in fretta. presine o guanti da forno sono raccomandati quando si apre il forno per la pizza per garantire la sicurezza.

Pulire la taglierina pizza con acqua calda e sapone delicato.

Per pulire la pietra, non usare mai olio da cucina, acqua o detergenti. Raschiare qualsiasi cibo in eccesso con le pale di pizza di legnoo una spazzola a setole e pulire con un tovagliolo di carta o un canovaccio pulito. Per pulire le Pale di legno, lavare in acqua calda con liquido per piatti delicato.

RICETTE PER FORNO PIZZA

Procedura

1. Impastare 3/4 tazza calda acqua, lievito, zucchero e il sale in una brocca. Sbattere con una forchetta per amalgamare. Coprire con pellicola trasparente. Mettere da parte in un luogo caldo per 5 minuti o fino a quando delle bolle appaiono sulla superficie.

2. Setacciare la farina in una ciotola. Aggiungere il composto di lievito e olio.

Mescolare per formare un morbido impasto. Impastare per 10 minuti o fino a rendere l'impasto elastico.

Mettere in una ciotola leggermente unta. Coprire con pellicola trasparente.

Tenere in un luogo caldo per 25 a 30 minuti o fino a quando la pasta è raddoppiata in termini di dimensioni.

3. Usa il FST per portare la pasta verso il basso. Impastare su una superficie leggermente infarinata fino a che diventa liscio.

<u>Ingredienti (Per 1 Pizza)</u>

- 10 g di lievito secco
- 1 cucchiaino di zucchero semolato
- Sale 1/2 cucchiaino
- 2 tazze di farina
- 2 cucchiai di olio d'oliva

Ricette Pizza

3. Stili di basi per pizza

Pizza surgelata-con condimento

Cucinare la vostra pizza surgelata direttamente dal freezer nel Pizza Maker.

1. Spegnere il forno sulla impostazione 1. Una volta che la luce è spenta porre la pizza surgelata direttamente sulla pietra e chiudere il coperchio. Lasciare la pizza surgelata nel forno per circa 4 minuti per lasciarla scongelare. Una volta che la base è scongelata ruotare la manopola fino a 2 1/2 e cuocere per circa 5 minuti.

Impasto pizza o pane

E' meglio se si utilizza un impasto di qualità. Nella maggior parte delle ricette per impasto di pizza sulla usare 10% in meno d'acqua.

Pane pitta

Questa è una grande alternativa sana. È facilmente disponibili in ogni supermercato e richiede solo 2-3min per di cottura nel Pizza Maker.

Base pronta (fresca)

Normalmente necessitano di qualche minuto in più perché tendono ad avere una base più spessa. Utilizzare meno condimento al fine di garantire un tempo di cottura più veloce.

Base pronta (congelata)

Per ottenere migliori risultati assicurarsi che si sia scongelata la base. Per un metodo di sbrinamento rapido; girare impostazione forno a 1. Aggiungere il condimento. Una volta che la luce è spenta, aggiungere la pizza sulla base di pietra e chiudere il coperchio. Dopo 2-3 minuti ripristinare l'impostazione a 2 e cuocere la pizza.

Calzone

Un modo diverso per mangiare una pizza. Assicurarsi che non siano troppo spessi. Si possono cuocere sulla pietra o nel piatto profondo. La ricotta è un ottimo ripieno in quanto si può fare il dessert calzone con l'aggiunta di banane, mele, ecc e servire con il gelato.

toast

Questi possono essere cotti sulla base in pietra, semplicemente, si aggiungono gli ingredienti preferiti e si posiziona il pane sulla alla pietra. Chiudere il coperchio e girare la manopola. Controllare dopo 3-4min. Una volta pronto, spalmare del burro sulla parte esterna del sandwich tostato.

4. Ricette Forno Pizza

Pizza Margherita:

1. Mettere la pasta della pizza sulla pietra.
2. Mettere un ucchiaio la salsa di pomodoro sopra la base. Aggiungere il formaggio desiderato.
3. Aggiungere basilico fresco.
4. Chiudere il coperchio e cuocere a 2 1/2 per 5-6 minuti.
5. Una volta cottaaggiungere l'olio extra vergine di oliva sulla pizza cotta.

ingredienti

2 cucchiai di sugo

200 g mozzarella (Per l'utilizzo su pizza sono consigliati bocconcini o mozzarella di bufala)

4-5 foglie di basilico fresco

Aggiungere Olio extra vergine di oliva.

Pizza Pollo affumicato e zucca

1. Mettere un cucchiaio di pesto sulla base di pizza quindi posizionare i gli ingredienti sulla parte superiore.
2. Affettare il formaggio a fette, e porlo sulla parte superiore. Ricordando di non sovraccaricare la pizza.
3. Posizionare la vostra pizza nel forno e cuocere per circa 5 minuti.

ingredienti

- 100 g di mozzarella, triturata
- 3-4 pezzi di zucca, arrosto
- 1 cipolla primavera, affettata
- 1 petto di pollo affumicato, affettato

Pizza al salame piccante

1. Mettere la pasta della pizza sulla pietra. Aggiungere un cucchiaio di salsa di pomodoro sopra la base.
2. Aggiungere il formaggio desiderato.
3. Aggiungere i peperoni uniformemente sopra la base.
4. Chiudere il coperchio e cuocere a 2 1/2 per 5-6 minuti.
5. Una volta cotta aggiungere l'olio extra vergine di oliva sulla pizza cotta.

ingredienti

- 2 cucchiai di sugo
- Mozzarella 200g

(Per un risultato migliore si consigliano bocconcini o mozzarella di bufala)

- Peperoni 50g

Pizza Marocchino Lamb

1. Unire yogurt, 2 cucchiaini di succo di limone e menta in una ciotola. Aggiustare di sale. Mettere in frigorifero fino all'utilizzo.
2. Preriscaldate il Pizza Maker.
3. Mettere l'agnello tritato, il condimento marocchino, aglio, cipolla rossa, sale marino e una macinata di pepe in un robot da cucina e tritarlo grossolanamente.
4. Posizionare il pasta fresca direttamente sulla pietra, condire con la miscela di agnello, pinoli e pomodori.
5. Chiudere il coperchio e girare la pizza
6. Impostare su 2,5 e cuocere per circa 5 / 7 minuti.
7. Spargere con il coriandolo tritato e irrorare con il succo di limone rimanente.
8. Servire con lo yogurt alla menta.

ingredienti

- 2/3 tazze di grassi yogurt naturale senza grassi
- Succo di 1 limone
- 2 cucchiai di menta tritata
- 200g agnello Blackstrap, tritato grossolanamente
- 1 1/2 cucchiaino condimento marocchino
- 1 grande spicchio d'aglio, tritato
- 1/2 cipolla rossa tritata
- pinoli 1 cucchiaio
- 8 pomodorini, tagliati a metà
- 1 cucchiaio di coriandolo tritato

Pizza caramellata Nutella e Banana

1. Pre riscaldare il Pizza Maker sull'impostazione 1.

2. Stendete la vostra pasta fresca e porla direttamente nel vostro Pizza Maker.

3. Riscaldare la Nutella nel forno a microonde e spalmatela uniformemente sopra la base.

4. Aggiungere la banana affettata

5. Cospargere con zucchero di canna

6. Chiudere il coperchio e posizionare il vostro Pizza Maker sull' impostazione 2.5 e cuocere per circa 5 minuti.

7. Spolverare con zucchero a velo.

8. Servire con crema pasticcera o gelato alla vaniglia

ingredienti

- Pasta fresca per Pizza
- ¼ tazza di Nutella
- 2 piccole banane
- 2 cucchiai di zucchero di canna
- Zucchero a velo per spolverare

Pollo Tandoori e Rocket Pizza

1. Posizionare la pasta pollo tandoori e lo yogurt naturale in una ciotola. Amalgamare.

2. Pre riscaldare il Pizza Maker su 1.

3. Stendere la pasta e porlka sulla pietra riscaldata, condire con pomodoro e mozzarella.

4. Mettere il pollo e i pomodori sulla base.

5. Chiudere il coperchio e girare su 2,5 e cuocere per circa 5 a 7 minuti

6. Aggiungere la rucola e irrorate con il tzatziki.

Servire con il chutney di mango e foglie di insalata mista.

ingredienti

- Filetto di pollo 200g, a fette sottili
- 1 1/2 cucchiaio di pasta di Tandoori
- 2 cucchiai di yogurt naturale
- 3 cucchiai di pomodoro
- Manciata di mozzarella tagliuzzata
- Manciata di pomodorini, tagliati a metà
- foglie di rucola
- 2 cucchiaio di tzatziki
- 2 cucchiai di mango chutney

Pizza Ortolana

1. Preriscaldare il Pizza Maker sull'impostazione 1. Scaricare l'antipasto su un piatto foderato con un tovagliolo di carta.

2. Posizionare la pasta fresca direttamente sulla pietra, condire la parte superiore con pasta al pomodoro e mozzarella fresca.

3. Cospargere la pizza con antipasto e pecorino.

4. Chiudere il coperchio e impostare il Pizza Maker su a 2,5 e cuocere per circa 5 a 7 minuti.

5. Aggiungere le foglie di spinaci

ingredienti

- Piccolo contenitore di verdura glrigliata
- 5 fette di mozzarella fresca
- 3 cucchiai di pomodoro
- Una manciata di Pecorino
- Una manciata di foglie di spinaci baby
- Olio extra vergine di oliva.

GARANZIA

Il periodo di garanzia per i nostri prodotti è di 2 anni.

Se avete problemi o domande, potete facilmente accedere alle nostre pagine di aiuto, consigli per la risoluzione dei problemi, FAQ e manuali d'uso sul nostro sito post-vendita: https://sav.hkoenig.com.

Digitando il nome di riferimento del tuo dispositivo nella barra di ricerca, puoi accedere a tutto il supporto online disponibile, progettato per soddisfare al meglio le tue esigenze.

Se ancora non riesci a trovare una risposta alla tua domanda o al tuo problema, allora clicca su "La risposta ha risolto il tuo problema? Questo vi porterà al modulo di richiesta di supporto post-vendita, che potete completare per convalidare la vostra richiesta e ottenere aiuto.

CONDIZIONI DI GARANZIA

La garanzia copre tutti i guasti derivanti da un uso normale, in conformità con gli usi e le specifiche del manuale utente.

Questa garanzia non si applica a problemi di imballaggio o di trasporto durante la spedizione del prodotto da parte del proprietario. Non include inoltre la normale usura del prodotto, né la

manutenzione o la sostituzione delle parti di consumo.

ESCLUSIONE DELLA GARANZIA

- Accessori e parti soggette a usura (*).

- Normale manutenzione dell'apparecchio.

- Tutti i guasti derivanti da un uso improprio (urti, mancato rispetto delle raccomandazioni sull'alimentazione, cattive condizioni d'uso, ecc.), da una manutenzione inadeguata o da un uso improprio dell'apparecchio, nonché dall'uso di accessori inadeguati.

- Danni di origine esterna: incendio, danni d'acqua, sovratensione elettrica, ecc.

- Qualsiasi attrezzatura che sia stata smontata, anche parzialmente, da persone diverse da quelle autorizzate a farlo (in particolare l'utente).

- Prodotti per i quali il numero di serie è mancante, danneggiato o illeggibile, il che non permetterebbe la sua identificazione.

- Prodotti soggetti a noleggio, dimostrazione o esposizione.

(*) Alcune parti del suo apparecchio, note come parti soggette a usura o materiali di consumo, si deteriorano con il tempo e la frequenza d'uso del suo apparecchio. Questa usura è normale, ma può essere accentuata da cattive condizioni d'uso o di manutenzione del vostro apparecchio. Queste parti non sono quindi coperte dalla garanzia.

Anche gli accessori forniti con l'apparecchio sono esclusi dalla garanzia. Non possono essere scambiati o rimborsati. Tuttavia, alcuni accessori possono essere acquistati direttamente dal nostro sito web: https://sav.hkoenig.com/.

AMBIENTE

ATTENZIONE:



Non gettare quest' apparecchio tra i rifiuti domestici. Per questo tipo di prodotti è fornito dai comuni un sistema di raccolta e ritiro in zona ed è quindi un dovere informarsi per conoscere il giusto smistamento del rifiuto. Infatti, i prodotti elettrici ed elettronici possono contenere sostanze pericolose che hanno effetti dannosi sull'ambiente o sulla nostra salute e quindi devono essere riciclati. Il simbolo al lato indica che le apparecchiature elettriche ed elettroniche fanno parte di una raccolta selettiva e differenziata (rappresentata da un bidone su due ruote sbarrato da una croce.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

POLSKI

KORZYSTANIE Z PIECA DO PIZZY

Pierwsze użycie

Przed pierwszym użyciem urządzenia do pizzy należy zapoznać się z instrukcjami zawartymi w niniejszej instrukcji. Przed pieczeniem pozwól, aby piec działał przez 10 minut z zamkniętą pokrywą na poziomie 2. Spowoduje to wypalenie wszelkich smarów z elementów grzejnych piecyka, a także pomoże przygotować kamień do pieczenia. Nie wpłynie to na działanie pieca ani nie będzie konieczne powtarzanie tego procesu w przyszłości.

Nigdy nie używaj oleju kuchennego ani wody bezpośrednio na kamieniu podczas przyrządzania potraw, przyprawiania lub czyszczenia. Podczas pieczenia na kamieniu nieupieczoną potrawę (pizzę) należy umieszczać bezpośrednio na kamiennej powierzchni. Nie martw się o drobne rysy lub ciemniejszy kolor powierzchni kamienia. To znak, że twój kamień został dobrze zahartowany.

Nigdy nie używaj zwykłego noża ani noża do pizzy na kamieniu, ponieważ może to uszkodzić drobnoziarnistą powierzchnię do pieczenia. Piec do pizzy jest przeznaczony do przygotowywania pysznej pizzy ze świeżego ciasta i mrożonych spodów do pizzy. W przypadku korzystania z mrożonego spodu pizzy należy odczekać, aż spód rozmrozi się przed włożeniem do piecyka. Rezultatem będzie chrupiąca pieczona pizza. Podczas przygotowywania pizzy ze świeżego ciasta delikatnie posyp kamień mąką, zanim ułożysz ciasto bezpośrednio na kamieniu. Jeśli masz lepkie ciasto, dodaj więcej mąki do ciasta, ponieważ będzie przyklejać się do kamienia. Przygotuj jeden z pysznych przepisów zawartych w tej broszurze lub twórz własne wyszukane przepisy. Podczas otwierania pizzy należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ nagromadzona para może zostać szybko uwolniona. Aby zapewnić bezpieczeństwo, zaleca się używanie rękawiczek podczas otwierania pieca do pizzy.

ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Urządzenie należy używać na powierzchni odpornej na działanie wysokich temperatur.

Ważne środki ostrożności
Podczas korzystania z urządzenień elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych środków ostrożności. Prosimy o zapoznanie się z poniższymi zasadami przed użyciem produktu.

1. Przeczytaj dokładnie wszystkie instrukcje.
2. Nie dotykaj gorących powierzchni. Gałki i uchwyty nagrzewają się podczas nagrzewania pieca. Podczas otwierania pokrywy urządzenia do pizzy należy używać rękawic kuchennych lub rękawiczek.
3. Podczas otwierania pizzy należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ nagromadzona para może zostać szybko uwolniona. Podczas otwierania pieca do pizzy zaleca się używanie rękawiczek lub rękawic kuchennych, aby zapewnić bezpieczeństwo.
4. Aby uchronić się przed porażeniem prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani urządzenia w wodzie lub innych płynach.
5. Konieczny jest ścisły nadzór, gdy urządzenie jest używane przez dzieci lub w ich pobliżu.
6. Wyjmij wtyczkę z gniazdka, gdy urządzenie nie jest używane i przed jego czyszczeniem. Przed przechowywaniem pozostaw do ostygnięcia.
7. Nie używaj urządzenia z uszkodzonym przewodem lub wtyczką, po awarii urządzenia lub jeśli zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Zwróć urządzenie do najbliższego

autoryzowanego serwisu w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
8. Stosowanie dodatkowych akcesoriów nie jest zalecane przez producenta urządzenia, ponieważ mogą one spowodować obrażenia.
9. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu albo dotykał gorących powierzchni.
10. Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego ani w piecu grzewczym.
11. Podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny należy zachować szczególną ostrożność.
12. Zawsze najpierw podłącz wtyczkę do urządzenia, a następnie podłącz przewód do gniazdka. Aby odłączyć, obróć dowolny element sterujący do pozycji „off.”, A następnie wyjmij wtyczkę z gniazdka ściennego.
13. Nie używaj urządzenia do celów innych niż przeznaczone.
14. Sprzęt ten może być używany przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub osoby nie posiadające doświadczenia lub wiedzy, pod warunkiem, że są one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania sprzętu i w pełni rozumieją potencjalne zagrożenia.
15. Nie używaj tego urządzenia, jeśli ma uszkodzony przewód lub wtyczkę, jeśli nie działa ono prawidłowo lub jeśli zostało uszkodzone lub spadło.
16. Zachowaj tę instrukcję obsługi.
17. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez małe dzieci lub osoby niepełnosprawne bez nadzoru. Małe dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się urządzeniem.
18. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat, pod warunkiem, że są one nadzorowane i zostały poinstruowane na temat bezpiecznego korzystania z urządzenia oraz są w pełni świadome związanych z tym

zagrożeń.
19. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że mają co najmniej 8 lat i są nadzorowane przez osobę dorosłą.
20. Urządzenie i przewód zasilający przechowuj poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
21. Podczas korzystania ze sprzętu elektrycznego należy zawsze podejmować środki ostrożności, aby zapobiec ryzyku pożaru, porażenia prądem elektrycznym i/lub obrażeń w przypadku niewłaściwego użycia.
22. Upewnij się, że napięcie znamionowe na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu głównemu instalacji. Jeśli tak nie jest, skontaktuj się ze sprzedawcą i nie podłączaj urządzenia.
23. Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.
24. Prosimy o zachowanie tego dokumentu i przekazanie go przyszłemu właścicielowi w przypadku przekazania urządzenia.
25. Nigdy nie otwieraj urządzenia od przodu, zawsze ustawiaj się nieco z boku, aby uniknąć poparzenia parą.
26. Nie wolno używać urządzenia, jeśli zostało upuszczone, posiada widoczne ślady uszkodzenia lub jeśli jest nieszczelne.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest on przeznaczony do użytku w następujących sytuacjach, które nie są objęte gwarancją:

- w kuchniach pracowniczych w sklepach, biurach i innych profesjonalnych środowiskach,

- w schroniskach rolniczych,

- przez gości w hotelach, motelach i innych środowiskach

mieszkalnych,
- w środowiskach typu bed and breakfast.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE
Kontrolka termostatu zapala się i gaśnie.	To automatyzm lampki termostatu.	Lampka pozostanie włączona dopóki piec nie osiągnie żądanego ustawienia temperatury.
Góra pizzy przypala się.	Temperatura pieca jest za wysoka.	Jeśli podczas sprawdzania pizzy wydaje Ci się, że góra piecze się szybciej niż spód, ustaw piekarnik z powrotem na 1, pozostawiając pieczenie się pizzy bez kontrolki termostatu. Ewentualnie pozostaw pokrywę otwartą na kilka minut, aby móc obserwować, jak pizza piecze się.
Spód pizzy przypala się.	Temperatura pieca jest za wysoka.	Upewnij się, że piecyk został wstępnie nagrzany przy ustawieniu 1. Gdy lampka pieca zgaśnie, przed włożeniem pizzy odczekaj kilka minut, aż kamień odpocznie. Przygotowując kolejne pizze jedna po drugiej, najlepiej pozostawić pokrywę otwartą na kilka minut pomiędzy pieczeniem pizzy, ustawiając ustawienie z powrotem na 1.
Brudne ślady na kamiennej podstawie.	Wilgoć na spodzie podstawy	Nie martw się śladami na kamieniu. Im większe ślady, tym lepszy smak pizzy. Po prostu zdrap nadmiar materiału drewnianymi łopatami.

PIECZENIE NA KAMIENIU

1. Najpierw upewnij się, że pokrętło sterujące jest na poziomie “off” i sprawdź wnętrze swojego pieca do pizzy, aby zobaczyć czy nie ma w nim nic poza kamieniem do pieczenia.

2. Podłącz piec do pizzy do wtyczki 230V/1200W. Aby nagrzać piekarnik, musisz wybrać temperaturę i czas pracy na zegarze. Jeśli minutnik nie zostanie zaprogramowany, piekarnik nie uruchomi się. Zauważysz, że zapali się lampka kontrolna temperatury, co oznacza, że urządzenie nagrzewa się. Dzięki wstępnemu rozgrzaniu pieca przed użyciem, osiągniesz lepsze rezultaty pieczenia.

3. Kontrolka ciepła wyłączy się po około 5 minutach, wskazując, że urządzenie jest wstępnie nagrzane i gotowe do użycia.

4. Umieść przgotowane przez Ciebie lub mrożone ciasto na pizzę bezpośrednio na drewniane łopaty i dodaj ulubione dodatki. Nigdy nie dodawaj zbyt dużo składników. Warstwa wierzchnia powinna zawsze znajdować się poniżej wysokości nagrzewnicy górnej, aby uniknąć poparzenia.

5. Upewniając się, że piec do pizzy jest wstępnie rozgrzany, zsuń pizzę z drewnianych łopat bezpośrednio na rozgrzany kamień. Uwaga, kamień do pizzy i uchwyty będą bardzo gorące. Nigdy ich nie dotykaj, dopóki nie ostygną.

6. Zamknij pokrywę urządzenia, przekręć pokrętło na “5” i pozwól pizzy piec się przez 4-5 minut lub do uzyskania pożądanego smaku. Pamiętaj, że każda pizza może mieć inną grubość ciasta lub inną warstwę wierzchnią, niektóre pizze mogą piec się szybciej niż inne. Zaleca się otwarcie pokrywkę urządzenia po 3 minutach, aby sprawdzić postęp. Jeśli pizza nie jest gotowa, po prostu zamknij pokrywkę i kontynuuj pieczenie do uzyskania pożądanego smaku.

7. Jeśli pizza piecze się zbyt szybko, po prostu przekręć pokrętło grzania w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby obniżyć temperaturę pieczenia. Aby podnieść temperaturę, przekręć pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara na wyższą wartość.

8. Przygotowując pizzę z mrożonego ciasta, przed użyciem poczekaj na jego rozmrożenie się. Po dokładnym rozmrożeniu wsuń ciasto bezpośrednio na rozgrzany kamień.

9. Nie używaj lepkiego ciasta na kamieniu lub drewnianych łopatach. Jeśli Twoje ciasto jest zbyt lepkie, zalecamy użycie blachy do pieczenia pizzy, a następnie zsunięcie jej bezpośrednio na kamień lub posypanie kamienia mąką i ułożenie ciasta bezpośrednio na wierzchu.

10. Po upieczeniu pizzy obróć pokrętło regulacji z powrotem do pozycji “1,5”, a następnie przystąp do przygotowywania kolejnej pizzy. Gdy będzie gotowa, włóż ją do pieca, a następnie ustaw go z powrotem do pozycji “2,5”. Powtórz ten proces, jeśli przygotowujesz następną pizzę.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Instrukcje dotyczące czyszczenia

Odłącz produkt przed czyszczeniem lub wykonywaniem jakichkolwiek napraw lub serwisowania. Odpowiednio zadbany piec do pizzy będzie służył Ci przez wiele lat.

Po każdym użyciu odłącz urządzenie do robienia pizzy i pozwól mu ostygnąć. Uważaj, aby nie dotykać ani nie próbować czyścić pieca dopóki wszystkie części nie osiągną temperatury pokojowej.
Do czyszczenia zewnętrznej części pieca używaj tylko wilgotnej szmatki. Nigdy nie zanurzaj pieca we wodzie lub innych płynach. Może to spowodować porażenie prądem i/lub jego uszkodzenie.
Nigdy nie używaj kamienia do innych celów niż jego przeznaczenie. Nie używaj go jako podstawki czy deseczki. Nigdy nie wylewaj płynów na kamień, niezależnie od tego, czy jest gorący, czy zimny. Postępując zgodnie z tymi prostymi wskazówkami, Twój piec do pizzy będzie Ci służył przez wiele lat.
Podczas otwierania pieca należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ nagromadzona para może zostać szybko uwolniona. Podczas otwierania pieca do pizzy zaleca się stosowanie uchwytów lub rękawic kuchennych, aby zapewnić bezpieczeństwo.
Wyczyść nóż do pizzy ciepłą wodą i łagodnym płynem do naczyń.
Do czyszczenia kamienia nigdy nie używaj oleju kuchennego, wody ani żadnych detergentów. Zdrap nadmiar jedzenia drewnianymi łopatkami do pizzy lub sztywną szczotką z włosia i wytrzyj do czysta ręcznikiem papierowym lub czystą ściereczką do naczyń. Aby wyczyścić drewniane łopaty, umyj je w ciepłej wodzie i łagodnym płynie do mycia naczyń.

PRZEPISY NA PIZZĘ Z PIECA

Wykonanie

1. Połącz 3/4 szklanki ciepłej wody, drożdży, cukru i soli w dzbanku. Wymieszaj widelcem do rozpuszczenia. Przykryj folią. Odstaw w ciepłe miejsce na 5 minut lub do pojawienia się na powierzchni

bąbelków.

2. Mąkę przesiej do miski. Dodaj mieszaninę drożdży i olej. Wymieszaj do uzyskania miękkiego ciasta. Połóż na lekko posypaną mąką powierzchnię. Ugniataj przez 10 minut lub do elastyczności. Umieść w lekko natłuszczonej misce. Przykryj folią. Odstaw w ciepłe miejsce na 25-30 minut lub do momentu, aż ciasto podwoi swoją wielkość.

3. Uderz pięścią ciasto. Zagniataj na lekko posypanej mąką powierzchni do uzyskania gładkości.

Składniki (na jedną pizzę)

- 10g suszonych drożdży
- 1 łyżeczka cukru
- 1/2 łyżeczki soli
- 2 szklanki mąki pszennej
- 2 łyżki oliwy z oliwek

Przepisy na pizzę

5. Typy podstaw pizzy

Pizza mrożona

Z piecem do pizzy możesz szybko i łatwo upiec mrożoną pizzę prosto z zamrażarki.

Ustaw piecyk na 1. Po zgaśnięciu światła umieść zamrożoną pizzę bezpośrednio na kamieniu i zamknij pokrywkę. Pozostaw zamrożoną pizzę w piecu na około 4 minuty w celu rozmrożenia jej. Po rozmrożeniu obróć ustawienie do 2 i 1/2 i gotuj przez około 5 minut.

Pizza Mix lub Mix chlebowy

Lepiej jest, jeśli używasz wysokiej jakości mieszanki do chleba. Większość z nich ma na opakowaniu

przepis na ciasto na pizzę, który mówi aby użyć 10% mniej wody.

Pitta

To świetna zdrowa alternatywa. Jest łatwo dostępna w każdym supermarkecie, a upieczenie jej w piecu do pizzy zajmie tylko 2-3 minuty.

Gotowy spód (świeży)

Zwykle zajmuje kilka minut dłużej, ponieważ ma zwykle grubszą podstawę. Użyj mniej dodatków, aby uzyskać szybszy czas pieczenia.

Gotowy spód (mrożony)

Aby uzyskać najlepsze wyniki, upewnij się, że spód jest rozmrożony. Do szybkiego rozmrażania; ustaw piekarnik na 1. Dodaj składniki do zamrożonego spodu. Gdy zgaśnie lampka, włóż mrożoną pizzę na kamienną podstawę i zamknij pokrywkę. Po 2-3 minutach zmień ustawienie na 2 i piecz.

Calzone

Inny sposób jedzenia pizzy. Upewnij się, że nie są zbyt grube. Można je piec na kamieniu lub w głębokim naczyniu. Ser ricotta jest świetnym nadzieniem. Calzone można zrobić również jako deser dodajaąc banany, duszone jabłka itp. Podawać z lodami.

Tosty

Można je piec na kamiennej podstawie, po prostu dodaj ulubione składniki i połóż chleb na kamieniu. Zamknij pokrywę i ustaw na wybraną temperaturę. Sprawdź po 3-4 minutach. Gdy tosty będą gotowe, rozsmaruj masło na zewnętrznej stronie opiekanej kanapki.

6. Przepisy na pizzę z pieca

Pizza Margarita:

6. Umieść ciasto na pizzę na kamieniu.
7. Spód pizzy polej sosem pomidorowym. Dodaj wybrany ser.

8. Dodaj świeżą bazylię.

9. Zamknij pokrywkę i piecz na 2 i 1/2 przez 5-6 minut.

10. Po upieczeniu skrop gotową pizzę oliwą extra virgin.

Składniki

2 łyżki sosu pomidorowego

200 g sera mozzarella (pizza smakuje najlepiej z serem bononcini lub mozzarella bufalo)

4-5 liści świeżej bazylii

Oliwa z oliwek

Pizza z wędzonym kurczakiem i pieczoną dynią

4. Nałóż pesto na spód pizzy, a następnie ułóż na nim pokrojone składniki.

5. Pokrój ser bocconcini w plasterki i ułóż na wierzchu. Pamiętaj, aby nie przesadzać z ilością składników.

6. Włóż pizzę do pieca i piecz około 5 minut.

Składniki

- 100g pokrojonego sera mozarella

- 3-4 kawałk dyni, pieczone

- 1 pęczek pokrojonego szczypiorku

- 1 pokrojona wędzona pierś z kurczaka

Pizza Pepperoni

Umieść ciasto na pizzę na kamieniu. Spód posmaruj sosem pomidorowym.

6. Dodaj wybrany ser.

7. Ułóż na spodzie równomiernie pepperoni.

8. Zamknij pokrywkę i piecz na 2 i 1/2 przez 5-6 minut.

9. Po upieczeniu skrop pizzę oliwą extra virgin.

Składniki

- 2 łyżki stołowe sosu pomidorowego

- 200g sera mozzarella

(pizza smakuje najlepiej z serem bononcini lub mozzarella bufalo)

- 50g Pepperoni

Morokańska Pizza z jagnięciną

1. W misce wymieszaj jogurt, 2 łyżeczki soku z cytryny i miętę. Dopraw solą. Jeśli chcesz możesz dodać odrobinę chilli.
2. Rozgrzej piec do pizzy.
3. Pokrojoną jagnięcinę, marokańską przyprawę, czosnek, czerwoną cebulę, sól morską i świeżo zmielony pieprz włóż do robota kuchennego i rozdrabnij aż składniki będą całkiem zmielone.
4. Umieść świeże ciasto bezpośrednio na kamieniu, rozsyp na spodzie przygotowaną mieszankę z jagnięciną, orzeszki pinii i pomidory.
5. Zamknij pokrywkę i włącz piec.
6. Piecz na poziomie 2,5 przez około 5 do 7 minut.
7. Posyp posiekaną kolendrą i skrop pozostałym sokiem z cytryny.
8. Podawaj z miętowym jogurtem.

Składniki

- 2/3 szklanki jogurtu naturalnego o niskiej zawartości tłuszczu

- sok z 1 cytryny

- 2 łyżki posiekanej mięty

- 200g jagnięciny grubo krojonej

- 1 i 1/2 łyżeczki przyprawy marokańskiej

- 1 duży posiekany ząbek czosnku

- 1/2 posiakanej czerwonej cebuli

- 1 łyżka orzeszków piniowych

- 8 pomidorków koktajlowych przekrojonych na pół

- 1 łyżka posiekanej kolendry

Pizza z nutellą i karmelizowanym bananem

1. Rozgrzej piec ustawiają go na poziom 1.

2. Rozwałkuj świeże ciasto i włóż bezpośrednio do piecyka.

3. Podgrzej Nutellę w kuchence mikrofalowej i rozprowadź równomiernie na spodzie.

4. Na wierzchu ułóż pokrojonego banana.

5. Posyp brązowym cukrem.

6. Zamknij pokrywkę i ustaw piec na poziomie 2,5, piecz przez około 5 minut.

7. Posyp cukrem pudrem.

8. Podawaj z waniliowym kremem lub lodami.

Składniki

- Świeże ciasto na pizzę

- ¼ szkanki nutelli

- 2 małe banany

- 2 łyżki stołowe brązowego cukru

- cukier puder

Pizza Tandoori z kurczakiem i rukolą

1. Do miski włożyć pastę tandoori z kurczaka i jogurt naturalny. Wymieszaj.

2. Rozgrzej piec na poziomie 1.

3. Rozwałkuj ciasto i ułóż na rozgrzanym kamieniu, dodaj sos pomidorowy i ser mozzarella.

4. Ułóż kurczaka i pomidory na spodzie pizzy.

5. Zamknij pokrywkę, ustaw piec na poziomie 2,5 i piecz przez około 5 do 7 minut.

6. Udekoruj rukolą i polej sosem tzatziki.

Podawaj z sosem mango chutney i sałatą.

Składniki

- 200g kurczaka, pokrojonego na cienkie paski
- 1 ½ łyżki pasty Tandoori
- 2 łyżki stołowe jogurtu naturalmego
- 3 łyżki stołowe sosu pomidorowego
- garść rozdrobnionego sera mozzarella
- garść pomidorków koktajlowych przekrojonych na pół
- liście rukoli
- 2 łyżki stołowe sosu tzatziki
- 2 łyżki stołowe sosu mango chutney

Pizza Ortalana

1. Rozgrzej piec do pizzy na poziomie 1. Odcedź antipasti na talerzu wyłożonym ręcznikiem papierowym.

2. Połóż świeże ciasto bezpośrednio na kamieniu, dodaj sos pomidorowy i ser mozzarella.

3. Nałóż na spód pizzy antipasti i ser pecorino.

4. Zamknij pokrywę i ustaw piec na poziom 2,5, piecz przez około 5 do 7 minut.

5. Udekoruj liśćmi szpinaku.

Składniki

- mały pojemnik grillowanych warzyw

- 5 plasterków świeżej mozzarelli

- 3 łyżek stołowych sosu pomidowego

- Garść sera pecorino

- Garść młodych liści szpinaku

- Oliwa extra virgin.

GWARANCJA

Okres gwarancji na nasze produkty wynosi 2 lata.

W razie jakichkolwiek problemów lub pytań można łatwo uzyskać dostęp do naszych stron pomocy, wskazówek dotyczących rozwiązywania problemów, najczęściej zadawanych pytań i instrukcji obsługi w naszej witrynie posprzedażowej: https://sav.hkoenig.com.

Wpisując nazwę referencyjną swojego urządzenia w pasku wyszukiwania, można uzyskać dostęp do całej dostępnej pomocy technicznej online, zaprojektowanej tak, aby jak najlepiej spełnić potrzeby użytkownika.

Jeśli nadal nie możesz znaleźć odpowiedzi na swoje pytanie lub problem, to kliknij na "Czy odpowiedź rozwiązała Twój problem? Spowoduje to przejście do formularza wniosku o wsparcie posprzedażowe, który można wypełnić, aby zatwierdzić wniosek i uzyskać pomoc.

WARUNKI GWARANCJI

Gwarancja obejmuje wszystkie usterki powstałe w ramach normalnego użytkowania, zgodnie z zastosowaniami i specyfikacjami zawartymi w instrukcji obsługi.

Niniejsza gwarancja nie dotyczy problemów związanych z opakowaniem lub transportem podczas wysyłki produktu przez właściciela. Nie obejmuje również normalnego zużycia produktu, ani konserwacji czy wymiany części zużywalnych.

WYŁĄCZENIE GWARANCJI

- Akcesoria i części zużywalne (*).
- Normalna konserwacja urządzenia.
- Wszystkie awarie wynikające z niewłaściwego użytkowania (wstrząsy, nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących zasilania, złe warunki użytkowania itp.), nieodpowiedniej konserwacji lub niewłaściwego użytkowania urządzenia, a także stosowania nieodpowiednich akcesoriów.
- Uszkodzenia pochodzenia zewnętrznego: pożar, szkody wodne, przepięcie elektryczne itp.
- Wszelkie urządzenia, które zostały zdemontowane, nawet częściowo, przez osoby inne niż uprawnione do tego (w szczególności przez użytkownika).
- Produkty, dla których brakuje numeru seryjnego, są uszkodzone lub nieczytelne, co nie pozwoliłoby na ich identyfikację.
- Produkty podlegające wypożyczeniu, demonstracji lub wystawie.

(*) Niektóre części urządzenia, znane jako części zużywające się lub materiały eksploatacyjne, ulegają pogorszeniu wraz z upływem czasu i częstotliwością użytkowania urządzenia. To zużycie jest normalne, ale może być uwydatnione przez złe warunki użytkowania lub konserwacji urządzenia. Części te nie są więc objęte gwarancją.

Akcesoria dostarczone wraz z urządzeniem są również wyłączone z gwarancji. Nie można ich wymieniać ani zwracać. Niektóre akcesoria można jednak kupić bezpośrednio na naszej stronie internetowej: https://sav.hkoenig.com/.

UWAGA:



Nie wyrzucaj produktu jak innych urządzeń gospodarstwa domowego. Obowiązuje segregacja odpadów, zapytać należy władze lokalne o miejsce składowania tego typu odpadów. W rzeczywistości urządzenia elektryczne zawierają niebezpieczne substancje, które mają szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie i które powinny zostać poddane recyklingowi. Symbol wskazuje, że elektryczne i elektroniczne urządzenia powinny być składowane z należytą ostrożnością, w pojemnikach oznaczonych tym symbolem.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin, 77290 Mitry-Mory, France
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tél: +33 1 64 67 00 05

PORTUGUÊS

COMO UTILIZAR O SEU FORNO DE PIZZA

Como começar

Antes de utilizar a máquina de fazer pizzas pela primeira vez, leia atentamente as instruções deste manual. Antes de cozinhar, pré-aqueça o forno na potência 2, com a porta fechada. Isto irá queimar quaisquer vestígios de gordura que possam estar a revestir os elementos do sistema de aquecimento do forno, bem como preparar a pedra de cozedura. Este procedimento não tem qualquer efeito sobre o funcionamento da sua câmara de cozimento e não será necessário repetir esta operação posteriormente. Nunca deitar óleo de cozinha ou água na pedra para cozer, temperar ou limpar. Quando cozinhar com a pedra, coloque a pizza diretamente sobre a pedra. Não se preocupe se a sua pedra tiver alguns riscos ou se a sua cor tiver escurecido, isso significa que foi bem preparada.

Nunca utilize uma faca ou um cortador de pizza na pedra, pois pode danificar a superfície de grão fino. A Pizza Maker foi concebida para fazer pizzas deliciosas com massa fresca ou congelada. Se estiver a utilizar massa congelada, deixe-a descongelar antes de a colocar no forno. Isto produzirá uma massa estaladiça. Se estiver a utilizar massa fresca, polvilhe um pouco de farinha sobre a pedra antes de a colocar no forno. Se a sua massa for pegajosa, adicione mais farinha para evitar que se cole à pedra.

Utilize as deliciosas receitas incluídas neste manual ou crie as suas próprias receitas de fazer crescer água na boca. Tenha muito cuidado ao abrir o forno, pois o vapor acumulado no interior pode sair subitamente. Recomendamos também o uso de luvas ao abrir o forno.

AVISO

O aparelho deve ser utilizado sobre uma superfície resistente ao calor.

Avisos importantes

Ao utilizar aparelhos eléctricos, é importante tomar certas precauções básicas. Leia atentamente as seguintes recomendações antes de utilizar o nosso produto.

26. Ler todas as instruções.
27. Não tocar nas superfícies quentes. Os botões e as pegas ficam quentes quando o forno está a funcionar. Utilize luvas ou mitenes quando abrir a porta da Pizza Maker.
28. Tenha muito cuidado ao abrir o forno, pois o vapor que se acumulou no interior pode sair subitamente.
29. Para evitar um choque elétrico, não deixe que os fios, as fichas ou os aparelhos eléctricos entrem em contacto com água ou qualquer outro líquido.
30. Tenha muito cuidado quando uma criança estiver a utilizar um aparelho elétrico ou quando este estiver a ser utilizado perto de uma criança.
31. Desligue a ficha da tomada quando o forno não estiver a ser utilizado ou antes de o limpar. Deixar arrefecer antes de guardar.
32. Não utilize um aparelho com um cabo ou uma ficha danificados, se este estiver a funcionar mal ou se tiver sido danificado. Leve-o ao seu revendedor mais próximo para ser examinado ou reparado.
33. A utilização de parafusos ou acessórios não é recomendada pelo fabricante, uma vez que pode danificar a câmara de cozimento.
34. Não deixe o cabo pendurado numa mesa ou balcão, nem entre em contacto com uma superfície quente.
35. Não o colocar perto de um fogão ou forno em

funcionamento.
36. Tenha muito cuidado ao deslocar um aparelho que contenha óleo quente ou outros líquidos quentes.
37. Ligar primeiro o cabo de alimentação ao aparelho e depois à tomada de parede. Para desligar, coloque o seletor na posição "off" e depois desligue o cabo da tomada.
38. Não utilizar o aparelho para outros fins que não os previstos.
39. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com experiência ou conhecimentos insuficientes, desde que sejam supervisionadas ou tenham recebido instruções sobre como utilizar o aparelho em segurança e que compreendam perfeitamente os perigos potenciais.
40. Não utilizar o aparelho se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, se não estiver a funcionar corretamente, se tiver sido danificado ou se tiver caído. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu agente ou por uma pessoa qualificada para evitar qualquer risco.
41. Guardar este manual para utilização futura.
42. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, desde que sejam vigiadas ou tenham recebido instruções sobre a utilização segura do aparelho e compreendam perfeitamente os perigos envolvidos.
43. A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e estejam sob a supervisão de um adulto.
44. Manter o aparelho e o respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
45. Ao utilizar aparelhos eléctricos, devem ser sempre tomadas precauções de segurança para evitar qualquer risco de incêndio, choque elétrico e/ou ferimentos em caso de utilização indevida.

46. Verifique se a tensão indicada na placa de identificação do aparelho corresponde à da sua instalação eléctrica. Se não for o caso, contacte o seu revendedor e não ligue o aparelho.
47. Nunca deixar o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
48. Mantenha este documento disponível e entregue-o ao futuro proprietário se vender o seu aparelho.
49. Nunca abra o aparelho pela frente; posicione-se sempre ligeiramente para um lado para evitar queimar-se com o vapor.
50. O aparelho não deve ser utilizado se tiver caído, se apresentar sinais visíveis de danos ou se tiver fugas.

O seu aparelho foi concebido exclusivamente para uso doméstico. Não foi concebido para ser utilizado em nenhuma das seguintes situações, que não são cobertas pela garantia:
- em zonas de cozinha reservadas ao pessoal de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
- em estalagens de quintas,
- por hóspedes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais,
- em ambientes do tipo B&B.

GUIA DE RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
O indicador de temperatura pisca	Este é um indicador automático do termóstato.	A luz permanecerá acesa até o forno atingir a temperatura definida.
A tampa superior está a arder.	A temperatura do forno é demasiado	Ao controlar a piza, se verificar que a parte superior está a cozer mais rapidamente do que a parte inferior, coloque o

	elevada.	cursor na posição 1, permitindo que a piza continue a cozer sem que o indicador fique aceso. Também pode abrir a porta do forno durante alguns minutos para verificar se a piza está bem cozinhada.
O fundo do aparelho queima-se.	A temperatura do forno é demasiado elevada.	Verificar se o forno foi pré-aquecido na posição 1. Quando a luz se apagar, esperar 2 minutos antes de colocar a piza na pedra. Se for cozer várias pizzas seguidas, deixar a porta do forno aberta durante alguns minutos entre cada uma delas e regular o termóstato para a posição 1.
A base da pedra de cozer está suja.	Há humidade debaixo da pedra.	Não se preocupe se a pedra ficar manchada. Quanto mais manchas, melhor será o sabor da piza. Basta raspar os resíduos com as pás de madeira.

COZINHAR NA PEDRA

11. Em primeiro lugar, certifique-se de que o botão de controlo está na posição "off" e que não existe nada no interior do forno para além da pedra de cozer.
12. Ligar a Pizza Maker a uma tomada de 230V/1200W. Para aquecer o forno, selecionar uma temperatura e um tempo de funcionamento no temporizador. Se o temporizador não estiver definido, o forno não arranca. O indicador de temperatura acende-se para indicar que o forno está a pré-aquecer. Este tipo de pré-aquecimento permite obter melhores resultados de cozedura.
13. A luz do termóstato apaga-se após cerca de 5 minutos, indicando que o forno está pronto a ser utilizado.
14. Coloque a sua massa de pizza cozinhada ou não cozinhada sobre as cascas de madeira e adicione os seus condimentos preferidos. Não adicione demasiados, pois as coberturas devem estar sempre abaixo do

elemento de aquecimento para não se queimarem.

15. Certifique-se de que o forno está pré-aquecido e coloque a piza na pedra utilizando as pegas de madeira. Tenha cuidado, a pedra e as pegas estarão quentes; não lhes toque até arrefecerem.
16. Feche a porta do forno e regule a temperatura para 5, depois deixe a piza cozinhar durante 4-5 minutos ou mais, dependendo do seu gosto. Lembre-se que cada piza pode ter uma espessura diferente de crosta ou de cobertura; algumas pizzas podem cozer mais depressa do que outras. Recomendamos que abra a porta do forno após 3 minutos para verificar se a piza está cozinhada. Se ainda não estiver cozinhada, feche a porta e continue a cozinhar como desejar.
17. Se a pizza estiver a cozinhar demasiado depressa, basta baixar a temperatura com o botão rotativo. Para aumentar a temperatura de cozedura, basta rodar o termóstato para uma posição mais elevada.
18. Se vai cozer uma pizza com massa congelada, deixe-a descongelar completamente antes de a colocar no forno, diretamente sobre a pedra.
19. Não colocar massa pegajosa na pedra ou nas cascas de madeira. Quando a massa é pegajosa, recomendamos que utilize uma casca de pizza para cozer parcialmente a pizza e depois deslize-a para a pedra, ou polvilhe a pedra com farinha e coloque a pizza por cima.
20. Quando a piza estiver cozinhada, regule o termóstato para 1,5 e continue a preparar a piza seguinte. Quando estiver pronta, coloque-a no forno e regule o termóstato para 2,5. Repita a operação se tiver várias pizzas para cozer.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Instruções de limpeza

Desligue o aparelho da tomada antes de o limpar, reparar ou fazer manutenção. Se cuidar corretamente do seu fabricante de pizzas, este irá servir-lhe bem durante muitos anos.
Após cada utilização, desligue-a da corrente e deixe-a

arrefecer. Tenha o cuidado de não tocar nem tentar limpar a Pizza Maker até que todos os componentes tenham arrefecido. Utilizar apenas um pano húmido para limpar o exterior. Nunca mergulhar o aparelho em água ou em qualquer outro líquido. Isto pode provocar um curto-circuito e/ou danificar o forno . Nunca utilize a pedra de cozedura para qualquer outro fim que não o previsto. Não a utilizar como base ou suporte. Nunca deitar líquidos sobre a pedra, quer estejam quentes ou frios. Se seguir estas instruções simples, a sua Pizza Maker durará muitos anos.

Tenha muito cuidado ao abrir o forno, pois o vapor acumulado no interior pode sair subitamente. Recomenda-se o uso de luvas ou mitenes grossas para abrir a porta do forno com segurança.

Limpe o cortador de pizza com água morna e sabão neutro.

Nunca utilizar óleo alimentar, água ou qualquer outro detergente para limpar a pedra de cozer. Raspar os restos de comida com as colheres de madeira ou com uma escova dura e depois limpar com papel ou com um pano de cozinha. Limpar as colheres de madeira com água morna e sabão neutro.

RECEITAS DE PIZZA NO FORNO

Método

4. Misture três quartos de um copo de água morna, o fermento, o açúcar e o sal numa panela, bata com um garfo para dissolver, cubra com película aderente e deixe repousar durante 5 minutos ou até aparecerem bolhas.
5. Peneire a farinha para uma tigela e adicione a mistura de fermento e óleo. Misture até formar uma massa macia. Vire a massa sobre uma camada fina de farinha. Amasse durante 10 minutos ou até ficar elástica. Coloque numa tigela ligeiramente untada e cubra com película aderente.
6. Amasse a massa com o punho e, em seguida, amasse-a numa superfície ligeiramente revestida de farinha

até ficar homogénea e cremosa.

Ingredientes (Para 1 Pizza)

- 10g de levedura seca
- 1 colher de chá de açúcar refinado
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 chávenas de farinha
- 2 colheres de sopa de azeite

3. Os diferentes tipos de pasta

Pizza congelada

Regule a temperatura do forno para 1. Quando a luz se apagar, coloque a pizza congelada diretamente sobre a pedra de cozedura e feche a porta. Deixar descongelar durante cerca de 4 minutos. Em seguida, regular o termóstato para 2,5 e cozer durante cerca de 5 minutos.

Pizza mista

É preferível utilizar uma mistura de qualidades de pão. A maior parte destes pães embalados têm uma receita de massa de piza na embalagem e terá de utilizar menos 10% de água.

Pão Pitta

É uma óptima opção dietética. Está disponível em todos os supermercados e demora apenas 2-3 minutos a cozinhar na PIZZA MAKER.

Massa semi-cozida (fresca)

Normalmente, demora mais alguns minutos a cozer, pois tende a ser mais espesso. Utilize menos recheio para não prolongar o tempo de cozedura.

Massa semi-cozida (congelada)

Para obter melhores resultados, certifique-se de que a massa está descongelada. Para descongelar

rapidamente, regule o termóstato para 1. Adicione a cobertura à massa ainda congelada. Quando a luz se apagar, coloque a piza na pedra de cozedura e feche o forno. Após 2-3 minutos, regule o termóstato para 2 e deixe cozer.

Calzone

Uma forma diferente de comer piza. Certifique-se de que não é demasiado espessa. Pode ser cozida numa pedra ou num prato fundo. O queijo *ricota* é um ingrediente excelente porque pode transformar o seu calzone numa verdadeira sobremesa, adicionando-lhe bananas, molho de maçã, etc., e servindo-o depois com gelado.

Croque-monsieurs

Pode cozinhá-los na pedra simplesmente adicionando os seus ingredientes preferidos. Feche a porta do forno e regule o termóstato. Após 3-4 minutos, dê uma olhadela e, quando estiverem prontos, espalhe um pouco de manteiga sobre eles.

4. Receitas de piza no forno

Pizza Margarita:

6. Colocar a massa de pizza na pedra.
7. Espalhe o molho de tomate sobre a massa. Adicione o queijo que desejar.
8. Adicionar manjericão fresco.
9. Fechar a porta e cozinhar a 2,5 durante 5-6 minutos.
10. Depois de cozinhada, deite azeite virgem extra sobre toda a pizza.

Ingredientes

2 colheres de sopa de molho de tomate

200g de mozzarella (para uma pizza saborosa, use Bononcini ou mozzarella de búfalo)

4-5 folhas de manjericão fresco

Regue com azeite virgem extra

Pizza com frango fumado e abóbora grelhada

4. Coloque o pesto sobre a massa e as fatias de legumes frescos por cima.
5. Corte o bocconcini mozzarella em fatias e coloque-as por cima. Lembre-se de não sobrecarregar a sua piza.
6. Coloque a sua piza no forno e deixe cozer durante cerca de 5 minutos.

Ingredientes

- 100 g de mozarela
- 3-4 pedaços de abóbora grelhada
- 1 cebolinho picado
- 1 peito de frango fumado, cortado em tiras

Pizza Pepperoni

6. Colocar a massa de pizza na pedra. Espalhar o molho de tomate sobre a massa.
7. Acrescentar o queijo desejado.
8. Adicione o Pepperoni uniformemente sobre a massa.
9. Fechar a porta e cozinhar a 2,5 durante 5-6 minutos.
10. Depois de cozinhada, deite azeite virgem extra sobre toda a pizza.

Ingredientes

- 2 colheres de sopa de molho de tomate
- 200g de mozzarella (para uma pizza saborosa, use Bononcini ou mozzarella de búfalo)
- 50 g de Pepperoni

Pizza de borrego marroquino

9. Misture o iogurte, 2 colheres de chá de sumo de limão e a hortelã numa tigela, adicione sal e deixe arrefecer conforme necessário.
10. Pré-aqueça a máquina de fazer pizzas.
11. Coloque o borrego picado, o tempero marroquino, o alho, a cebola roxa, o sal marinho e a pimenta acabada de moer num processador de alimentos e processe até ficar grosseiramente picado.
12. Colocar a massa fresca diretamente sobre a pedra, polvilhar com a mistura de borrego, os pinhões e os tomates.
13. Fechar o forno e cozer a piza.
14. Colocar o termóstato a 2,5 durante 5 a 7 minutos.
15. Espalhe os coentros picados e regue com o restante sumo de limão.
16. Servir com iogurte de menta.

Ingredientes

- 2/3 chávena de iogurte magro
- Sumo de um limão
- 2 colheres de sopa de hortelã picada
- 200 g de borrego, cortado grosseiramente
- 1,5 colheres de chá de tempero marroquino
- 1 cabeça grande de alho, picada
- 1/2 cebola roxa, picada
- 1 colher de sopa de pinhões
- 8 tomates-cereja, cortados ao meio
- 1 colher de sopa de coentros picados

Pizza com Nutella e banana caramelizada

1. Pré-aqueça a máquina de fazer pizzas na posição 1.

2. Estenda a massa fresca e coloque-a na Pizza Maker.

3. Aqueça a Nutella no micro-ondas e espalhe-a uniformemente sobre a massa.

4. Cubra com rodelas de banana

5. Polvilhar com açúcar mascavado

6. Feche o forno e regule o seu Pizza Maker para 2,5, depois coza durante cerca de 5 minutos.

7. Polvilhar com açúcar em pó

8. Servir com leite-creme ou gelado de baunilha.

Ingredientes

- Massa de pizza fresca

- ¼ de chávena de Nutella

- 2 bananas pequenas

- 2 colheres de sopa de açúcar mascavado

- Açúcar em pó

Pizza com frango Tandoori e rúcula

1. Coloque o frango com a pasta tandoori e o iogurte natural numa tigela. Misture bem.

2. Pré-aqueça o seu Pizza Maker a 1.

3. Estenda a massa fresca e coloque-a sobre a pedra quente, cubra-a com o molho de tomate e a mozarela.

4. Colocar o frango e os tomates sobre a massa.

5. Feche o forno e regule o seu Pizza Maker para 2,5, depois coza durante cerca de 5 a 7 minutos.

6. Polvilhe a rúcula sobre o molho tzatziki.

Sirva com chutney de manga e folhas de salada mista.

Ingredientes

- 200 g de frango, cortado em filetes finos

- 1,5 colheres de sopa de pasta Tandoori

- 2 colheres de sopa de iogurte natural

- 3 colheres de sopa de molho de tomate espesso

- Uma mão-cheia de queijo mozzarella ralado

- Uma mão-cheia de tomates-cereja cortados ao meio

- Folhas de rúcula

- 2 colheres de sopa de molho

- 2 colheres de sopa de chutney de manga

Pizza Ortalana

1. Pré-aqueça a Pizza Maker a 1. Escorra os legumes frescos num tabuleiro coberto com papel de cozinha.

2. Coloque a massa fresca diretamente sobre a pedra quente, depois cubra com o molho de tomate espesso e o mozarela fresco.

3. Cobrir com legumes frescos e queijo de ovelha.

4. Feche o forno e regule o seu Pizza Maker para 2,5, depois coza durante cerca de 5 a 7 minutos.

5. Cobrir com folhas de espinafres.

Ingredientes

- Uma pequena lata de legumes grelhados

- 5 fatias de mozarela fresca

- 3 colheres de sopa de molho de tomate espesso

- Um punhado de Pecorino

- Uma mão-cheia de folhas jovens de espinafres

- Azeite virgem extra.

GARANTIA

Os nossos produtos têm uma garantia de 2 anos.
Se tiver algum problema ou dúvida, pode aceder facilmente às nossas páginas de ajuda, conselhos para a resolução de problemas, perguntas frequentes e manuais do utilizador no nosso sítio pós-venda: https://sav.hkoenig.com.
Ao escrever o nome de referência do seu aparelho na barra de pesquisa, pode aceder a todo o apoio em linha disponível, concebido para melhor responder às suas necessidades.
Se continuar a não encontrar uma resposta para a sua pergunta ou problema, clique em "A resposta resolveu o seu problema? Isto conduzi-lo-á ao formulário de pedido de apoio pós-venda, que só tem de preencher para validar o seu pedido e obter ajuda.

CONDIÇÕES DE GARANTIA

A garantia cobre todos os defeitos resultantes de uma utilização normal, de acordo com as utilizações e especificações indicadas no manual do utilizador.
Esta garantia não se aplica a problemas de embalagem ou de transporte aquando da expedição do produto pelo seu proprietário. Também não inclui o desgaste normal do produto, nem a manutenção ou substituição de peças consumíveis.

EXCLUSÃO DA GARANTIA

- Acessórios e peças de desgaste (*).
- Manutenção normal do aparelho.
- Avarias devidas a uma utilização incorrecta (choques, desrespeito das recomendações relativas à alimentação eléctrica, más condições de funcionamento, etc.), a uma manutenção inadequada ou a uma utilização incorrecta do aparelho, bem como à utilização de acessórios inadequados.
- Danos externos: incêndio, danos causados pela água, picos de corrente, etc.
- Qualquer equipamento que tenha sido desmontado, mesmo parcialmente, por pessoas não autorizadas a fazê-lo (nomeadamente o utilizador).
- Produtos cujo número de série esteja ausente, danificado ou ilegível, de modo a não poder ser identificado.
- Produtos para aluguer, demonstração ou exposição.

(*) Certas peças do seu aparelho, designadas por peças de desgaste ou consumíveis, deterioram-se com o tempo e com a frequência de utilização do aparelho. Este desgaste é normal, mas pode ser agravado por uma utilização ou manutenção incorrecta do seu aparelho. Por conseguinte, estas peças não estão cobertas pela garantia.
Os acessórios fornecidos com o aparelho estão igualmente excluídos da garantia. Não podem ser trocados ou reembolsados. No entanto, alguns acessórios podem ser adquiridos diretamente no nosso sítio Web: https://sav.hkoenig.com/.

AMBIENTE



ATENÇÃO

Não deitar fora este aparelho juntamente com o lixo doméstico. As autoridades locais criaram um sistema de recolha selectiva para este tipo de produtos, pelo que deve contactar o seu município para saber onde está localizado. Os produtos eléctricos e electrónicos podem conter substâncias perigosas que têm efeitos nocivos para o ambiente ou para a saúde humana e devem ser reciclados. O símbolo ao lado indica que os equipamentos eléctricos e electrónicos estão sujeitos a recolha selectiva e representa um contentor de lixo com rodas barrado com uma cruz.

Adeva SAS / H.Koenig Europe - 8 rue Marc Seguin - 77290 Mitry Mory - França
www.hkoenig.com - sav@hkoenig.com - contact@hkoenig.com - Tel: +33 1 64 67 00 05



