



Instruction manual
Manuel d'utilisation
Bedienungsanleitung
Handboek
Manual de Utilización
Manuale d'uso



NAPL350

PIZZA MAKER
FOUR A PIZZA
HORNO PARA PIZZA ELECTRICA
FORNO PIZZA ELETTRICO



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

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 is not intended for use by persons (include children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
15. Save this instruction manual.

This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Young children should be supervised to ensure that they do not play with appliance.

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 metal paddles.

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/120V plug. To turn your Pizza Maker appliance on, simply turn the cooking temperature control knob to the medium heat setting 5. 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 metal paddles 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 metal paddles 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 4-5 minutes, 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 metal paddles. 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

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 metal pizza paddles or a stiff bristled brush & wipe clean with paper towel or a clean dishcloth. To clean the metal paddles, 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 fist 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

It's 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 your frozen pizza directly onto the stone and close the lid. Leave the frozen pizza in the pizza oven for approximately 4 minutes to defrost. Once the base has defrosted turn the setting up to 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 your favorite fillings and place the bread on to the stone. Close the lid and turn the setting up. Check after 3-4mins. When ready, spread butter on the outside of the toasted sandwich.

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.

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 01

FRANÇAIS

Comment utiliser votre four à 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 fraîche 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 fraîche, 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-gardes

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 n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (enfants compris) ayant une incapacité physique, sensorielle ou mentale, un manque d'expérience ou de connaissance, à moins qu'elles aient reçu des instructions concernant l'usage du four par quelqu'un responsable de leur sécurité.
15. Garder ce manuel pour une utilisation future.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sans surveillance. Les jeunes enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Guide de dépannage

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
L'indicateur de température clignote	C'est un témoin automatique du thermostat.	Le témoin restera allumé jusqu'à ce que le four ait atteint 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 palettes métalliques.

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/120V. Pour allumer votre four, tournez la mollette sur la position 5. 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 palettes de métal 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 palettes de métal. 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 palettes métalliques. 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

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 abîmer 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 palettes métalliques ou une brosse dure, puis essuyez avec du papier ou un torchon. Nettoyez les palettes de métal 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 fraîche 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 fraîche 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.

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.

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 beeinflussen, 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

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. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf.

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch kleine Kinder oder gebrechliche Personen ohne Aufsicht benutzt zu werden. Kleine Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu garantieren, dass sie mit dem Gerät nicht spielen.

Leitfaden zur Fehlerbehebung

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Die Heizleuchte geht an und aus.	Das ist ein automatisches Thermostat-Licht.	Das Licht bleibt an bis die gewünschte Temperatureinstellung 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, dass 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 auf dem Boden der Grundlage.	Machen Sie sich keine Sorgen, wenn der Stein Flecken bekommt. Je größer die Flecken, desto besser wird der Geschmack Ihrer Pizza. Kratzen Sie einfach das überschüssige Material mit dem Blechpadel 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/120V Steckdose an. Um Ihren Pizza-Maker anzuschalten, drehen Sie einfach den Bedienknopf auf die mittlere Wärmeeinstellung 5. 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 ungefähr 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 Blechpaddel 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 Blechpaddel 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, schließen 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 Blechpaddeln. 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

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-Blechpaddel oder einem harten Borstenpinsel ab und wischen ihn mit einem Papiertuch oder einem sauberen Spültuch ab. Reinigen Sie die Blechpaddel mit Wasser und einem milden Spülmittel.

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 denen 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, dass 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 platzieren 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 Sandwiches 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 hinzu.
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 extra 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 extra 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, geraspelt

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 extra 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 karamalisierte 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-Hähnchen- und Rucola- Pizza.

1. Geben Sie die Hähnchen-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 geraspelten 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

extra natives Olivenöl, um obendrauf zu sprühen.

UMWELT



ACHTUNG:

Werfen Sie nicht dieses Produkt, wie es mit anderen Haushaltsprodukten hat. Es gibt eine Mülltrennung 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 01

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

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. Bewaar deze handleiding.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door jonge kinderen of mensen met een beperking zonder toezicht. Jonge kinderen moeten onder toezicht blijven om te verzekeren dat ze niet met het apparaat spelen.

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 metalen schep.

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/120V stopcontact. Om de Pizza Maker aan te zetten, draai de knop naar gemiddelde hitte stand 5. 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 metalen schep 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 plakken deeg op de steen of op de metalen schep. 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

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. Pannelappen 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 metalen pizza schep of een stijve borstel en veeg het schoon met een papieren doek of een schone stoffen doek. Om de metalen schep 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.

Ingrediënten (Voor 1 Pizza)

- 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 ontdooit, 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 ontdooit. 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 tot 7 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.

MILIEU



ATTENTIE:

Dit apparaat mag niet met uw ander huishoudelijke toestellen worden verwijderd. Dit product moet op een geselecteerde stortplaats verwijderd 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 01

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

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 electrodoméstico no debe ser usado por personas (incluyendo niños) con discapacidad física, sensorial o motora, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisadas o hayan sido instruidas en el uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
15. 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.

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 cocinando más rápido que la de abajo, vuelva a girar la perilla a la posición 1 y deje que la pizza se siga cocinando 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 espátulas metálicas.

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/120V. Para encender su Pizzera, simplemente gire la perilla de control del termostato a la posición 5, correspondiente a una temperatura media. 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 espátulas metálicas 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 espátulas metálicas 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 espátulas metálicas. 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

- 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 espátulas metálicas 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 espátulas metálicas, 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 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. Cuezla 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. Cuezla 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

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 sustancias 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 01

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, infarinare 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

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. 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.

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 in metallo.

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 / 120V a 230V. Per cuocere la vostra pizza, è sufficiente ruotare la manopola di controllo della temperatura di cottura sull'impostazione 5. 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, aiuta 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 alla 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 metallo. 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

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 detersivi. Raschiare qualsiasi cibo in eccesso con le pale di pizza di metallo o una spazzola a setole e pulire con un tovagliolo di carta o un canovaccio pulito. Per pulire le piastre di metallo, 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.

Ingredienti (Per 1 Pizza)

- 10 g di lievito secco
- 1 cucchiaino di zucchero semolato
- Sale 1/2 cucchiaino
- 2 tazze di farina
- 2 cucchiaini 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. Spegner 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 cucchiaio 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 cucchiaini 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, tritata

- 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 cucchiaini 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 la 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 cucchiaini 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 cucchiaini 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 porla 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 irrorare 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 cucchiaino di pasta di Tandoori
- 2 cucchiaini di yogurt naturale
- 3 cucchiaini di pomodoro
- Manciatina di mozzarella tagliuzzata
- Manciatina di pomodorini, tagliati a metà
- foglie di rucola
- 2 cucchiaini di tzatziki
- 2 cucchiaini 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 grigliata
- 5 fette di mozzarella fresca
- 3 cucchiaini di pomodoro
- Una manciata di Pecorino
- Una manciata di foglie di spinaci baby
- Olio extra vergine di oliva.

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 01