

# Gebruiksaanwijzing minipizzaoven

## Model: PO-B6



### Leestips:

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

Terracotta koepel van dit model is gemaakt van speciale klei gebakken op hoge temperatuur.

Vanwege het onvermijdelijke baktemperatuurverschil in de oven, is er een klein kleurverschil tussen verschillende terracotta koepels.

Verpakkingsafbeeldingen en reclamefoto's zijn alleen ter referentie, raadpleeg en voldoe aan de werkelijke producten in natura.

### Waarschuwing:

- De apparaten zijn niet bedoeld om te worden bediend door middel van een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Het apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen.
- Kinderen onder toezicht om niet met het apparaat te spelen  
dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren begrijpen betrokken.
- Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet zonder toezicht door kinderen worden uitgevoerd.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.

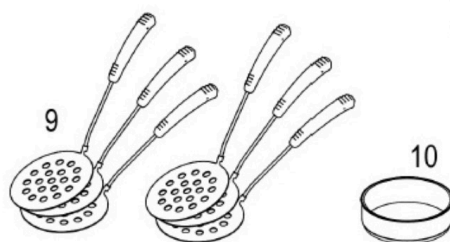
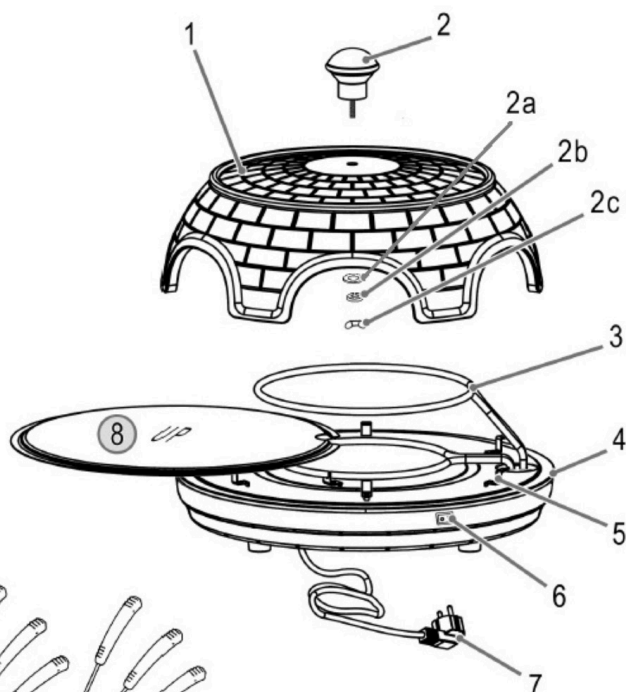
### Veiligheidsmaatregelen

- Gebruik het product alleen zoals aangegeven in de instructies.
- Onjuist gebruik maakt de garantie ongeldig.
- Het product is niet bedoeld voor commercieel of professioneel gebruik.
- Controleer of het voltage aangegeven op het apparaat overeenkomt met uw plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit op netstroom.
- Gebruik een geaard stopcontact.
- Niet gebruiken als het apparaat, het netsnoer of de stekker beschadigd is.
- Bescherm apparaat, kabel en stekker tegen contact met water. Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Bescherm apparaat, kabel en stekker tegen contact met warmtebronnen.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer deze niet in gebruik is. Bewaar het apparaat bij voorkeur in de originele verpakking.
- Zorg ervoor dat uw handen droog zijn wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt. Trek aan de stekker, niet aan het snoer.
- Gebruik tijdens het opwarmen geen zacht tafelkleed onder de pizzaoven.
- Gebruik de pizzaoven niet in vochtige ruimtes.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen en geestelijk onbekwaam personen. Kinderen mogen de pizzaoven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene.
- Houd het apparaat in goede staat en laat het niet onbeheerd achter wanneer het is ingeschakeld.
- Plaats het apparaat op een stevige en vlakke ondergrond.

- Laat het apparaat minimaal 30 minuten afkoelen voordat u het reinigt en/of opbergt.
- Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
- Verschillende onderdelen van de pizzaoven worden erg heet. Niet aanraken om brandwonden te voorkomen.
- Til het terracotta deksel altijd aan het handvat op. Gebruik een ovenwant of pannenlap.
- Het metaal van de spatels wordt erg heet. Houd de spatels bij de handgrepen vast.
- Zorg ervoor dat de pizzaoven vrij staat en niet in contact komt met brandbare materialen. Dek de pizzaoven niet af.
- Bereid geen vlees in de pizzaoven, omdat vet van het vlees op het verwarmingselement kan spatten en brand kan veroorzaken.
- Gebruik de pizzaoven alleen met het terracotta deksel erop.
- Het terracotta deksel is erg kwetsbaar.
- Het apparaat en de accessoires zijn niet geschikt voor de vaatwasser.
- Reparaties alleen door geautoriseerde serviceafdelingen. Open het apparaat niet.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of gelijkaardig gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.

## Overzicht van de componenten

- |    |                                  |
|----|----------------------------------|
| 1  | Handgemaakte terracotta kap      |
| 2  | Handvat                          |
| 2a | Wasmachine                       |
| 2b | Borgring                         |
| 2c | Vleugelmoer                      |
| 3  | Verwarmingselement               |
| 4  | Basis                            |
| 5  | Ondersteuning voor de bodemplaat |
| 6  | Schakelaar (Aan / Uit)           |
| 7  | Stekker                          |
| 8  | Roestvrijstalen bodemplaat       |
| 9  | Roestvrijstalen pizzaheffer      |
| 10 | Deegsnijder                      |



Het verpakkingsmateriaal kan worden hergebruikt of gerecycled. Zorg ervoor dat u het verpakkingsmateriaal afvoert naar de daarvoor bestemde stortplaatsen. Neem direct contact op met uw leverancier als u transportschade constateert.

## Installatie

- Monteer het handvat met de moer op het deksel. Gebruik geen gereedschap en draai niet te vast, omdat het deksel kan gemakkelijk breken.
- Reinig de bakplaat en spatels voordat u de pizzaoven voor het eerst gebruikt.
- Tijdens het eerste gebruik van de pizzaoven kan er lichte rook en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal na korte tijd verdwijnen.

## Recepten

### Pizza deeg

- 500 g meel
- Mes punt van zout
- 4 eetlepels olijfolie
- 20 g verse gist of 1 pakje droge gist
- 250 ml lauwwarm water

### Recept met verse gist:

- Neem een kom en meng de bloem met de olijfolie en zout.
- Los de verse gist op in lauwwarm water en roer tot een gladde substantie.
- Meng de klontvrije gist met de bloem.

### Recept met droge gist:

- Neem een kom en meng de bloem, olijfolie, zout, gedroogde gist en lauw water.
- Kneed tot een soepel deeg. Gebruik eventueel een blender of keukenmachine.
- Dek de kom af met een doek en laat 45 minuten rijzen tot het volume verdubbeld is.
- Bestrooi het deeg met bloem en rol het uit tot een dikte van 3 mm. Keer het deeg af en toe en bestrooi met bloem om plakken te voorkomen.
- Gebruik de ronde deegvorm om de pizzabodems uit te snijden.

### Tomatensaus

- 1 blik gepelde tomaten
- 1 klein blikje tomatenpuree
- Peper & Zout
- Oregano
- 2 eetlepels olijfolie
- 2 teentjes knoflook

- Snijd de gepelde tomaten fijn.
- Meng alle ingrediënten tot een saus.

### Aanbeveling bijvullen

- Kazen: mozzarella, geraspte Parmezaanse kaas, geraspte Goudse kaas, enz.
- Zeevruchten: gerookte zalm, gamba's, tonijn in blik, enz.
- Groenten: groene paprika, rucola, olijven, champignons, spinazie, ui, enz.
- Kruiden: basilicum, peper, zout, Italiaanse kruiden, enz.
- Vlees: ham, spek, salami, enz.

Zet de toppings voor de pizza's in bakjes op tafel.

- Vet de spatels in met een beetje olie en leg ze op je bord.
- Plaats een pizzabodem op de spatel.
- Schenk wat tomatensaus op de pizzabodem. Laat ongeveer een centimeter deeg aan de rand.
- Beleg de pizza met ingrediënten naar eigen smaak.

### Variaties

- Gebruik kant-en-klare pizzabodems uit de supermarkt.
- Gebruik kant-en-klare pizza's uit de supermarkt.

## Werking

- Plaats de pizzaoven op een stabiele en vlakke ondergrond. Zorg ervoor dat het oppervlak hitte- en spatbestendig is. Ventileer de ruimte tijdens het gebruik van de pizzaoven.
- Er kan wat rook ontstaan wanneer de pizzaoven voor het eerst opwarmt. Maak je geen zorgen, dit is normaal en niet gevaarlijk.
- Steek de stekker in het stopcontact en schakel het apparaat in. Laat de pizzaoven 10 minuten voorverwarmen.
- Schuif de pizza op de spatel in de pizzaoven. Laat de pizza op de spatel liggen, hierdoor haal je de pizza gemakkelijk weer uit de oven.
- Bak de pizza 5 tot 7 minuten. Leg de pizza op je bord. Houd er rekening mee dat de spatel erg heet is; plaats het op een hittebestendig oppervlak.
- De bovenkant van het terracotta deksel kan gebruikt worden als warmhoudgedeelte. Schakel het apparaat na gebruik uit en trek de stekker uit het stopcontact.

## Reiniging en onderhoud

Zorg ervoor dat de stroom onmiddellijk wordt uitgeschakeld en laat minimaal 30 minuten afkoelen schoonmaken en opbergen. Het terracotta deksel moet volledig zijn afgekoeld voordat het in contact komt met water. Plaats het warme deksel niet op een koude ondergrond, dit kan het beschadigen door te snel af te koelen. Na normaal gebruik hoeft u de terracotta deksel niet schoon te maken. Het terracotta deksel is niet vaatwasmachinebestendig. Ook de andere onderdelen van de pizzaoven zijn niet vaatwasmachinebestendig. Bakplaat en spatels kunnen met een borstel in warm afwaswater worden gewassen.

Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel. Gebruik geen harde borstels, schuurmiddelen, schuursponsjes of vloeistoffen zoals alcohol, benzine of aceton. Droog na het schoonmaken goed af met een droge doek. Dompel het apparaat in geen geval onder in water.

Bewaar het apparaat in de originele verpakking op een droge, koele plaats. Bewaar het niet als het niet helemaal droog is. Vet de bakplaat licht in als de pizzaoven langere tijd niet wordt gebruikt.

## Afvalverwerking

Gooi dit apparaat niet bij het huisvuil. Iedere consument is verplicht al het afval in te leveren elektrische of elektronische apparaten, ongeacht de apparaten die schadelijke stoffen bevatten of niet, naar een milieudepot of de dealer brengen, zodat ze op een milieuvriendelijke manier worden afgevoerd. Neem dan contact op met de afdeling afvalbeheer van uw gemeente.

## Technische specificaties

Etikettering: pizzaoven  
Model: PO-B6  
Spanning: 220V-240V~ 50/60Hz  
Vermogen: 1100W

