

emerio®

PB-115331



Pizza box (EN)

Pizza box (DE)

Pizza box (FR)

Pizza box (SE)

Pizza box (NL)

Pizza box (PL)

CE

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Πριν από τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι έχετε διαβάσει όλες τις παρακάτω οδηγίες για να αποφύγετε τραυματισμό ή ζημιά και για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα από τη συσκευή. Φροντίστε να φυλάξετε αυτό το εγχειρίδιο σε ασφαλές μέρος. Εάν δώσετε ή μεταφέρετε αυτήν τη συσκευή σε κάποιον άλλο, φροντίστε να συμπεριλάβετε και αυτό το εγχειρίδιο. Σε περίπτωση ζημιάς που προκλήθηκε από τον χρήστη που δεν ακολουθήσει τις οδηγίες αυτού του εγχειριδίου, η εγγύηση θα ακυρωθεί. Ο

κατασκευαστής/εισαγωγέας δεν φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που προκλήθηκαν από μη τήρηση του εγχειριδίου, αμελής χρήση ή χρήση που δεν συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις αυτού του εγχειριδίου.

1. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές διακοσμητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν τους έχει δοθεί επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που εμπεριέχονται.
2. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
3. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά εκτός εάν είναι μεγαλύτερα των 8 ετών και υπό την επίβλεψη.
4. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
5. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή παρόμοια εξειδικευμένα άτομα, προκειμένου να αποφευχθεί ένας κίνδυνος.
6. Όσον αφορά τις οδηγίες καθαρισμού των επιφανειών που έρχονται σε επαφή με τρόφιμα ή λάδια, ανατρέξτε στην παράγραφο «Καθαρισμός και συντήρηση» του εγχειριδίου.
7. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

8. Πριν τοποθετήσετε το βύσμα στην πρίζα, βεβαιωθείτε ότι η τάση και η συχνότητα συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές στην ετικέτα χαρακτηριστικών.

9. Αποσυνδέστε το φισ από την πρίζα όταν η συσκευή δεν χρησιμοποιείται και πριν την καθαρίσετε.

10. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν είναι κρεμασμένο σε αιχμηρές άκρες και κρατήστε το μακριά από ζεστά αντικείμενα και ανοιχτές φλόγες.

11. Μην βυθίζετε τη συσκευή ή το φισ σε νερό ή άλλα υγρά. Υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή από ηλεκτροπληξία!

12. Για να αφαιρέσετε το φισ από την πρίζα, τραβήξτε το φισ. Μην τραβάτε το καλώδιο ρεύματος.

13. Μην αγγίζετε τη συσκευή εάν πέσει στο νερό. Βγάλτε το φισ από την πρίζα, κλείστε τη συσκευή και στείλτε την σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επισκευή.

14. Μην συνδέετε ή αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα με βρεγμένο χέρι.

15. Μην επιχειρήσετε ποτέ να ανοίξετε το περίβλημα της συσκευής ή να επισκευάσετε μόνοι σας τη συσκευή. Αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

16. Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη κατά τη χρήση.

17. Αυτή η συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για εμπορική χρήση.

18. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλη χρήση από την προβλεπόμενη.

19. Μην τυλίγετε το καλώδιο γύρω από τη συσκευή και μην το λυγίζετε.

20. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σταθερή, επίπεδη επιφάνεια από την οποία δεν μπορεί να πέσει.

21. Εάν χρησιμοποιείτε προϊόντα με αντικολλητικές επιφάνειες, βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν πουλιά στον ίδιο χώρο και ότι το δωμάτιο μπορεί να είναι εντελώς κλειστό και να αερίζεται καλά.

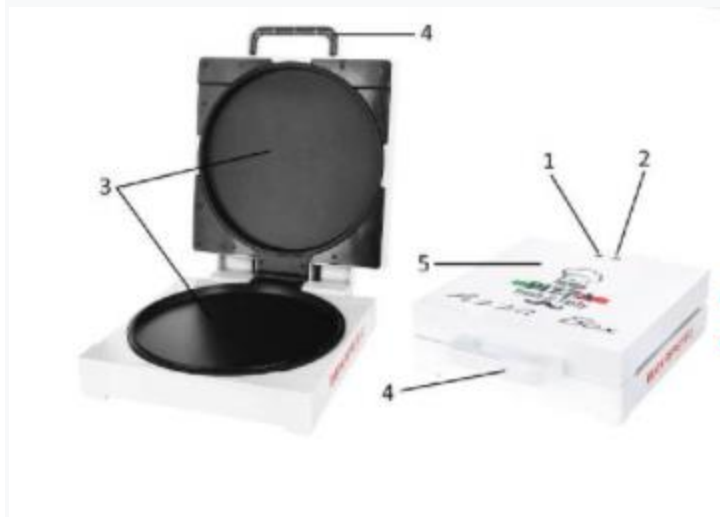
22. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!!



Μην αγγίζετε την επιφάνεια κατά τη χρήση. Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί να είναι υψηλή όταν η συσκευή λειτουργεί.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

- 1.Κόκκινη λυχνία ισχύος
- 2.Πράσινη λυχνία ελέγχου
- 3.Αντικολλητική πλάκα ψησίματος
- 4.Λαβή
- 5.Κάλυμμα



ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΑΡΧΙΚΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε όλη τη συσκευασία.
2. Καθαρίστε τις πλάκες ψησίματος με ένα μαλακό υγρό πανί και στη συνέχεια στεγνώστε τις.
3. Ξετυλίξτε τελείως το καλώδιο τροφοδοσίας.
4. Μην ψήνετε πίτσες με διάμετρο μεγαλύτερη από 30 εκατοστά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η συσκευή μπορεί να βγάλει λίγο καπνό και μια χαρακτηριστική μυρωδιά όταν την ενεργοποιήσετε για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό και θα σταματήσει σύντομα

ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕ 1. Συνδέστε τη συσκευή σε κατάλληλη πρίζα. Η κόκκινη λυχνία λειτουργίας θα ανάψει και η συσκευή αρχίζει να ζεσταίνεται.

2. Μόλις ζεσταθεί η συσκευή, θα ανάψει η πράσινη λυχνία ελέγχου.

Σημείωση: αφήνετε πάντα τη συσκευή να προθερμαίνεται για περίπου 5 λεπτά πριν την ψήσετε, αυτό εξασφαλίζει το καλύτερο αποτέλεσμα.

3. Ετοιμάστε πρώτα τη ζύμη για πίτσα με διάμετρο έως 30 cm, προσθέστε τα αγαπημένα σας γαρνιτούρα και μετά βάλτε τη στο ταψί χρησιμοποιώντας μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα.

Προσοχή: η συσκευή θα ζεσταθεί πολύ κατά τη λειτουργία, φροντίστε να αποφύγετε τραυματισμούς.

4. Κλείστε τη συσκευή και αρχίζει να ψήνεται.

5. Ψήστε την πίτσα για περίπου. 5-8 λεπτά ανάλογα με το πάχος της ζύμης και των επικαλύψεων. Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου, η πράσινη λυχνία ελέγχου θα ανάβει και θα σβήνει από καιρό σε καιρό.

6. Ανοίξτε τη συσκευή και αφαιρέστε την πίτσα με μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά αντικείμενα (π.χ. μαχαίρι, πιρούνι κ.λπ.) γιατί θα γρατσουνίσουν την επίστρωση της επιφάνειας θέρμανσης.

7. Εάν θέλετε να ψήσετε περισσότερες πίτσες, κλείστε ξανά τη συσκευή και περιμένετε μέχρι να ξαναθερμανθούν επαρκώς οι πλάκες ψησίματος, επαναλάβετε τη διαδικασία ψησίματος όπως περιγράφεται παραπάνω.

8. Μετά τη χρήση, αποσυνδέστε αμέσως το φις από την πρίζα. Με τη συσκευή ανοιχτή, αφήστε τη να κρυώσει.

Σημείωση: 1) Ανοίξτε τη συσκευή προσεκτικά με γάντι φούρνου λόγω της απελευθέρωσης ατμού.

2) Μην κόβετε την πίτσα απευθείας στο πιάτο ψησίματος γιατί μπορεί να προκληθεί γρατσουνιές.

Αφαιρείτε πάντα την πίτσα με μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα και τη μεταφέρετε σε επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα.

3) Η συσκευή μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή κατεψυγμένων πίτσας.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Το περίβλημα της συσκευής θα είναι εξαιρετικά ζεστό κατά τη χρήση. Αγγίζετε τη

λαβή μόνο όταν την ανοίγετε και την κλείνετε. Φροντίστε να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου όταν χειρίζεστε τη συσκευή.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Πρώτα, αποσυνδέστε το φως!
2. Καθαρίζετε μόνο όταν η συσκευή έχει κρυώσει εντελώς.
3. Καθαρίστε την επιφάνεια του περιβλήματος και τις πλάκες ψησίματος της συσκευής με ένα μαλακό, υγρό πανί
4. Είναι πιο εύκολο να αφαιρέσετε τα ψίχουλα φαγητού με ένα πολύ απαλό πινέλο.
5. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ λειαντικά καθαριστικά ή αιχμηρά αντικείμενα (π.χ. βούρτσα ή μαχαίρι) για τον καθαρισμό.
6. Προσοχή: Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλα υγρά. Υπάρχει κίνδυνος για τη ζωή από ηλεκτροπληξία!

ΣΥΝΤΑΓΗ: 1. Ζύμη πίτσας Παραδοσιακό στυλ ζύμη πίτσας 3/4 φλιτζάνι νερό, ζεστό 2 κουταλιές της σούπας φυτικό λάδι 2 φλιτζάνια απλό αλεύρι 1/2 κουταλάκι του γλυκού κρυσταλλική ζάχαρη 1/2 κουταλάκι του γλυκού αλάτι 1 κουταλιά της σούπας ιταλικό καρύκευμα 2 κουταλάκια του γλυκού μαγιά. Προσθέστε χλιαρό νερό και φυτικό λάδι στο τηγάνι. Προσθέστε το αλεύρι, τη ζάχαρη, τα ιταλικά καρυκεύματα και το αλάτι στο τηγάνι. Χτυπάμε το τηγάνι για να καθαρίζουν τα ξηρά υλικά και μετά ισοπεδώνουμε σπρώχνοντας λίγο από το μείγμα στις γωνίες. Κάντε διαθήκη στο κέντρο των ξηραντικών συστατικών. προσθέστε μαγιά. Ανακατεύουμε καλά τη ζύμη και ζυμώνουμε για 1 λεπτό. Ανοίγουμε τη ζύμη για να χωρέσει το πιάτο της πίτσας. Αφήνουμε να φουσκώσει σε ζεστό μέρος χωρίς ρεύμα για 20-25 λεπτά. Απλώστε ομοιόμορφα τη σάλτσα πίτσας πάνω από την κρούστα και στη συνέχεια προσθέστε τις αγαπημένες επικαλύψεις και το τυρί. 2. Συνταγή για σάλτσα πίτσας Σιγοβράζουμε για μία ώρα: 1 κουτί πελτέ ντομάτας 2 κουτάκια ντοματοπελτέ νερό σκόρδο σέλινο αλάτι ρίγανη Βασιλική σάλτσα πίτσας Σικελίας 2 φλιτζάνια ντομάτες Roma, αλεσμένες 10 μεγάλες μαύρες ελιές χωρίς κουκούτσι, κομμένες

στα τέταρτα 2 κουταλιές της σούπας έξτρα παρθένο ελαιόλαδο 2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες 2 έως 3 φέτες φιλέτα χωρίς κομμένο μπουκάλι αντσούγια , ανακατεύουμε αλεσμένες ντομάτες, ελιές, λάδι, σκόρδο και γαύρο. Αλατοπιπερώνουμε ελαφρά και ανακατεύουμε καλά. Αποδίδει 2 1/4 φλιτζάνια σάλτσα. Πίτσα θαλασσινών 1 κ.γ. ελαιόλαδο 3/4 φλιτζάνι κρέας καβούρι 3/4 φλιτζάνι γαρίδες σαλάτα 1/2 φλιτζάνι ανανάς θρυμματισμένος – προαιρετικά, στραγγισμένος, 5 μανιτάρια – κομμένες σε φέτες 130 γραμμάρια μαύρες ελιές – στραγγισμένες 1/4 φλιτζάνι πράσινη πιπεριά κομμένη σε κύβους 1 φλιτζάνι τριμμένο τυρί μοτσαρέλα – χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά εντάξει 1 φλιτζάνι τριμμένο λευκό τυρί τσένταρ – χαμηλής περιεκτικότητας σε λιπαρά εντάξει- Προθερμάνετε τη συσκευή για 5 λεπτά.- Απλώστε τη ζύμη πίτσας στο πιάτο της πίτσας.- Αλείψτε τη ζύμη με λάδι.- Περάστε από πάνω καβούρι, γαρίδες, ανανά, μανιτάρια, ελιές, πράσινη πιπεριά, μοτσαρέλα και τυρί τσένταρ.- Ψήνουμε για 5 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει η κρούστα και να ροδίσει το τυρί. Υπέροχη πίτσα Αυτή είναι η πίτσα με πολύ, ώστε να μπορούν να προστεθούν υλικά όπως τα παρακάτω ανάλογα με το προσωπικό γούστο: 100γρ τριμμένο τυρί 1/2 πιπεριά, ψιλοκομμένη 3 κ.σ. ντοματοπελτέ Πρέζα αλεσμένα τσίλι 45 γρ. φιλέτα γαύρου στραγγισμένα, στραγγισμένα 4 φέτες μαγειρεμένο ζαμπόν, ψιλοκομμένα 2 μεγάλα μανιτάρια, κομμένες σε φέτες 6 γεμιστές ελιές, κομμένη στη μέση 1/2 πιπεριά, σε λεπτές φέτες 1 μικρό φρέσκο τσίλι, κομμένο σε λεπτές φέτες, όπως π.χ. για 5 λεπτά. Κορυφαία κρούστα ζύμης με σάλτσα και τυρί. Περιχύνετε με λάδι και στη συνέχεια προσθέτετε τα υλικά. Συμπληρώστε με περισσότερο τυρί και ψήστε για 5 λεπτά ή μέχρι να ροδίσει η κρούστα και να ροδίσει το τυρί.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Τάση λειτουργίας: 220-240V ~ 50/60Hz Ισχύς: 1200W

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ ΠΕΛΑΤΩΝ Πριν από την παράδοση, οι συσκευές μας υπόκεινται σε αυστηρό έλεγχο ποιότητας. Εάν, παρ' όλη τη φροντίδα, έχει προκληθεί ζημιά κατά την παραγωγή ή τη μεταφορά, επιστρέψτε τη συσκευή στον αντιπρόσωπό σας. Εκτός από τα εκ του νόμου νομικά δικαιώματα, ο αγοραστής έχει τη δυνατότητα να διεκδικήσει τους όρους της ακόλουθης εγγύησης: Για την αγορασμένη

συσκευή παρέχουμε 2 χρόνια εγγύηση, ξεκινώντας από την ημέρα της πώλησης. Εάν έχετε ελαττωματικό προϊόν, μπορείτε να επιστρέψετε απευθείας στο σημείο αγοράς. Τα ελαττώματα που προκύπτουν λόγω ακατάλληλου χειρισμού της συσκευής και δυσλειτουργίες λόγω επεμβάσεων και επισκευών τρίτων ή η τοποθέτηση μη γνήσιων εξαρτημάτων δεν καλύπτονται από αυτήν την εγγύηση . Κρατάτε πάντα την απόδειξη, χωρίς την απόδειξη δεν μπορείτε να διεκδικήσετε οποιαδήποτε μορφή εγγύησης. Ζημιά που προκαλείται από μη τήρηση του εγχειριδίου οδηγιών, θα οδηγήσει σε άκυρη εγγύηση, εάν αυτό έχει ως αποτέλεσμα επακόλουθες ζημιές, τότε δεν φέρουμε ευθύνη. Ούτε μπορούμε να θεωρήσουμε υπεύθυνοι για υλικές ζημιές ή σωματικές βλάβες που προκαλούνται από ακατάλληλη χρήση, εάν το εγχειρίδιο οδηγιών δεν είναι σωστά εκτελούνται. Η ζημιά στα αξεσουάρ δεν σημαίνει δωρεάν αντικατάσταση ολόκληρης της συσκευής. Σε αυτή την περίπτωση επικοινωνήστε με το τμήμα σέρβις μας. Το σπασμένο γυαλί ή το σπάσιμο πλαστικών εξαρτημάτων υπόκειται πάντα σε χρέωση. Ελαττώματα σε αναλώσιμα ή εξαρτήματα που υπόκεινται σε φθορά, καθώς και ο καθαρισμός, η συντήρηση ή η αντικατάσταση των εν λόγω εξαρτημάτων δεν καλύπτονται από την εγγύηση και καταβάλλονται

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΣΤΟ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ



Ανακύκλωση – Ευρωπαϊκή Οδηγία 2012/19/EU Αυτή η σήμανση υποδεικνύει ότι αυτό το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα. Αποτρέψτε πιθανή βλάβη στο περιβάλλον ή την ανθρώπινη υγεία από την ανεξέλεγκτη διάθεση απορριμμάτων, ανακυκλώστε τα υπεύθυνα για να προωθήσετε τη βιώσιμη επαναχρησιμοποίηση των υλικών πόρων. Για να επιστρέψετε τη χρησιμοποιημένη συσκευή σας, χρησιμοποιήστε τα συστήματα επιστροφής και συλλογής ή επικοινωνήστε με το κατάστημα λιανικής από όπου αγοράστηκε το προϊόν. Μπορούν να πάρουν αυτό το προϊόν για περιβαλλοντική ασφαλή ανακύκλωση.

