

Your kitchen. Made better.

courantTM

by IMPECCATM



Pizza Maker

User Manual
Manual de usuario
Mode d'emploi

Model: CPM-1240R

www.courantusa.com

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards	3
What's In The Box	5
Before using your Pizza Maker for the first time	6
Parts of your Pizza Maker	7
Using your Pizza Maker	8
Care & Cleaning	9
Recipes	9
Trouble Shooting Guide	13
One Year Limited Warranty (US)	14

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock and personal injury.

1. READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.
2. Parts become hot during use. Do not touch hot surfaces; instead, use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock, and injury to persons or pets, do not immerse cord, plug, or unit in water or any other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. In the event of damage, return the Pizza Maker to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
6. The use of accessory attachments not recommended or sold by Courant may cause fire, electric shock or injury, and is therefore prohibited.
7. Do not use outdoors or for commercial use.
8. Do not allow the cord to hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces including the stove.
9. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
10. To disconnect the Pizza Maker, turn the timer control to "off". Then, remove the plug from wall outlet.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
12. Do not use this appliance for other than its intended use.
13. Do not leave appliance unattended while in use.
14. **CAUTION:** Unplug this appliance from outlet when not in use, and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
15. Do not twist, kink or wrap the power cord around the Pizza Maker, as this may cause the insulation to weaken and split, particularly in the location where it enters the unit.

SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Always place the Pizza Maker on a heat-resistant surface.
2. To avoid scratching, use utensils specifically designed for nonstick surfaces. Never remove the pizza or any other food items with a cutting device or metal kitchen utensil.
3. When using the Pizza Maker, allow four to six inches of space above, behind and on either side for air circulation.
4. Always unplug immediately from outlet when not in use.
5. Always unplug and cool before cleaning and storing.

Power Cord

1. A short power-supply cord is provided to reduce the hazard resulting from entanglement or tripping over a long cord.
2. Extension cords may be used if care is exercised. If it is necessary to use an extension cord, it should be positioned so that it does not drape over the counter or tabletop, where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
3. The electrical rating of the extension cord must be the same or greater than the wattage of the appliance (the wattage is shown on the rating label located on the underside or back of the appliance).
4. Avoid pulling or straining the power cord at the outlet or appliance connections.

Polarized Plug

1. Your appliance is equipped with a polarized plug (one blade is wider than the other).
2. To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way
3. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug.

If the plug does not fit, please consult a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

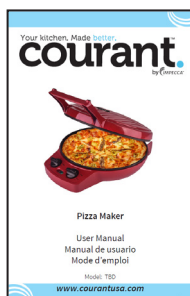
WARNING: Improper use of the power cord may result in electric shock. Consult a qualified electrician if necessary.

WHAT'S IN THE BOX

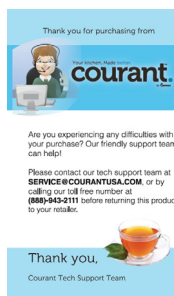
Please verify that your box contains the following items. Note that some models may not include all items.



1



2



3

Included are:

- 1 Pizza Maker
- 2 User Manual
- 3 Tech Support Card

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

BEFORE USING YOUR PIZZA MAKER FOR THE FIRST TIME

Before using your Pizza Maker for the first time, please read all the instructions contained here.

Carefully unpack the Pizza Maker and remove all packaging materials from inside and around the unit. To remove any dust that may have accumulated during packaging, wipe the cooking surface and the exterior of the unit with a cloth or sponge moistened in warm water. Dry thoroughly.

Before cooking, let your oven run for 10 minutes with the lid closed on the lowest setting. This will help burn off any lubricant from the oven's heating elements. This will not affect the performance of your Pizza Maker, nor do you need to repeat this process at any time in the future.

Never use a knife or pizza cutter on the cooking surface, as this could damage it.

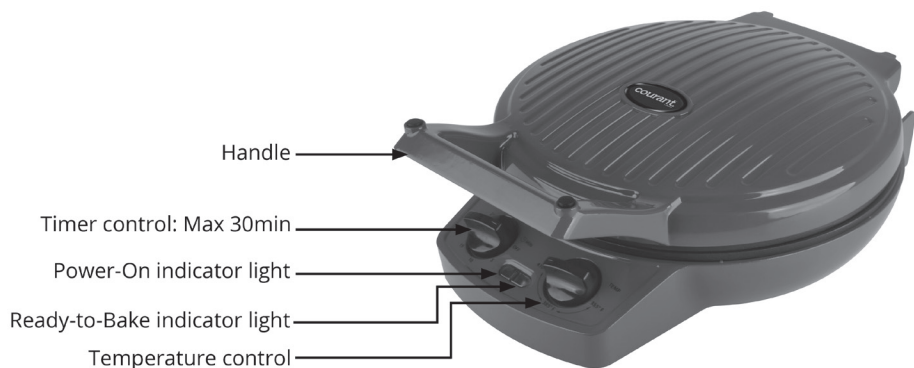
WARNING: Do not immerse the unit, cord or plug in water or any other liquid. Do not pour or run water onto any part of the appliance. Do not use harsh or abrasive cleansers on any part of the appliance.

To maintain the quality of the nonstick coating on your Pizza Maker we recommend the following: Using a paper towel, coat the nonstick surface with a small amount of vegetable oil or a nonstick cooking spray and wipe off excess oil.

Before use, unwind the power cord completely and keep the cord away from the hot parts of the appliance.

NOTE: During the first use, even after preheating, the unit may emit a small amount of smoke and a slight smell; this is normal, the unit is burning off the residues from the manufacturing process. The odor is harmless and should not reoccur after the initial heating.

PARTS OF YOUR PIZZA MAKER



RATING: 120V, 60Hz, 1440W, AC ONLY

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

USING YOUR PIZZA MAKER

Your new Pizza Maker has three temperature settings: 355°F, 385°F and 410°F, and a timer that goes from 0 to 30 minutes.

1. Place the unit on a clean, dry, heat resistant flat surface, such as a table or countertop.
2. To maintain the quality of the nonstick finish on your Pizza Maker, we recommend using a paper towel or silicone basting brush to coat the nonstick surfaces with a small amount of vegetable oil or a nonstick cooking spray, and then wipe the excess oil off.
3. Close the Pizza Maker and plug it into the wall outlet.
4. To preheat the Pizza Maker, set the timer to 10 minutes and the temperature control to 410°F. The red indicator light (Power-On) will illuminate and stay on while the unit is active. When the green Indicator Light (Ready-to-Bake) illuminates, it indicates that the Pizza Maker has finished preheating and is ready to use.
5. After the Pizza Maker has been preheated, place your homemade or frozen pizza or other food on the bottom nonstick baking surface. The green indicator light will turn off. If baking pizza, you can set the timer to 15 minutes and the temperature control to 410°F. If cooking other kinds of food, you can set the appropriate time and temperature according to the recipe.
6. Gently close the lid and let the unit cook. After the time has elapsed, the timer will emit a bell sound and the unit will automatically shut off. Your pizza or food is now ready (you can use the tip of a spatula to lift the edge of the pizza to check if the bottom crust has baked to your preference). When cooking other kinds of food, it is recommended to stir or flip the ingredients periodically in order to ensure that they are cooked evenly.
7. To remove the pizza or the other food from the Pizza Maker, always use a heat resistant plastic, nylon, silicone or wooden spatula. Never use a sharp or metal object, as this will damage the nonstick coating of the baking surface.
8. The unit can open completely flat (180°), which allows it to be used as a table grill. You can cook different kinds of food on your Pizza Maker. Set the time and the temperature required to cook the ingredients thoroughly. If cooking on the bottom baking surface only, close the lid to shorten the total cooking time as the Pizza Maker works more efficiently and distributes heat more evenly.
9. Remove the plug from the wall outlet, let the Pizza Maker open and allow it to cool down completely.
10. Clean the Pizza Maker with a damp cloth or soft brush. Never use harsh and abrasive cleaners, a scouring pad, or steel wool which can damage the surface.
11. Never immerse the Pizza Maker in water or any other liquid.

BAKING ADDITIONAL PIZZAS

1. If baking additional pizzas, keep the Pizza Maker lid closed to retain heat. Always wait until the green (Ready-to-Bake) Indicator Light illuminates before adding another pizza.
2. Additional pizzas may bake quicker than your first baked pizza, since extra heat has been retained inside your Pizza Maker. It may be necessary to adjust to a shorter baking time.

CARE AND CLEANING

Always ensure that the Pizza Maker is unplugged and cool before moving, cleaning or storing.

Wipe the nonstick baking plates with a clean, damp cloth. If pizza dough still remains on the baking plates, pour a small amount of cooking oil on the hardened pizza dough. Allow the oil to set for 5 minutes, then wipe clean with a paper towel or soft cloth. To remove stubborn stains, use a soft nylon brush or other cleaning utensil safe for nonstick surfaces.

WARNING: Do not immerse the unit, cord or plug in water or any other liquid. Do not pour or run water onto any part of the unit. Do not place in dishwasher. Do not use harsh or abrasive cleansers on any part of the Pizza Maker.

The exterior of the unit may be wiped clean with a wet cloth. Let dry thoroughly.

Wrap cord around the convenient cord wrapper on the base. Ensure that the unit is clean and dry before storing.

RECIPES

What's a Pizza Maker without recipes? We have included several here to start you off. Of course, there are literally hundreds of other recipes you can try. Feel free to experiment.

Our first recipe is perhaps the one you'll use most often: basic pizza dough.

BASIC PIZZA DOUGH

Makes 2 thin 12-in crusts

INGREDIENTS

- 1 pinch of sugar
- 1 cup lukewarm water (115°F)
- 1 package active dry yeast
- 2 to 3 cups all-purpose flour
- 1 teaspoon salt
- 2 tablespoons olive oil

PREPARATION

1. Dissolve sugar in water. Sprinkle yeast over water mixture and stir to dissolve.
2. Wait 5 minutes until yeast becomes active and bubbly.
3. Add 2 cups flour to a large mixing bowl; make a well in the center of the flour. Add salt, yeast mixture and olive oil.

RECIPES

4. Mix together by hand until the dough is soft.
5. Place the dough onto a lightly floured surface. Knead until smooth and elastic, about 5 to 10 minutes, adding flour gradually as needed.
6. Transfer the dough to a large, lightly oiled bowl, and coat the dough ball with some oil. Cover with plastic wrap, and allow it to rest for approximately 1 hour in a warm place, until the dough doubles in size.
7. After an hour, punch the dough down with your fist.
8. Turn dough out onto lightly floured surface, split in half and shape into 2 balls.
9. Cover with a towel and rest 15 to 20 minutes.
10. Roll or stretch dough to a 12-inch diameter.
11. Add pizza sauce, shredded cheese and toppings.
12. Bake in the preheated Pizza Maker until crust is crisp and lightly browned.

STORING OPTIONS:

- Store the oiled and wrapped unused dough ball for up to 24 hours in the refrigerator.
- One hour before preparing pizza, take the dough out of the refrigerator and allow to rest until it reaches room temperature.
- Freeze the oiled and wrapped unused dough ball in a zippered freezer bag up to 3 months.

PIZZA TOPPINGS:

Spicy sausage, chicken strips, bacon, pepperoni, salami, ham, Italian beef, onions, pesto, black olives, spinach, artichoke hearts, fresh tomatoes, sundried tomatoes, mushrooms, sweet peppers, jalapeno peppers, anchovies, pineapple, etc.

BBQ CHICKEN PIZZA

INGREDIENTS

- 1 (12-in) unbaked pizza crust
- 3/4 cup shredded rotisserie chicken
- 6 tablespoons barbecue sauce, divided
- 3/4 cup shredded smoked mozzarella cheese
- 1/2 cup thinly sliced red onion
- 3/4 cup shredded whole-milk mozzarella cheese

RECIPES

PREPARATION

1. In a small bowl, toss the chicken with half the barbecue sauce; set aside.
2. Brush pizza dough with remaining barbecue sauce, and sprinkle with smoked mozzarella cheese.
3. Add sliced red onions and shredded chicken, and top with mozzarella cheese.
4. Bake in the preheated Pizza Maker until crust is crispy and lightly browned.

SUNDRIED TOMATO AND GOAT CHEESE PIZZA

INGREDIENTS

- 1 (12-in) unbaked pizza crust
- 2 teaspoons olive oil
- 3 tablespoons tomato sauce
- 1 tablespoon tomato paste
- 1 teaspoon minced garlic
- 1 cup shredded whole-milk mozzarella cheese cup crumbled goat cheese
- 1 cup sliced and drained sundried tomatoes
- 4 tablespoons fresh chopped basil
- 2 chopped small shallots
- 6 tablespoons grated parmesan cheese

PREPARATION

1. Brush pizza dough with olive oil.
2. Combine tomato sauce, tomato paste and garlic in a small bowl, and then spread over pizza dough.
3. Mix cheeses and sprinkle over sauce.
4. Add sundried tomatoes, basil and shallots.
5. Bake in the preheated Pizza Maker until crust is crisp and lightly browned

ROASTED GARLIC WHITE PIZZA

INGREDIENTS

- 1 (12-in) unbaked pizza crust
- 1/2 teaspoons olive oil
- 1/2 head garlic, roasted and mashed
- 6 tablespoons grated parmesan cheese
- 1cup shredded fontina cheese*

RECIPES

- 1/2 cup spinach, frozen, thawed, drained well
- 6 tablespoons whole-milk ricotta cheese

*You can also substitute Havarti or muenster cheese

PREPARATION

1. Brush pizza dough with olive oil.
2. Spread roasted garlic over the dough.
3. Mix fontina and parmesan cheeses and sprinkle over dough.
4. Drop clumps of spinach over the cheese.
5. Add small dollops of ricotta cheese.
6. Bake in preheated Pizza Maker until the crust is crisp and lightly browned.

SAUSAGE AND BELL PEPPER PIZZA

INGREDIENTS

- 1 (12-in) unbaked pizza crust
- 1/2 teaspoons olive oil
- 1 teaspoon minced garlic
- 4 tablespoons grated parmesan or romano cheese
- 1 cup shredded whole-milk mozzarella cheese
- 1/2 cup shredded provolone cheese
- 1 cup Italian sausage, cooked and crumbled
- 1/2 cup red bell pepper julienned
- 1 cup peeled and diced Roma tomatoes
- 2 tablespoons chopped fresh oregano leaves (optional)

PREPARATION

1. Brush pizza dough with olive oil and sprinkle with minced garlic.
2. Mix cheeses and sprinkle over dough.
3. Arrange remaining ingredients on cheese mix.
4. Bake in the preheated Pizza Maker until crust is crisp and lightly browned.

TROUBLE SHOOTING GUIDE

PROBLEM	The heat indicator light goes on, then off.
CAUSE	This is an automatic thermostat light.
SOLUTION	The light will stay on until the oven has reached the desired temperature setting. CHECK WITH MANUFACTURER.
PROBLEM	The pizza is burnt.
CAUSE	Temperature of oven is too high.
SOLUTION	When checking the pizza, if you think the top is cooking quicker than the bottom, turn to the next lowest temperature, leaving the pizza to continue cooking without the thermostat light on.
PROBLEM	Bottom of pizza burns.
CAUSE	Temperature of oven is too high.
SOLUTION	Make sure the oven has been pre-heated. When the oven light goes out, allow a couple of minutes, then put your pizza in. When cooking additional pizzas one after the other, it is best to leave the lid open for a few minutes in-between cooking pizza on the lowest setting.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY (US)

Courant™ warrants this product against defects in material and workmanship to the original purchaser as specified below. Please be sure that the product is registered online within fourteen (14) days of purchase.

PARTS – if the product is determined to have a manufacturing defect, within a period of one (1) year from the date of the original purchase, Courant™ will repair or replace the product parts at no charge (for parts) to consumers in the U.S.A. and Canada.

LABOR – if the product is determined to have a manufacturing defect, within a period of ninety (90) Days from the date of the original purchase, Courant™ will repair or replace the product at no charge to consumers in the U.S.A. and Canada. After ninety (90) days, it will be the responsibility of the consumer.

Shipping costs to and from our warranty service center are the sole responsibility of the consumer.

To obtain warranty service by an authorized Courant™ service center, please email us at: service@courantusa.com to obtain a Repair and Maintenance Authorization (RMA) number and to locate the Warranty Service Center nearest you. Once authorized, you must mail the product to the authorized Courant™ service center in its original product packaging materials or equivalent, to prevent damage while in transit.

Further, should Courant™ determine that the product is outside of the Warranty terms, Courant™ will return the product to sender at sender's expense without being repaired or replaced, unless authorized by the consumer to service the out-of-warranty product at consumer's expense. All handling or restocking charges for returns and/or replacements shall be non-refundable.

Courant™ specifically excludes from this warranty any non-electric/mechanical attachments, accessories, and disposable parts including, but not limited to, outside case, connecting cables, batteries, and AC adapters. Courant™ reserves the right to repair or replace defective products with the same, equivalent, or newer models.

We reserve the right to either repair or replace product at our discretion. Replacement may be either new or refurbished and while every endeavor will be made to ensure it is the same model, if same model is not available, it will be replaced with a model of equal or higher specification.

Normal "Wear and Tear" is not covered by this, or any other, warranty. Further, Courant™ hereby reserves the right to determine "Wear and Tear" on any and all products. Tampering or opening the product casing or shell will void this warranty in its entirety.

In addition, this warranty does not apply if the product has been damaged by accident, abuse, misuse, or misapplication; has been altered or modified without the written permission of Courant™; has been serviced by a non-authorized repair center of Courant™; has not been properly maintained or operated according to the operation manual; has been used for commercial, non-household purposes; has been cosmetically damaged; was not imported by Courant™; was not manufactured according to specification of the United States market; was damaged due to improper installation or neglect by the consumer; was damaged due to improper packaging in shipment to the Warranty Service Center; was damaged due to natural disasters; or if the serial number for the product has been removed or defaced.

ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO ONE (1) YEAR PARTS AND NINETY (90) DAYS LABOR FROM THE DATE OF THE ORIGINAL RETAIL PURCHASE OF THIS PRODUCT.

THESE WARRANTIES AND REMEDIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE WARRANTIES AND REMEDIES IN CONNECTION WITH THE SALE AND USE OF THE PRODUCT. NO OTHER WARRANTIES, ORAL OR WRITTEN, EXPRESSED OR IMPLIED, ARE GIVEN.

COURANT™ IS NOT RESPONSIBLE OR LIABLE FOR ANY DAMAGE, WHETHER SPECIAL, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL, DIRECT OR OTHERWISE, OR WHETHER KNOWN OR SHOULD HAVE BEEN KNOWN TO COURANT™, INCLUDING LOST PROFITS, GOODWILL, AND PROPERTY AND PERSONAL INJURY RESULTING FROM ANY BREACH OF WARRANTY, THE INABILITY TO USE THE PRODUCT OR UNDER ANY LEGAL THEORY IN CONTRACT OR TORT. COURANT™ LIABILITY IS LIMITED TO THE ACTUAL PURCHASE PRICE PAID TO THE RETAIL SELLER OF THE DEFECTIVE PRODUCT.

No Courant™ dealer, agent, or employee is authorized to make any modification, extension, change or amendment to this warranty without the written consent and authorization from Courant™.

Some states do not allow the exclusion or limitation of implied warranties or liability for incidental or consequential damages, or do not allow a limitation on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights, which vary from state to state.

Note: Our Warranty Service Center ships only within Continental U.S.A., excluding Alaska and Hawaii.

TABLA DE CONTENIDO

Consideraciones Importantes de Seguridad	16
Qué Hay en la Caja.....	18
Antes de Usar Su Fábrica de Pizzas por Primera Vez	19
Las Partes de Su Fábrica de Pizzas	20
Usando Su Fábrica de Pizzas	21
Limpieza y Cuidados.....	22
Recetas	22
Guía de Solución de Problemas.....	26
Garantía Limitada de Un Año (EEUU).....	27

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

CONSIDERACIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben seguirse las precauciones básicas de seguridad, para reducir los riesgos de incendio, descarga eléctrica o daños personales.

1. LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. Las partes se calientan durante el uso. No toque las superficies calientes; en lugar de eso utilice las asas o perillas.
3. Para protegerse contra incendio, descarga eléctrica o daños personales, no sumerja en agua u otros líquidos, el cable de suministro de energía o la unidad.
4. Se requiere de supervisión cercana cuando este electrodoméstico es utilizado por o cerca de los niños.
5. No opere este electrodoméstico si el cable o enchufe están dañados, o después de que el electrodoméstico ha fallado o se ha caído o se ha dañado en alguna forma. En caso de daño, regrese su Fábrica de Pizzas a la instalación de servicio autorizada más cercana para que puedan revisarla, repararla o ajustarla.
6. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el Courant pueden causar incendios, descargas eléctricas o daños, y por lo tanto están prohibidos.
7. No se use en exteriores o para uso comercial.
8. No permita que el cable cuelgue sobre la orilla de la mesa o encimera, o entre en contacto con superficies calientes incluyendo la estufa.
9. No coloque encima o cerca de un quemador eléctrico o de gas, u horno caliente.
10. Desconecte su Fábrica de Pizzas colocando la perilla de temporizador en la posición "OFF". Después desconecte del tomacorrientes.
11. Se debe de tener extrema precaución cuando se mueva un electrodoméstico que contiene aceite caliente u otros líquidos.
12. No utilice este electrodoméstico en otros usos diferentes al previsto.
13. Mientras el electrodoméstico esté en uso no lo deje sin supervisión.
14. Desconecte este electrodoméstico del tomacorrientes cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permite que se enfríe antes de limpiarlo.
15. No tuerza, doble o enrede el cable de suministro de energía alrededor de la Fábrica de Pizza, ya que esto puede causar que el aislante se debilite y se rompa, particularmente en donde este cable se conecta a la unidad.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO**

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD ADICIONALES

1. Siempre coloque la Fábrica de Pizzas en una superficie resistente al calor.
2. Para evitar los rayones, utilice utensilios específicamente diseñados para superficies antiadherentes. Nunca retire la pizza ni ningún otro alimento con un utensilio de cocina con filo o de metal.
3. Cuando utilice la Fábrica de Pizzas, permita que haya cerca de cuatro a seis pulgadas de espacio libre por encima, atrás y a cada lado del electrodoméstico para que haya buena circulación de aire.
4. Siempre desconecte del tomacorrientes cuando el electrodoméstico no esté en uso.
5. Siempre desconecte el electrodoméstico y déjelo enfriar para limpiarlo y guardarlo.

Cable de Suministro de Energía

1. Se proporciona un cable de suministro de energía corto para reducir el peligro de enredarse o tropezarse con un cable largo.
2. Los cables de extensión pueden usarse si se tiene cuidado. Si es necesario utilizar una extensión, debe colocarse donde no cuelgue de la mesa o encimera, donde pueda ser jalado por niños o donde alguien pueda tropezar por accidente.
3. El calibre de la extensión debe ser el mismo o mayor que la potencia requerida por la unidad (esta potencia se muestra en la etiqueta de especificaciones en la parte de abajo o posterior del electrodoméstico).
4. Evite jalar o deformar el cable de suministro de energía, ya sea en el tomacorrientes o en la conexión al electrodoméstico.

Enchufe Polarizado

1. Su electrodoméstico está equipado con un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra).
2. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está hecho para entrar en un tomacorrientes polarizado de una sola forma.
3. Si el enchufe no entra en el tomacorrientes, voltéelo y vuelva a intentar.

Si definitivamente el enchufe no entra en el tomacorrientes, consulte con un electricista calificado. NO intente violar esta característica de seguridad al modificar de alguna forma el enchufe.

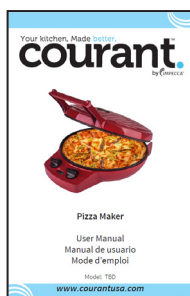
ADVERTENCIA: El uso inadecuado del cable de suministro de energía puede causar una descarga eléctrica. De ser necesario consulte con un electricista calificado.

QUÉ HAY EN LA CAJA

Compruebe que su caja contiene los siguientes elementos. Tenga en cuenta que algunos modelos pueden no incluir todos los elementos.



1



2



3

Se incluyen:

- 1 Fábrica De Pizzas
- 2 Manual De Usuario
- 3 Tarjeta De Soporte Técnico

ANTES DE USAR SU FÁBRICA DE PIZZAS POR PRIMERA VEZ

Antes de usar su Fábrica de Pizzas por primera vez, lea todas las instrucciones contenidas aquí.

Desempaque cuidadosamente la Fábrica de Pizzas y retire todo el material de empaque de adentro y alrededor de la unidad. Para retirar el polvo que se haya acumulado durante el empaque, limpie la superficie de cocción y el exterior de la unidad con un paño o esponja humedecidos con agua tibia. Seque completamente.

Antes de cocinar, deje su Fábrica de Pizzas funcionar por 10 minutos con la tapa cerrada en la temperatura más baja. Esto ayudará a quemar cualquier lubricante de los elementos calentadores del electrodoméstico. Esto no afectará el funcionamiento de su Fábrica de Pizzas, ya que no necesita repetir este procedimiento en ningún momento posterior.

Nunca use cuchillos o cortadores de pizza en la superficie de cocción, ya que puede dañarla.

ADVERTENCIA: No sumerja la unidad, su cable o enchufe en agua o algún otro líquido. No vierta o deje el agua correr sobre ninguna parte de este electrodoméstico. No use limpiadores duros o abrasivos en ninguna parte de este electrodoméstico.

Para mantener la calidad de la capa antiadherente de su Fábrica de Pizzas, le recomendamos lo siguiente: Utilizando una toalla de papel, cubra la superficie antiadherente con una pequeña cantidad de aceite vegetal o un aerosol antiadherente comestible y retire el exceso de aceite.

Antes de usar, desdoble completamente el cable de suministro de energía y manténgalo lejos de las partes calientes del electrodoméstico.

Nota: Durante el primer uso, e incluso después de precalentar, la unidad puede emitir una ligera cantidad de humo; esto es normal, la unidad está quemando los residuos del proceso de manufactura. El olor es inofensivo y no debe volver a ocurrir después del precalentado inicial.

PARTES DE SU FÁBRICA DE PIZZAS



ESPECIFICACIONES DE CONSUMO: 120V, 60Hz, 1440W, Sólo AC

USANDO SU FÁBRICA DE PIZZAS

Su nueva Fábrica e Pizzas tiene tres ajustes de temperatura, 355°F, 385°F y 410°F, y un temporizador que va de los 0 a los 30 minutos.

1. Coloque la unidad en una superficie plana, limpia, seca y resistente al calor, como una mesa o encimera.
2. Para mantener la calidad del terminado antiadherente de su Fábrica de Pizzas, le recomendamos que utiliza una toalla de papel o un cepillo de silicona para cubrir las superficies antiadherentes con una ligera capa de aceite vegetal o aerosol antiadherente comestible y después retire el exceso de aceite.
3. Cierre su Fábrica de Pizzas y enchúfela al tomacorrientes.
4. Para precalentar su Fábrica de Pizzas, ajuste el temporizador a 10 minutos y el control de temperatura a 410°F. La luz roja indicadora de encendido se iluminará y permanecerá encendida mientras que la unidad esté funcionando. Cuando la luz verde indicadora de Listo para Hornear se ilumine, indica que ya ha terminado la fase de precalentado de la Fábrica de Pizzas y está lista para usarse.
5. Después de que la Fábrica e Pizzas ha sido precalentada, coloque su pizza congelada o hecha en casa u otro alimento en la superficie inferior de horneado antiadherente. La luz indicadora verde se apagará. Si va a hornear pizza, coloque el temporizador en 15 minutos y el control de temperatura en 410°F. Si cocinará otro tipo de alimentos, puede fijar el tiempo y temperaturas adecuados a la receta.
6. Cierre suavemente la tapa y deje que la unidad cocine. Cuando el tiempo se haya consumido, el temporizador emitirá un sonido y la unidad se apagará automáticamente. Su pizza u otro alimento estará listo. Puede usar la punta de una espátula para levantar la orilla de la pizza para verificar si la base se ha cocinado a su gusto. Cuando cocine otro tipo de alimentos, se recomienda remover o voltear los alimentos periódicamente para asegurar que se cocinan uniformemente.
7. Para retirar la pizza u otros alimentos de la Fábrica de Pizzas, siempre utilice utensilios resistentes al calor de plástico, nylon, silicona o madera. Nunca utilice objetos con filo o metálicos, ya que estos dañarán la superficie de cocción.
8. La unidad puede abrirse completamente a 180°, lo que le permite utilizarla como parrilla. Puede cocinar diferentes tipos de alimentos en su Fábrica de Pizzas. Ajuste el tiempo y temperatura requeridas para cocinar totalmente los ingredientes. Si únicamente cocina en la superficie inferior, cierre la tapa para acortar el tiempo de cocción ya que su Fábrica de Pizzas trabaja mejor así y distribuye el calor uniformemente.
9. Desconecte el enchufe del tomacorrientes, deje la Fábrica de Pizzas abierta y permita que enfríe totalmente.
10. Limpie la Fábrica de Pizzas con un paño o cepillo suave humedecido. Nunca utilice limpiadores abrasivos o duros, esponjas duras, o de metal que puedan dañar la superficie.
11. Nunca sumerja la Fábrica de Pizzas en agua ni en ningún otro líquido.

HORNEANDO PIZZAS ADICIONALES

1. Si horneará pizzas adicionales, mantenga la Fábrica de Pizzas cerrada para que mantenga el calor. Siempre espere hasta que la luz indicadora verde (listo para hornear) se ilumine, antes de meter otra pizza.
2. Las pizzas adicionales pueden hornearse más rápidamente que la primera, ya que la Fábrica de Pizzas ha retenido calor adicional. Si es necesario ajuste a un tiempo de cocción menor.

LIMPIEZA Y CUIDADOS

Asegúrese siempre que la Fábrica de Pizzas esté desconectada y fría antes de moverla, limpiarla o guardarla.

Limpie la superficie antiadherente con un trapo limpio y húmedo. Si la masa de la pizza aún permanece en las placas de horneado, vierta un poco de aceite de cocinar en la masa de pizza endurecida. Permita que el aceite repose durante 5 minutos y después limpie con una toalla de papel o paño suave. Para remover manchas difíciles, utilice un cepillo suave de nylon u otro utensilio de limpieza para uso en superficies antiadherentes.

ADVERTENCIA: No sumerja la unidad, su cable o enchufe en agua o algún otro líquido. No vierta o deje el agua correr sobre ninguna parte de este electrodoméstico. No coloque en el lavavajillas. No use limpiadores duros o abrasivos en ninguna parte de este electrodoméstico.

La parte exterior de la unidad puede limpiarse con un paño suave y húmedo. Deje que seque totalmente.

Enrede el cable alrededor de la pieza para este efecto que se encuentra en la base. Asegúrese que la unidad esté limpia y seca antes de guardarla.

RECETAS

¿Qué sería de una Fábrica de Pizzas sin recetas? Para comenzar, hemos incluido en este manual algunas recetas. Por supuesto que hay, literalmente, miles de recetas más que usted puede intentar. Siéntase en libertad de experimentar.

Nuestra primera receta es quizá la que usará más seguido: masa básica para pizza.

MASA BÁSICA PARA PIZZA

Rinde 2 bases de 12 pulgadas

INGREDIENTES

- 1 pizca de azúcar
- 1 taza de agua tibia (115°F)
- 1 paquete de levadura seca activa
- 2-3 tazas de harina para todo uso
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de aceite de oliva

RECETAS

PREPARACIÓN

1. Disuelva el azúcar en agua. Rocíe la levadura sobre la mezcla de agua y revuelva hasta disolver.
2. Espere 5 minutos hasta que la levadura se active y burbujee.
3. Agregue 2 tazas de harina a un recipiente grande; haga un pozo en el centro de la harina. Agregue la sal, la mezcla de levadura y el aceite de oliva.
4. Mezcle a mano hasta que la masa esté suave.
5. Coloque la masa en una superficie ligeramente enharinada. Amase hasta que esté suave y elástica, por cerca de 5 a 10 minutos, agregando harina conforme se requiera.
6. Transfiera la masa a un recipiente grande y engrasado y cubra la pelota de masa con un poco de aceite. Cubra con una película plástica, y permita que descanse aproximadamente una hora en un lugar cálido, hasta que la masa duplique su tamaño.
7. Después de una hora, dele un golpe a la masa con su puño.
8. Coloque la masa en una superficie ligeramente enharinada, divida en dos partes y hágalas bola.
9. Cúbralas con una toalla y déjelas reposar de 15 a 20 minutos
10. Con un rodillo aplaste la masa hasta formar una base circular de 12 pulgadas de diámetro.
11. Agregue la salsa para pizza, queso rallado y demás ingredientes
12. Hornee en la Fábrica de Pizzas hasta que la base esté crujiente y ligeramente dorada.

OPCIONES DE ALMACENAMIENTO:

- Guarde la masa engrasada y envuelta en plástico que no ha utilizado hasta por 24 horas en el refrigerador.
- Una hora antes de preparar la pizza, saque la masa del refrigerador y permita que repose hasta que esté a temperatura ambiente.
- Congele la masa engrasada y envuelta en plástico en una bolsa de plástico con zipper hasta por tres meses.

INGREDIENTES DE LA PIZZA:

Salchicha condimentada, tiras de pollo, tocino, pepperoni, salami, jamón, carne italiana, cebolla, pesto, aceitunas negras, espinaca, corazones de alcachofa, jitomate fresco, jitomates deshidratados, champiñones, pimienta dulce, chiles jalapeños, anchoas, piña, etc.

RECETAS

PIZZA DE POLLO A LA BBQ

INGREDIENTES

- 1 base de 12 pulgadas de pizza sin hornear
- $\frac{3}{4}$ taza de pollo rostizado deshebrado
- 6 cucharadas de salsa BBQ, dividida en 2
- $\frac{3}{4}$ taza de queso mozzarella ahumado rallado
- $\frac{1}{2}$ taza de cebolla morada rebanada muy delgada
- $\frac{3}{4}$ taza de queso mozzarella de leche entera rallado

PREPARATION

PREPARACIÓN

1. En un molde pequeño, revuelva el pollo con la mitad de la salsa BBQ; deje aparte.
2. Con una brocha barnice la base de la pizza con la salsa BBQ restante y espolvoree el queso mozzarella ahumado.
3. Agregue la cebolla y el pollo rallado y cubra con el otro queso mozzarella.
4. Hornee en la Fábrica de Pizzas precalentada hasta que la base esté crujiente y ligeramente dorada.

PIZZA DE JITOMATES DESHIDRATADOS Y QUESO DE CABRA

INGREDIENTES

- 1 base de 12 pulgadas de pizza sin hornear
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- 3 cucharadas de salsa de tomate
- 1 cucharada de pasta de tomate
- 1 cucharadita de ajo picado
- 1 taza de queso mozzarella de leche entera rallado
- $\frac{1}{2}$ taza de queso de cabra desmoronado
- 1 taza de jitomates deshidratados rebanados
- 4 cucharadas de albahaca fresca picada
- 2 chalotes pequeños picados
- 6 cucharadas de queso parmesano rallado

PREPARACIÓN

1. Barnice la base de la pizza con aceite
2. Combine la salsa de tomate, la pasta de tomate, el ajo picado en un molde pequeño y luego espárzalo sobre la base de la pizza

RECETAS

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

3. Mezcle los quesos y espolvoréelos sobre la salsa
4. Agregue los jitomates deshidratados, los chalotes y la albahaca
5. Hornee en la Fábrica de Pizzas precalentada hasta que la base esté crujiente y ligeramente dorada

PIZZA BLANCA DE AJO ASADO

INGREDIENTES

- 1 base de 12 pulgadas de pizza sin hornear
- ½ cucharadita de aceite de oliva
- ½ cabeza de ajo asada y aplastada
- 6 cucharadas de queso parmesano rallado
- 1 taza de queso fontina* rallado
- ½ taza de espinacas congeladas, descongeladas y bien coladas
- 6 cucharadas de queso ricotta de leche entera

*puede sustituir por queso Havarty o Muenster

PREPARACIÓN

1. Barnice la base de la pizza con aceite
2. Esparza el ajo asado sobre la masa
3. Mezcle los quesos y espolvoréelos sobre la salsa
4. Coloque bultitos de espinaca sobre el queso
5. Agregue bolitas pequeñas de queso Ricotta
6. Hornee en la Fábrica de Pizzas precalentada hasta que la base esté crujiente y ligeramente dorada

PIZZA DE SALCHICHA Y PIMIENTO

INGREDIENTES

- 1 base de 12 pulgadas de pizza sin hornear
- 1/2 cucharadita de aceite de oliva
- ½ cucharadita de ajo picado
- 4 cucharadas de queso parmesano o romano rallado
- 1 taza de queso mozzarella de leche entera rallado
- ½ taza de queso provolone rallado
- 1 taza de salchicha italiana, cocida y en moronas
- ½ taza de pimiento verde rebanado en tiritas juliana

RECETAS

- 1 taza de jitomate roma pelado y rebanado
- 2 cucharadas de hojas frescas de orégano picadas (opcional)

PREPARACIÓN

1. Barnice la base de la pizza con aceite y espolvoree el ajo picado
2. Mezcle los quesos y espárzalos sobre la masa
3. Agregue el resto de los ingredientes sobre la mezcla de quesos
4. Hornee en la Fábrica de Pizzas precalentada hasta que la base esté crujiente y ligeramente dorada

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA

La luz indicadora de encendido se enciende y luego se apaga.

CAUSA

Es una luz controlada por termostato.

SOLUCIÓN

La luz quedará encendida hasta que el horno haya alcanzado el ajuste de temperatura deseado. **REVISAR CON EL FABRICANTE.**

PROBLEMA

La pizza sale quemada.

CAUSA

La temperatura de la Fábrica de Pizzas es demasiado alta.

SOLUCIÓN

Cuando revise la pizza si cree que la parte superior se cocina más rápido que la base, baje la temperatura a la siguiente más baja, dejando que la pizza continúe horneándose sin la luz del termostato encendida.

PROBLEMA

Se quema la base de la pizza.

CAUSA

La temperatura de la Fábrica de Pizzas es demasiado alta.

SOLUCIÓN

Asegúrese de que la Fábrica de Pizza ha sido precalentada. Cuando la luz indicadora de precalentado se apague, espere un par de minutos, luego meta su pizza. Cuando cocine pizzas adicionales, una después de otra, es mejor dejar la tapa abierta unos cuantos minutos entre cocción y cocción a la temperatura más baja.

GARANTÍA LIMITADA POR UN AÑO (US)

Courant™ garantiza este producto contra defectos en material y obra al comprador original como se especifica abajo siempre y cuando el producto este registrado en línea dentro de los catorce (14) días de compra.

PARTES – Si se determina que el producto tiene defecto de fábrica, dentro de un (1) año de la fecha de la compra original, Courant™ reparará o reemplazará las partes del producto sin costo alguno (de las partes) para consumidores en Estados Unidos y Canadá.

LABOR – Si se determina que el producto tiene un defecto de fabrica, dentro de un periodo de noventa (90) días de la fecha de la compra original, Courant™ reparará o reemplazará el producto sin costo alguno para consumidores en Estados Unidos y Canadá. Después de noventa (90) días será responsabilidad del consumidor.

Costos de embarque hacia y desde el Centro de Servicio de Garantía son la completa responsabilidad del consumidor.

Para obtener servicio de garantía por un centro de servicio autorizado de Courant™, por favor envienos un correo electrónico a: service@courantusa.com para obtener un numero de Autorización de Reparación y Mantenimiento y para localizar el Centro de Servicio de Garantía mas cerca de usted. Una vez autorizado, usted debe enviar el articulo por correo al centro de servicios autorizado Courant™ en sus materiales de empaque de producto originales o equivalente, para prevenir daño en tránsito.

Además, si Courant™ determina que el producto está fuera de los términos de Garantía, Courant™ retornará el producto al remitente a cargo del remitente sin ser reparado o reemplazado, salvo que haya sido autorizado por el consumidor a dar servicio al producto fuera de garantía al costo del consumidor. Todos los cargos de manejo o por reposición por devoluciones y/o reemplazos no serán reembolsables.

Courant™ específicamente excluye de esta garantía aditamentos no-eléctricos/mecánicos, accesorios, y partes desechables incluyendo, pero no limitados a, caja externa, cables de conexión, baterías, y adaptadores AC. Courant™ se reserva el derecho a reparar o reemplazar productos con el mismo, equivalente, o modelo más nuevo.

Nos reservamos el derecho a reparar o reemplazar el producto a nuestra discreción. El reemplazo puede ser nuevo o reparado y aunque se hará todo lo posible por que sea el mismo modelo, si el mismo modelo no está disponible, será reemplazado con un modelo de la misma o mayor especificación.

Desgaste normal no es cubierto por esta garantía. Además, Courant™ se reserva el derecho a determinar el "desgaste" en cualquier y todos los productos. Manipulación o apertura de la cubierta o tapadera del producto anulará esta garantía completamente.

La garantía no aplica si el producto ha sido dañado por accidente, abuso, mal uso, o mala aplicación; ha sido alterado o modificado sin el permiso expreso de Courant™; ha recibido servicio por un centro de reparación no autorizado por Courant™; no ha sido mantenido u operado de forma apropiada de acuerdo al manual de operación; ha sido usado para propósitos comerciales, no domésticos; ha sido dañado cosméticamente; no fue importado por Courant™; no fue fabricado de acuerdo a especificación del mercado de Estados Unidos; fue dañado debido a instalación no apropiada o negligencia del consumidor; fue dañado por empaque no apropiado en el embarque al Centro de Servicio de Garantía; fue dañado por desastre natural; o si el número de serie del producto ha sido removido o desfigurado.

TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN Y ADECUACIÓN IMPLÍCITAS PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR SON LIMITADAS EN DURACIÓN A UN (1) AÑO EN PARTES Y NOVENTA (90) DÍAS EN LABOR DE LA FECHA DE LA COMPRA ORIGINAL AL DETALLE DE ESTE PRODUCTO.

ESTAS GARANTÍAS Y REMEDIOS SON LAS ÚNICAS Y EXCLUSIVAS GARANTÍAS Y REMEDIOS EN CONEXIÓN CON LA VENTA Y USO DEL PRODUCTO. NINGUNA OTRA GARANTÍA, ORAL O ESCRITA, EXPRESA O IMPLÍCITA SON DADAS.

COURANT™ NO ES RESPONSABLE POR NINGÚN DAÑO, YA SEA ESPECIAL, ACCIDENTAL, CONSECUENTE, DIRECTO O DE OTRA MANERA, O YA SEA CONOCIDO O TUVO QUE HABER SIDO CONOCIDO POR COURANT™, INCLUYENDO GANANCIAS PERDIDAS, BUENA VOLUNTAD, Y LESIÓN PERSONAL O DE PROPIEDAD RESULTANTE DE CUALQUIER ROMPIMIENTO DE GARANTÍA, LA INHABILIDAD DE USAR EL PRODUCTO, O BAJO CUALQUIER TEORÍA LEGAL EN CONTRATO O AGRAVIO. LA RESPONSABILIDAD DE COURANT™ ES LIMITADA AL PRECIO DE COMPRA ACTUAL PAGADO AL VENDEDOR DETALLISTA DEL PRODUCTO DEFECTUOSO.

Ningún comerciante, agente, o empleado de Courant™ está autorizado para hacer ninguna modificación, extensión, cambio o enmienda a esta garantía sin el consentimiento escrito y autorización de Courant™.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de garantías implícitas o responsabilidad por daños accidentales o consecuentes, o no permiten una limitación en el tiempo de duración de una garantía implícita, así que es posible que las limitaciones o exclusiones anteriores no apliquen a usted. Esta garantía le da a usted derechos legales específicos, y es posible que usted tenga otros derechos que varían de estado a estado.

Nota: Nuestro Centro de Servicio de Garantía embarca solamente dentro de Estados Unidos Continental, excluyendo Alaska y Hawái.

TABLE OF CONTENTS

Consignes de sécurité importantes.....	29
Dans la boîte	31
Avant d'utiliser votre Pizza Maker pour la première fois	32
Pièces de votre Pizza Maker	33
Utilisation de votre Pizza Maker	34
Entretien et nettoyage.....	35
Recettes.....	35
Guide de dépannage	39
Garantie limitée 1 an (É.-U.)	40

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et de blessures corporelles.

1. LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ATTENTIVEMENT.
2. Les pièces sont chaudes pendant l'utilisation. Ne pas toucher les surfaces chaudes; utilisez des poignées.
3. Pour éviter les incendies, les chocs électriques et les blessures aux personnes ou aux animaux de compagnie, ne pas plonger le cordon, la fiche ou l'unité dans de l'eau ou tout autre liquide.
4. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque un appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
5. Ne faites fonctionner aucun appareil avec un cordon ou une fiche endommagés, après un mauvais fonctionnement ou après qu'il soit tombé ou endommagé de quelque manière que ce soit. En cas de dommage, renvoyer le Pizza Maker au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou ajustement.
6. L'utilisation d'accessoires non recommandées ou vendues par Courant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures et est donc interdite.
7. Ne pas utiliser à l'extérieur ou à usage commercial.
8. Ne laissez pas le cordon suspendu au-dessus du bord d'une table ou du comptoir, ou touchez les surfaces chaudes, y compris le poêle.
9. Ne placez pas sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé.
10. Pour débrancher le Pizza Maker, tournez la minuterie sur "off". Ensuite, retirez la fiche de la prise murale.
11. Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides.
12. N'utilisez pas cet appareil autrement que son utilisation prévue.
13. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
14. Débranchez cet appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de le nettoyer.
15. Ne pas tordre ou envelopper le cordon d'alimentation autour du Pizza Maker, car cela pourrait provoquer l'affaiblissement et la fissuration de l'isolation, en particulier à l'endroit où il pénètre dans l'unité.

**CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS
UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT**

CONSIGNES IMPORTANTES SUPPLÉMENTAIRES

1. Placez toujours le Pizza Maker sur une surface résistante à la chaleur.
2. Pour éviter les rayures, utilisez des ustensiles spécialement conçus pour les surfaces antiadhésives. Ne retirez jamais la pizza ou tout autre produit alimentaire avec un appareil de coupe ou un ustensile de cuisine en métal.
3. Lorsque vous utilisez le Pizza Maker, laissez passer de quatre à six pouces d'espace au-dessus, derrière et de chaque côté pour la circulation de l'air.
4. Toujours débrancher immédiatement de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas.
5. Toujours débrancher et refroidir avant de nettoyer et entreposer.

Cordon d'alimentation

1. Un petit cordon d'alimentation est fourni pour réduire le risque résultant de l'enchevêtrement ou le déclenchement sur un cordon long.
2. Les cordons d'extension peuvent être utilisés avec caution. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, elle doit être positionnée de manière à ne pas dépouiller sur le comptoir ou la table, où il peut être tiré par des enfants ou dérangé involontairement.
3. La puissance électrique de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance de l'appareil (la puissance est affichée sur l'étiquette de notation située en dessous ou en arrière de l'appareil).
4. Évitez de tirer ou de déformer le cordon d'alimentation à la sortie ou aux connexions de l'appareil.

Fiche polarisée

1. Votre appareil est équipé d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre).
2. Pour réduire le risque de choc électrique, cette fiche est destinée à s'adapter à une sortie polarisée uniquement d'une manière
3. Si la fiche ne rentre pas complètement dans la prise, inversez la fiche.

Si la fiche ne correspond pas, consultez un électricien qualifié. N'essayez pas de régler cette fonctionnalité de sécurité en modifiant la fiche de quelque manière que ce soit.

AVERTISSEMENT: une utilisation incorrecte du cordon d'alimentation peut provoquer un choc électrique. Consulter un électricien qualifié si nécessaire.

DANS LA BOÎTE

Vérifiez que votre boîte contient les éléments suivants. Notez que certains modèles peuvent ne pas inclure tous les éléments.



1



2



3

Sont inclus:

- 1 Pizza Maker
- 2 Mode d'emploi
- 3 Carte de l'assistance technique

AVANT D'UTILISER VOTRE PIZZA MAKER POUR LA PREMIÈRE FOIS

Avant d'utiliser votre Pizza Maker pour la première fois, lisez toutes les instructions contenues ici.

Déballiez soigneusement le Pizza Maker et retirez tous les matériaux d'emballage de l'intérieur et de l'unité. Pour éliminer toute poussière accumulée pendant l'emballage, essuyez la surface de cuisson et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon ou une éponge humidifié dans de l'eau tiède. Sécher complètement.

Avant de cuire, laissez votre four allumé pendant 10 minutes avec le couvercle fermé au réglage le plus bas. Cela aidera à brûler tout lubrifiant des éléments chauffants du four. Cela n'affectera pas les performances de votre Pizza Maker, vous n'aurez pas à répéter ce processus à l'avenir.

N'utilisez jamais de couteau ou de coupe-pizza sur la surface de cuisson, car cela pourrait l'endommager.

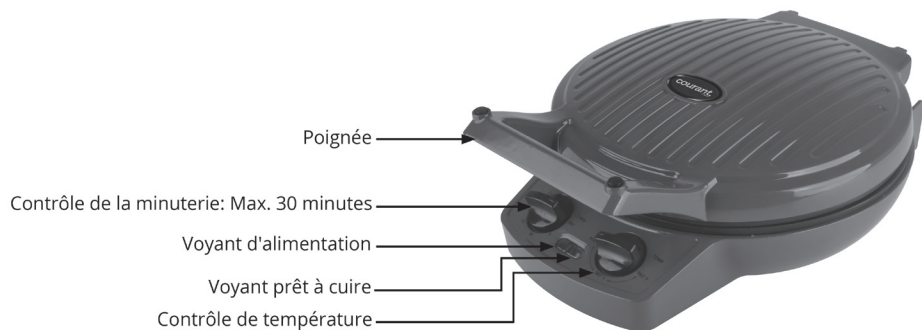
AVERTISSEMENT: Ne plongez pas l'unité, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou de tout autre liquide. Ne pas verser ou ne couler de l'eau sur aucune partie de l'appareil. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou abrasifs sur une partie quelconque de l'appareil.

Pour maintenir la qualité du revêtement antiadhésif sur votre Pizza Maker, nous recommandons ce qui suit: à l'aide d'une serviette en papier, revêtir la surface antiadhésive avec une petite quantité d'huile végétale ou un vaporisateur antiadhésif et essuyer l'excès d'huile.

Avant l'utilisation, débranchez complètement le cordon d'alimentation et retirez le cordon des parties chaudes de l'appareil.

NOTE: Pendant la première utilisation, même après préchauffage, l'appareil peut émettre une petite quantité de fumée et une légère odeur; Ceci est normal, l'unité brûle les résidus du processus de fabrication. L'odeur est inoffensive et ne devrait pas se reproduire après le chauffage initial.

PIÈCES DE VOTRE PIZZA MAKER



PUISSANCE: 120V, 60Hz, 1440W, AC uniquement

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

UTILISATION DE VOTRE PIZZA MAKER

Votre nouveau Pizza Maker a trois réglages de température: 355 ° F, 385 ° F et 410 ° F, et une minuterie qui passe de 0 à 30 minutes.

1. Placez l'appareil sur une surface plane propre, sèche et résistante à la chaleur, comme une table ou un comptoir.
2. Pour maintenir la qualité de la finition antiadhésive sur votre Pizza Maker, nous vous recommandons d'utiliser une serviette en papier ou une brosse en silicone afin de revêtir les surfaces antiadhésives avec une petite quantité d'huile végétale ou un vaporisateur antiadhésif, puis essuyer l'excès d'huile.
3. Fermez le Pizza Maker et branchez-le sur la prise murale.
4. Pour préchauffer le Pizza Maker, réglez la minuterie à 10 minutes et contrôlez la température à 410 ° F. Le voyant rouge (Power-On) s'allume et reste allumé lorsque l'appareil est actif. Lorsque le voyant lumineux vert (Prêt à cuire) s'allume, il indique que le Pizza Maker a fini de préchauffer et qu'il est prêt à l'emploi.
5. Une fois que le Pizza Maker a été préchauffé, placez votre pizza maison ou congelée ou d'autres aliments sur la surface de cuisson antiadhésive inférieure. Le témoin lumineux vert s'éteint. Si vous faites la pizza au four, vous pouvez régler la minuterie à 15 minutes et contrôler la température à 410 ° F. Si vous cuisinez d'autres types de nourriture, vous pouvez définir le temps et la température appropriés selon la recette.
6. Fermez doucement le couvercle et laissez l'appareil cuire. Une fois le temps écoulé, la minuterie émettra un son de cloche et l'appareil s'éteindra automatiquement. Votre pizza ou votre nourriture est maintenant prête (vous pouvez utiliser la pointe d'une spatule pour lever le bord de la pizza pour vérifier si la croûte inférieure a cuit selon vos préférences). Lors de la cuisson d'autres types d'aliments, il est recommandé d'agiter ou de retourner les ingrédients périodiquement afin de s'assurer qu'ils sont cuits uniformément.
7. Pour enlever la pizza ou les autres aliments du Pizza Maker, utilisez toujours une spatule en plastique, nylon, silicone ou en bois résistant à la chaleur. N'utilisez jamais d'objet pointu ou métallique car cela endommagera le revêtement antiadhésif de la surface de cuisson.
8. L'appareil peut s'ouvrir complètement à plat (180 °), ce qui lui permet d'être utilisé comme grille à table. Vous pouvez cuisiner différents types de nourriture sur votre Pizza Maker. Réglez le temps et la température nécessaires pour bien cuire les ingrédients. Si vous cuisinez uniquement sur la surface de cuisson inférieure, fermez le couvercle pour raccourcir le temps de cuisson total pendant que le Pizza Maker fonctionne plus efficacement et distribue la chaleur de manière plus uniforme.
9. Retirez la fiche de la prise murale, laissez le Pizza Maker ouvert et laissez refroidir complètement.
10. Nettoyez le Pizza Maker avec un chiffon humide ou une brosse douce. N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs et abrasifs, un tampon à récureur ou une laine d'acier qui peut endommager la surface.
11. Ne plongez jamais le Pizza Maker dans de l'eau ou tout autre liquide.

CUISSON DE PIZZAS ADDITIONELLES

1. Si vous faites cuire des pizzas supplémentaires, maintenez le couvercle de Pizza Maker fermé pour retenir la chaleur. Attendez toujours jusqu'à ce que le voyant vert (Prêt-à-cuire) s'allume avant d'ajouter une autre pizza.
2. Les pizzas supplémentaires peuvent cuire plus rapidement que votre première pizza au four, car une chaleur supplémentaire a été retenue dans votre Pizza Maker. Il peut être nécessaire de s'adapter à un temps de cuisson plus court.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Assurez-vous toujours que le Pizza Maker est débranché et frais avant de le déplacer, le nettoyer ou le ranger.

Essayez les plaques de cuisson antiadhésives avec un chiffon propre et humide. Si de la pâte à pizza reste toujours sur les assiettes, versez une petite quantité d'huile de cuisson sur la pâte à pizza trempée. Laisser reposer l'huile pendant 5 minutes, puis essuyer avec une serviette en papier ou un chiffon doux. Pour éliminer les taches tenaces, utilisez une brosse en nylon souple ou un autre ustensile de nettoyage pour les surfaces antiadhésives.

AVERTISSEMENT: Ne plongez pas l'unité, ne le plongez pas ou ne branchez pas d'eau ou de tout autre liquide. Ne pas verser ou ne couler de l'eau sur aucune partie de l'appareil. Ne placez pas dans le lave-vaisselle. N'utilisez pas de nettoyeurs agressifs ou abrasifs sur n'importe quelle partie du Pizza Maker.

L'extérieur de l'appareil peut être essuyé avec un chiffon humide. Laisser sécher complètement.

Enroulez le cordon autour de la base fait exprès pour cela. Assurez-vous que l'appareil est propre et sec avant de l'entreposer.

RECETTES

Qu'est-ce qu'un Pizza Maker sans recettes? Nous avons inclus plusieurs ici pour vous démarquer. Bien sûr, il y a littéralement des centaines d'autres recettes que vous pouvez essayer. N'hésitez pas à expérimenter.

Notre première recette est peut-être celle que vous utiliserez le plus souvent: la pâte à pizza basique.

PÂTE DE PIZZA DE BASE

Donne 2 croûtes fines de 12 po

INGRÉDIENTS

- 1 pincée de sucre
- 1 tasse d'eau tiède (115 ° F)
- 1 levure sèche active
- 2 à 3 tasses de farine tout usage farine tout usage
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

RECETTES

PRÉPARATION

1. Dissoudre le sucre dans l'eau. Saupoudrer la levure sur le mélange d'eau et remuer pour se dissoudre.
2. Attendez 5 minutes jusqu'à ce que la levure soit active et pétillante.
3. Ajouter 2 tasses de farine à un gros bol de mélange; Faire un puits au centre de la farine. Ajouter le sel, le mélange de levure et l'huile d'olive.
4. Mélanger à la main jusqu'à ce que la pâte soit douce.
5. Placez la pâte sur une surface légèrement farcie. Pétrir jusqu'à consistance lisse et élastique, d'environ 5 à 10 minutes, en ajoutant progressivement la farine.
6. Transférer la pâte dans un bol large, légèrement huilé, et enduire la boule de masse avec de l'huile. Couvrir avec une pellicule en plastique et laisser reposer pendant environ 1 heure dans un endroit chaud, jusqu'à ce que la pâte double.
7. Après une heure, coupez la pâte avec votre poing.
8. Mettre la pâte sur une surface légèrement farcie, divisée en deux et en forme en 2 boules.
9. Couvrir avec une serviette et reposer 15 à 20 minutes.
10. Rouler ou étirer de la pâte jusqu'à un diamètre de 12 pouces.
11. Ajouter la sauce à pizza, le fromage râpé et les garnitures.
12. Faire cuire au Pizza Maker préchauffé jusqu'à ce que la croûte soit croustillante et légèrement dorée.

OPTIONS DE STOCKAGE:

- Rangez la boule de pâte inutilisée huilée et enveloppée jusqu'à 24 heures dans le réfrigérateur.
- Une heure avant la préparation de la pizza, retirez la pâte du réfrigérateur et laissez reposer jusqu'à ce qu'elle atteigne la température ambiante.
- Geler la boule de pâte inutilisée huilée et enveloppée dans un sac à congélateur à fermeture à glissière jusqu'à 3 mois.

TOPPINGS PIZZA:

Saucisse épicée, ruban de poulet, bacon, pepperoni, salami, jambon, bœuf italien, oignons, pesto, olives noires, épinards, coeurs d'artichauts, tomates fraîches, tomates séchées au sol, champignons, poivrons doux, piments jalapeno, anchois, ananas, etc.

PIZZA DE POULET À BBQ

INGRÉDIENTS

- 1 croûte de pizza non cuit (12 po)

RECETTES

ENGLISH

ESPAÑOL

FRANÇAIS

- 3/4 tasse de poulet rôti déchiqueté
- 6 cuillères à soupe de sauce barbecue, divisé
- 3/4 tasse de fromage mozzarella fumé râpé
- 1/2 tasse d'oignon rouge en tranches fines
- 3/4 tasse de fromage mozzarella au lait entier déchiqueté

PRÉPARATION

1. Dans un petit bol, ajouter le poulet avec la moitié de la sauce barbecue; mettre de côté.
2. Brossez la pâte à pizza avec la sauce barbecue restante et saupoudrez de fromage mozzarella fumé.
3. Ajouter les oignons rouges coupés et le poulet déchiqueté, et le dessus avec du fromage à la mozzarella.
4. Faire cuire au Pizza Maker préchauffé jusqu'à ce que la croûte soit croustillante et légèrement dorée.

PIZZA AU FROMAGE DE CHÈVRE ET TOMATE SÉCHÉES

INGRÉDIENTS

- 1 croûte de pizza non cuit (12 po)
- 2 cuillères à thé d'huile d'olive
- 3 cuillères à soupe de sauce tomate
- 1 cuillère à soupe de pâte de tomate
- 1 cuillère à thé d'ail haché
- 1 tasse de fromage de chèvre en miettes et de fromage mozzarella au lait entier râpé
- 1 tasse de tomates séchées en tranches et égouttées
- 4 cuillères à soupe de basilic haché frais
- 2 échalotes hachées
- 6 cuillères à soupe de fromage parmesan râpé

PRÉPARATION

1. Brossez la pâte à pizza avec de l'huile d'olive.
2. Mélanger la sauce tomate, la pâte de tomate et l'ail dans un petit bol, puis étaler sur la pâte à pizza.
3. Mélanger les fromages et étendre la sauce.
4. Ajouter les tomates séchées, le basilic et les échalotes.
5. Faire cuire au Pizza Maker préchauffé jusqu'à ce que la croûte soit croustillante et légèrement dorée

RECETTES

PIZZA BLANCHE À L'AIL RÔTIE

INGRÉDIENTS

- 1 croûte de pizza non cuit (12 po)
- 1/2 cuillère à thé d'huile d'olive
- 1/2 tête d'ail, rôtie et en purée
- 6 cuillères à soupe de fromage parmesan râpé
- 1 cuillère de fromage fontina déchiqueté *
- 1/2 cup spinach, frozen, thawed, drained well
- 6 tablespoons whole-milk ricotta cheese

*Vous pouvez également remplacer le fromage Havarti ou Muenster

PRÉPARATION

1. Pâte à pizza fraîche avec de l'huile d'olive.
2. Ajoutez l'ail rôti sur la pâte.
3. Mélanger les fromages de la fontina et du parmesan et saupoudrer de la pâte.
4. Ajoutez des bouts d'épinards sur le fromage.
5. Ajouter de petites notes de fromage à la ricotta.
6. Faire un bocal dans un Pizza Maker préchauffé jusqu'à ce que la croûte soit croustillante et légèrement dorée.

PIZZA AVEC SAUCISSES ET PIMENTS

INGRÉDIENTS

- 1 croûte de pizza non cuit (12 po)
- 1/2 cuillère à thé d'huile d'olive
- 1 cuillère à thé d'ail haché
- 4 cuillères à soupe de parmesan râpé ou de fromage romano
- 1 tasse de fromage mozzarella au lait entier déchiqueté
- 1/2 tasse de fromage provolone râpé
- 1 tasse de saucisse italienne, cuit et émietté
- 1/2 tasse de poivron rouge juliennes
- 1 tasse de tomates Roma pelées et coupées en dés
- 2 cuillères à soupe de feuilles d'origan frais hachées (facultatif)

PRÉPARATION

1. Pâte à pizza fraîche avec de l'huile d'olive et saupoudrer d'ail haché.

RECETTES

2. Mélanger les fromages et saupoudrer sur la pâte.
3. Ranger les ingrédients restants sur le mélange de fromage.
4. Cuire dans le Pizza Maker préchauffé jusqu'à ce que la croûte soit croustillante et légèrement dorée.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME

Le témoin lumineux s'allume, puis éteint.

CAUSE

Il s'agit d'un thermostat automatique.

SOLUTION

La lumière reste allumée jusqu'à ce que le four atteigne le réglage de température désiré. **VERIFIER AVEC LE FABRICANT.**

PROBLÈME

La pizza est brûlée.

CAUSE

La température du four est trop élevée.

SOLUTION

Lors de la vérification de la pizza, si vous pensez que le dessus est en train de cuire plus rapidement que le fond, passez à la température minimale suivante, laissant la pizza pour continuer à cuire sans allumer le thermostat.

PROBLÈME

Le dessous de la pizza brûle.

CAUSE

La température du four est trop élevée.

SOLUTION

Assurez-vous que le four a été préchauffé. Lorsque le voyant du four s'éteint, laissez passer quelques minutes, puis mettez votre pizza. Lorsque vous cuisinez des pizzas supplémentaires l'une après l'autre, il est préférable de laisser le couvercle ouvert pendant quelques minutes entre la pizza de cuisson au réglage le plus bas.

GARANTIE LIMITÉE 1 AN (É.-U.)

Courant™ garantit ce produit contre les défauts de matériaux et de fabrication à l'acheteur original tel que spécifié ci-dessous à condition que le produit soit enregistré en ligne dans les quatorze (14) jours suivants l'achat.

PIÈCES — Si le produit a un défaut de fabrication dans un délai d'un (1) an à compter de la date d'achat initiale, Courant™ réparera ou remplacera les pièces du produit sans frais (pour les pièces) pour les consommateurs aux États-Unis et au Canada.

MAIN-D'OEUVRE — Si le produit a un défaut de fabrication dans un délai de quatre-vingt-dix (90) jours à compter de la date d'achat initiale, Courant™ réparera ou remplacera les pièces du produit sans frais (pour les pièces) pour les consommateurs aux États-Unis et au Canada. Après quatre-vingt-dix (90) jours, il en sera de la responsabilité du consommateur.

Les frais d'expédition à destination et à partir de notre centre de service de garantie sont à la charge du consommateur.

Pour obtenir le service de garantie par un centre de service autorisé Courant™, veuillez nous écrire à : service@courantusa.com pour obtenir une autorisation de réparation et d'entretien (ARE) ainsi que pour localiser le centre de service de garantie le plus près de vous. Une fois autorisé, vous devez envoyer le produit au centre de service autorisé Courant™ dans ses matériaux d'emballage d'origine ou l'équivalent, pour éviter tout dommage pendant le transport.

De plus, si Courant™ devait déterminer que le produit est en dehors des conditions de la garantie, Courant™ retournera le produit à l'expéditeur aux frais de celui-ci sans être réparé ou remplacé, sauf s'il est autorisé par le consommateur à servir le produit à garantie expiré aux frais du consommateur. Tous les frais de manutention ou de réapprovisionnement pour les retours et/ou les remplacements seront non remboursables.

Courant™ exclut expressément de cette garantie toutes pièces jointes non électriques/mécaniques, accessoires et pièces jetables, y compris, mais non limité à, l'extérieur du boîtier, les câbles de connexion, batteries et adaptateurs secteur. Courant™ se réserve le droit de réparer ou de remplacer les produits défectueux avec des modèles identiques, équivalents ou plus récents.

Nous nous réservons le droit de réparer ou de remplacer le produit à notre discrétion. Le remplacement peut être soit neuf ou remis à neuf et alors que tous les efforts seront faits pour s'assurer qu'il s'agit du même modèle, si le même modèle n'est pas disponible il sera remplacé par un modèle équivalent ou supérieur.

L'usure « normale » n'est pas couverte par la présente, ou toute autre garantie. De plus, Courant™ se réserve le droit de déterminer l'usure « normale » sur tous les produits. L'altération ou l'ouverture du boîtier ou de la coquille du produit annulera cette garantie dans son intégralité.

De plus, cette garantie ne s'applique pas si le produit a été endommagé par accident, abus, mauvaise utilisation ou mauvaise application, a été altéré ou modifié sans l'autorisation écrite de Courant™, a été réparé par un centre de réparation Courant™ non agréé, n'a pas été correctement entretenu ou utilisé conformément au manuel d'utilisation, a été utilisé à des fins commerciales ou autres que personnelles, a été esthétiquement endommagé, n'a pas été importé par Courant™, n'a pas été fabriqué selon les spécifications du marché des États-Unis, a été endommagé suite à une mauvaise installation ou à une négligence de la part des consommateurs, a été endommagé suite à un mauvais emballage lors de l'expédition au centre de service de garantie, a été endommagé en raison de catastrophes naturelles ou si le numéro de série du produit a été retiré ou rendu illisible.

TOUTE GARANTIE IMPLICITE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, EST LIMITÉE À UN (1) AN POUR LES PIÈCES ET QUATRE-vingts-DIX (90) JOURS POUR LA MAIN-D'OEUVRE À PARTIR DE LA DATE D'ACHAT INITIALE DE CE PRODUIT.

CES GARANTIES ET RECOURS SONT LES SEULS ET UNIQUES GARANTIES ET RECOURS CONCERNANT LA VENTE ET L'UTILISATION DU PRODUIT. AUCUNE AUTRE GARANTIE, ORALE OU ÉCRITE, EXPLICITE OU IMPLICITE, N'EST DONNÉE.

COURANT™ N'EST PAS RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE, QU'IL SOIT PARTICULIER, ACCIDENTEL, INDIRECT, DIRECT OU AUTRE ÉTANT CONNU OU QUI AURAIT DU ÊTRE CONNU D'COURANT™, Y COMPRIS LA PERTE DE PROFITS, LA BONNE VOLONTÉ ET LA PROPRIÉTÉ AINSI QUE LES BLESSURES PERSONNELLES RÉSULTANTES D'UNE RUPTURE DE GARANTIE, DE L'INCAPACITÉ D'UTILISER LE PRODUIT OU SOUS TOUTE AUTRE THÉORIE JURIDIQUE CONTRACTUELLE OU DÉLICTELLE. LA RESPONSABILITÉ D'COURANT EST LIMITÉE AU PRIX D'ACHAT PAYÉ AU DÉTAILLANT DU PRODUIT DÉFECTUEUX.

Aucun revendeur, agent ou employé Courant™ n'est autorisé à faire quelques modifications, extension, changement ou amendement que ce soit de cette garantie sans le consentement écrit et l'autorisation d'Courant™.

Certains États ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des garanties implicites ou de la responsabilité pour les dommages directs ou indirects, ou ne permettent pas de limitation sur la durée d'une garantie implicite. Les limitations ou exclusions ci-dessus peuvent donc ne pas s'appliquer à vous. Cette garantie vous donne des droits légaux spécifiques et vous pouvez avoir d'autres droits, qui varient d'un État à l'autre.

Note : Notre centre de service de garantie expédie seulement à l'intérieur des États-Unis contigus, excluant l'Alaska et Hawaï.