



TERRACOTTA PIZZA OVEN & GRILL



EN - Manual.....	2
NL - Gebruiksaanwijzing.....	9
FR - Mode d'emploi.....	16

Thank you for choosing Blumill.

Our products are designed with one goal in mind: making everyday tasks easier, smarter, and more enjoyable. Whether it's cleaning, cooking, or caring for your home or yourself, Blumill combines thoughtful design with reliable performance—so you can spend less time on chores and more time on the things that truly matter.

Blumill – Made to Enjoy.

Please read these operating instructions carefully before using the appliance and save them for future reference.

Warning:

- This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is not to be used by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or a lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.
- Children should be supervised and should not be allowed to play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged 8 and older and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or a lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction on how to use the appliance safely and understand the hazards involved.
- Children should not be allowed to clean and maintain the appliance without supervision.
- Children should not be allowed to clean and maintain the appliance unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its power cord out of reach of children younger than 8 years.

Safety Precautions

- Use the appliance only as indicated in the instructions.
- Improper use will invalidate the warranty.
- This appliance is not intended for commercial or professional use.
- Check that the voltage indicated on the appliance corresponds to your local mains voltage before connecting it to the mains power supply.
- Use a grounded electrical outlet.
- Do not use if the appliance, the power cord or plug are damaged.
- Protect the appliance, power cord and plug from contact with water. Do not immerse the appliance in water or other liquids.
- Protect the appliance, power cord and plug from contact with heat sources.
- Disconnect from the mains power supply when not in use. Store the appliance preferably in its original packaging.
- Make sure your hands are dry when you disconnect the appliance from the mains power supply. Pull out the plug and do not pull on the cord.
- Do not place the pizza oven on a soft tablecloth while heating.
- Do not use the pizza oven in damp areas.
- Keep the appliance out of the reach of children and mentally incompetent persons. Children are only allowed to use the pizza oven under adult supervision.
- Look after the appliance and do not leave it unattended when turned on.
- Place the appliance on a firm and flat surface and use a heat resistant material under the pizza oven.
- Let the appliance cool down for at least 30 minutes before cleaning and/or storing.

- Do not move the appliance during operation.
- Various parts of the pizza oven can get very hot. Touching these parts will result in burns.
- After using the device allow the device to cool down for at least 30 minutes. Only touch the terracotta hood and the grill plate with oven gloves or heat resistant gloves and use pot holders to protect any surface from heat damage.
- The metal parts of the spatulas get very hot so you should hold the spatulas by the handles.
- Ensure that the pizza oven is freestanding and does not come into contact with combustible materials. Do not cover the pizza oven.
- Do not prepare meat in the pizza oven, because fat from the meat may splash onto the heating element and cause a fire.
- Use the pizza oven only with the terracotta lid placed on top.
- The terracotta lid is very fragile.
- The appliance and accessories are not dishwasher proof.
- Repairs must be carried out only by authorised technicians. Users must not open the appliance.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

Contents of the package

In the box you will find:

- 1 pizza oven
- 1 baking tray
- 1 terracotta lid
- 1 grill plate
- 6 spatulas
- 1 dough form



The packaging material can be reused or recycled. The packaging materials must be disposed of at appropriate waste disposal sites. You should contact your supplier immediately if you detect any damage which has occurred during transport.

Installation

Place the grill plate on top of the terracotta hood.

Clean the baking tray and spatulas before using the pizza oven for the first time.

When first used, the pizza oven may give off a small amount of smoke and a distinctive smell. This is normal and will disappear after a short while.

Operation

Place the Pizza oven on a stable and flat surface which is resistant to heat and splashes. Ventilate the room when using the pizza oven.

Insert the plug into the wall outlet and switch the unit on. Let the pizza oven preheat for 10-15 minutes.

Use the spatula to slide the pizza into the pizza oven. Leave the pizza on the spatula so that you can easily remove it again.

Bake the pizza for 5 to 7 minutes. Place the pizza on your plate. Please note that the spatula is very hot. It should be placed on a heat-resistant surface.

After use, switch the appliance off and disconnect from the mains power supply.

BBQ/Grill

The grill function can be used the same time as the pizza oven function.

Place the pizza oven on a stable, flat surface. Ensure the surface is heat and splash resistant. Ventilate the room during the use of the pizza oven and grill.

There may be smoke when the pizza oven heats for the first time. This is normal and not dangerous. When using the cast iron plate do not add extra oil as this can splash when the grill plate is hot. Regularly check and move / turn around the food on the grillplate to avoid burning or overcooking the food. Use heat resistant spaulas or tongs when grilling.

Cleaning and Maintenance

Ensure that the power is switched off immediately and leave the appliance to cool down for at least 30 minutes before cleaning and storing.

The terracotta lid and the grill plate must have completely cooled down before coming into contact with water. Do not place the warm lid on a cold surface because this may cause damage due to it cooling down too quickly.

There is no need to clean the terracotta lid after normal use. The terracotta lid is not dishwasher proof and neither are the other components of the pizza oven. The baking tray and spatulas can be hand washed with a brush in warm water.

Clean the exterior of the appliance with a damp cloth and a mild detergent. Do not use hard brushes, abrasives, scourers or liquids such as alcohol, petrol or acetone. After cleaning, dry well with a dry cloth. Under no circumstances should you immerse the appliance in water. The grill plate can be cleaned with a sponge and some dish soap, do not clean in the dishwasher.

Store the appliance in its original packaging in a dry and cool place. Do not store if it is not completely dry. Grease the baking tray slightly if the pizza oven is not used for an extended period of time.

Waste Management



Do not dispose of this appliance with other household waste. Dispose of all waste electric or electronic appliances, regardless of whether they contain harmful substances or not, by taking them to an environmental depot or to a dealer, so that they can be disposed of in an environmentally-friendly way. For more information please contact your local waste management department.

Technical Specifications

EN

Labelling:	BluMill Pizza & Grill
Model:	PG-B6
Voltage:	220-240 V – 50/60 Hz
Power:	1300 W

Recipes

Pizza dough

500 g of flour
Pinch of salt
4 tablespoons of olive oil
20 g of fresh yeast or 1
packet of dry yeast
250 ml of lukewarm
water

Recipe with fresh yeast:

- Mix the flour with the
- olive oil and salt in a bowl.
- Dissolve the fresh yeast in the lukewarm water and stir until smooth.
- Mix the smooth yeast mixture with the flour.

Recipe with dry yeast:

- Mix together the flour, olive oil, salt, dried yeast and lukewarm water.

- Knead into a smooth dough. Alternatively you can use a blender or food processor.
- Cover the bowl with a cloth and leave to rise for 45 minutes until it has doubled in volume.
- Sprinkle the dough with flour and roll it out until it is 3 mm thick. Turn the dough occasionally and sprinkle with flour to prevent it from sticking.
- Use the round dough form to cut out the pizza bases.

Tomato sauce

1 tin of peeled tomatoes
1 small tin of tomato
paste
Salt & pepper
Oregano
2 tablespoons of olive oil
2 cloves of garlic

- Finely chop the peeled tomatoes.
- Mix all the ingredients to create a sauce.

Topping tips

Cheeses: mozzarella, grated Parmesan, grated Gouda, etc.

Seafood: smoked salmon, prawns, canned tuna, etc.

Vegetables: green peppers, rocket lettuce, olives, mushrooms, spinach, onions, etc.

Herbs: basil, pepper, salt, Italian spices, etc.

Meat: ham, bacon, salami, etc.

Place the toppings for the pizzas in cups on the table.

- Grease the spatulas with a little oil and place them on your plate.
- Place one pizza base on the spatula.
- Add some tomato sauce to the pizza base. Leave about half an inch of dough at the edge.
- Top the pizza with ingredients of your choice.

Variations:

- Use ready-made pizza bases from the supermarket.
- Use ready-made pizzas from the supermarket.

Enjoy grilling and pizza baking at the same time!

The grill is suitable for vegetable, meat and fish.

Keep this manual with the product. Hand it over to the next owner if resold.

We hope this product brings comfort and convenience to your daily life. If you ever need support, our team is here to help. Visit us at www.blumill.nl for tips, service, and inspiration. With Blumill, life at home becomes simpler—because every moment is **Made to Enjoy**.

Bedankt dat u voor Blumill heeft gekozen.

Onze producten zijn ontwikkeld met één doel: het dagelijks leven makkelijker, slimmer en aangenamer maken.

Of het nu gaat om schoonmaken, koken of het verzorgen van uw huis of uzelf – Blumill combineert doordacht design met betrouwbare prestaties, zodat u minder tijd kwijt bent aan taken en meer tijd overhoudt voor wat écht belangrijk is.

Blumill – Made to Enjoy.

Lees voordat u het apparaat gebruikt deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze om ze indien nodig later te kunnen raadplegen.

Waarschuwing:

- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik in combinatie met een externe timer of aparte afstandsbediening.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (inclusief kinderen) met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij worden begeleid of geïnstrueerd over het gebruik van het apparaat.
- Zorg ervoor dat kinderen niet met het apparaat kunnen spelen.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke beperkingen of met een gebrek aan ervaring en kennis, op voorwaarde dat zij worden begeleid of geïnstrueerd over hoe ze het apparaat veilig moeten gebruiken en op de hoogte zijn van de risico's ervan.

- **Kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht schoonmaken of er onderhoud aan uitvoeren.**
- **Kinderen mogen het apparaat niet schoonmaken of er onderhoud aan uitvoeren, tenzij zij ouder zijn dan 8 jaar en dit onder toezicht gebeurt.**
- **Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.**

Veiligheidsvoorschriften

- Gebruik het apparaat uitsluitend zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing.
- Door onjuist gebruik vervalt de garantie.
- Dit product is niet bedoeld voor commercieel of professioneel gebruik.
- Controleer voordat u de stekker in het stopcontact steekt of de spanning zoals aangegeven op het apparaat overeenkomt met de voedingsspanning bij u thuis.
- Gebruik een geaard stopcontact.
- Gebruik het apparaat niet als het snoer of de stekker is beschadigd.
- Het apparaat, het snoer en de stekker mogen niet in aanraking komen met water. Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Het apparaat, het snoer en de stekker mogen niet in aanraking komen met warmtebronnen.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt. Berg het apparaat bij voorkeur in de originele verpakking op.
- Zorg dat uw handen droog zijn als u de stekker uit het stopcontact haalt. Trek daarbij aan de stekker, niet aan het snoer.
- Zet de pizza-oven tijdens het verwarmen niet op een zacht tafellaken.
- Gebruik de pizza-oven niet in een vochtige omgeving.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen en geestelijk onbekwame personen. Kinderen mogen de pizza-oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene.

- Zorg voor toezicht op het apparaat en laat het niet onbeheerd achter als het ingeschakeld is.
- Zet het apparaat op een stevige, egale en hittebestendige ondergrond
- Laat het apparaat minimaal 30 minuten afkoelen voordat u het schoonmaakt en/of opbergt.
- Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik.
- Diverse onderdelen van de pizza-oven kunnen erg heet worden. Het aanraken van deze onderdelen kan brandwonden veroorzaken.
- Na gebruik van het apparaat, laat het apparaat minstens 30 minuten afkoelen. Raak de terracotta kap en de grillplaat alleen aan met ovenhandschoenen of hittebestendige handschoenen en gebruik pannonderzetters om elk oppervlak tegen hitteschade te beschermen.
- De metalen onderdelen van de spatels worden erg heet. Houd de spatels altijd vast aan de handgreep.
- Zorg dat de pizza-oven geen andere voorwerpen raakt en niet in aanraking komt met ontvlambaar materiaal. Dek de pizza-oven niet af.
- De pizza-oven mag niet worden gebruikt voor het bereiden van vlees, omdat vet van het vlees tegen het verwarmingselement kan spatten en brand kan veroorzaken.
- Gebruik de pizza-oven alleen met het terracotta deksel erop.
- Het terracotta deksel is erg breekbaar.
- Het apparaat en de accessoires zijn niet geschikt voor de vaatwasser.
- Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een erkend onderhoudsbedrijf. De gebruiker mag het apparaat niet demonteren.
- Indien het snoer beschadigd is, moet het worden vervangen door de fabrikant of een erkend onderhoudsbedrijf om gevaarlijke situaties te voorkomen.

Inhoud van de verpakking

- 1 pizza-oven
- 1 bakplaat
- 1 terracotta deksel
- gietijzeren grillplaat
- 6 spatels
- 1 deegvorm



Het verpakkingsmateriaal kan worden hergebruikt of gerecycled, daarom moet het gescheiden worden ingezameld. Neem onmiddellijk contact op met de leverancier als u merkt dat er schade is ontstaan tijdens het vervoer.

Installatie

Plaats de grillplaat op de terracotta kap.

Reinig de bakplaat en de spatels voordat u de pizza-oven voor het eerst gebruikt.

Tijdens het eerste gebruik kan de pizza-oven een kleine hoeveelheid rook en een typische geur afgeven. Dit is normaal en het verdwijnt na korte tijd weer.

Bediening

Zet de Pizza Oven op een stevige, vlakke ondergrond die bestand is tegen hitte en spatten. Zorg dat de ruimte geventileerd is als u de pizza-oven gebruikt.

Steek de stekker in het stopcontact en schakel het apparaat in. Laat de pizza-oven 10 minuten voorverwarmen.

Gebruik de spatel om de pizza in de pizza-oven te schuiven. Laat de pizza vervolgens op de spatel liggen, zodat u hem er later gemakkelijk uit kunt halen.

Bak de pizza in 5 tot 7 minuten gaar. Leg de pizza op uw bord. De spatel is erg heet. Leg hem dus op een hittebestendig oppervlak.

Schakel het apparaat na gebruik uit en haal de stekker uit het stopcontact.

BBQ/Grill

De grillfunctie kan tegelijkertijd worden gebruikt met de pizzaovenfunctie.

Plaats de pizzaoven op een stabiel, vlak oppervlak. Zorg ervoor dat het oppervlak hitte- en spatbestendig is. Ventileer de kamer tijdens het gebruik van de pizzaoven en grill.

Er kan rook zijn wanneer de pizzaoven voor de eerste keer verwarmt. Dit is normaal en niet gevaarlijk. Gebruik geen extra olie op de gietijzeren plaat, omdat dit kan spatten wanneer de grillplaat heet is. Controleer en draai het voedsel regelmatig op de grillplaat om verbranding of overkoken te voorkomen. Gebruik hittebestendige spatels of tangen bij het grillen.. Schakel het apparaat na gebruik uit en haal de stekker uit het stopcontact.

Reiniging en onderhoud

Schakel het apparaat onmiddellijk uit en laat het minimaal 30 minuten afkoelen voordat u het schoonmaakt en opbergt.

Het terracotta deksel moet helemaal zijn afgekoeld voordat het in aanraking mag komen met water. Zet het warme deksel niet op een koud oppervlak. Door te snel afkoelen kan het beschadigd raken.

Na normaal gebruik hoeft het terracotta deksel niet te worden schoongemaakt. Het terracotta deksel en de overige onderdelen van de pizza-oven zijn niet geschikt voor de vaatwasser. De bakplaat en de spatels kunt u in warm water afwassen met een afwasborstel.

Reinig de buitenkant van het apparaat met een vochtige doek en een beetje afwasmiddel.

Gebruik geen harde borstels, schuur- of pannensponsjes of vloeistoffen zoals alcohol, wasbenzine of aceton. Droog het apparaat na het schoonmaken goed af met een droge doek.

Dompel het apparaat nooit onder in water.

Berg het apparaat op in de originele verpakking op een droge, koele plaats. Berg het apparaat niet op als het nog niet helemaal droog is. Vet de bakplaat licht in als u de pizza-oven langere tijd niet gebruikt. De grillplaat kan worden schoongemaakt met een spons en afwasmiddel, niet reinigen in de vaatwasser.

Afvalverwerking



Dit apparaat mag niet bij het restafval. Lever alle afgedankte elektrische en elektronische apparaten, ongeacht of ze schadelijke stoffen bevatten, in bij een afvalinzamelingslocatie of bij een verkooppunt, zodat ze op een milieuvriendelijke manier kunnen worden verwerkt. Neem voor meer informatie over afvalinzameling contact op met uw gemeente.

Technische specificaties

Etiketaanduiding:	BluMill Pizza Oven & Grill
Model:	PG-B6
Spanning:	220-240 V – 50/60 Hz
Vermogen:	1300 W

Recepten

Pizzadeeg

500 g bloem
 Snufje zout
 4 eetlepels olijfolie
 20 g verse gist of 1 zakje
 droge gist
 250 ml lauwwarm water

Recept met verse gist:

- Meng in een kom de bloem met de olijfolie en het zout.
- Los de verse gist op in het lauwarme water en roer tot een gladde structuur ontstaat.
- Meng het gismengsel met de bloem.

Recept met droge gist:

- Meng de bloem, de olijfolie, het zout en de droge gist met het lauwarme water.
- Kneed dit mengsel tot een glad deeg. U kunt hiervoor ook een blender of een keukenmachine gebruiken.
- Dek de kom af met een doek en laat het deeg 45 minuten rijzen, totdat het in omvang is verdubbeld.
- Bestuif het deeg met bloem en rol het uit tot een lap van 3 mm dik. Keer de lap regelmatig en bestuif hem met bloem, zodat hij niet aan het werkblad plakt.
- Steek de pizzabodems uit met de ronde deegvorm.

Tomatensaus

- | | |
|------------------------|---|
| 1 blik gepelde tomaten | • Snijd de gepelde tomaten in kleine stukjes. |
| 1 blikje tomatenpuree | • Meng alle ingrediënten tot een saus. |
| Peper en zout | |
| Oregano | |
| 2 eetlepels olijfolie | |
| 2 teentjes knoflook | |

Tips voor toppings

Kaas: mozzarella, geraspte Parmezaanse kaas, geraspte Goudse kaas, enz.

Vis/schaaldieren: gerookte zalm, garnalen, tonijn uit blik, enz.

Groente: groene paprika, rucola, olijven, champignons, spinazie, uien, enz.

Kruiden: basilicum, peper, zout, Italiaanse kruiden, enz.

Vlees: ham, bacon, salami, enz.

Doe de toppings voor de pizza in schaaltes en zet ze op tafel.

- Vet de spatel in met een beetje olie en leg hem op uw bord.
- Leg een pizzabodem op de spatel.
- Doe wat tomatensaus op de pizzabodem. Laat aan de rand ongeveer een centimeter deeg vrij.
- Beleg de pizza met ingrediënten naar keuze.

Variaties:

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

Geniet van grillen en pizzabakken tegelijkertijd!

De grill is geschikt voor groenten, vlees en vis.

Bewaar deze handleiding bij het product. Breng deze over aan een volgende eigenaar bij doorverkoop.

Wij hopen dat dit product comfort en gemak toevoegt aan uw dagelijks leven. Mocht u ondersteuning nodig hebben, dan staat ons team altijd klaar. Bezoek www.blumill.nl voor tips, service en inspiratie. Met Blumill wordt het leven thuis eenvoudiger—want elk moment is **Made to Enjoy**.

Merci d'avoir choisi Blumill.

Nos produits sont conçus dans un seul but : rendre les tâches quotidiennes plus simples, plus intelligentes et plus agréables. Qu'il s'agisse de nettoyage, de cuisine ou d'entretien de votre maison ou vous-même, Blumill allie design réfléchi et performance fiable—afin que vous passiez moins de temps aux corvées et plus de temps à ce qui compte vraiment.

Blumill – Made to Enjoy.

Veuillez bien lire ces instructions d'utilisation avant d'utiliser l'appareil et les conserver pour une référence ultérieure.

Avertissement :

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou une télécommande séparée.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les personnes (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou n'ayant pas suffisamment d'expérience ou de connaissances, à moins qu'elles soient surveillées ou aient été instruites.
- Les enfants doivent être surveillés et ne doivent pas jouer avec cet appareil.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, moyennant qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation sûre de l'appareil et comprennent les risques encourus.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer et entretenir cet appareil sans surveillance.
- Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer et entretenir cet appareil sans surveillance à moins qu'ils n'aient 8 ans ou plus et qu'ils ne soient surveillés.
- Tenez cet appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Précautions de sécurité

- Utilisez l'appareil en suivant uniquement les instructions.
- Une mauvaise utilisation invalidera la garantie.
- Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou professionnelle.
- Vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension locale avant de le brancher à votre alimentation électrique.
- Utilisez une prise de terre.
- Ne pas utiliser si l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise sont endommagés.
- Empêchez l'appareil, le cordon d'alimentation et la prise d'entrer en contact avec l'eau. N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Empêchez l'appareil, le cordon d'alimentation et la prise d'entrer en contact avec des sources de chaleur.
- Débranchez l'appareil quand vous ne l'utilisez pas. Rangez l'appareil, de préférence dans son emballage d'origine.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches quand vous débranchez l'appareil. Retirez la prise et ne tirez pas sur le cordon.
- Ne placez pas le four à pizza sur une nappe en tissu lorsqu'il chauffe.
- N'utilisez pas le four à pizza dans un endroit humide.
- Gardez l'appareil hors de portée des enfants et des personnes handicapées mentales. Les enfants peuvent utiliser le four à pizza uniquement s'ils sont surveillés par un adulte.
- Surveillez l'appareil lorsqu'il est allumé.
- Placez l'appareil sur une surface stable et plane. Utilisez un matériau résistant à la chaleur sous le four à pizza.
- Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le nettoyer/le ranger.
- Ne déplacez pas l'appareil durant son fonctionnement.
- Différentes parties du four à pizza peuvent être très chaudes. Ne touchez pas ces parties au risque de vous brûler.

- Après avoir utilisé l'appareil, laissez-le refroidir pendant au moins 30 minutes. Ne touchez la cloche en terre cuite et la plaque de gril qu'avec des gants de four ou des gants résistants à la chaleur et utilisez des sous-plats pour protéger toute surface des dommages causés par la chaleur.
- Les parties métalliques des spatules peuvent devenir très chaudes, tenez-les par leurs poignées.
- Assurez-vous que le four à pizza est autoportant et n'entre pas en contact avec des matériaux combustibles. Ne couvrez pas le four à pizza.
- Ne préparez pas de viande dans le four à pizza, car la graisse provenant de la viande peut éclabousser l'élément chauffant et provoquer un incendie.
- Utilisez la four à pizza uniquement avec le couvercle en terre cuite placé au-dessus.
- Le couvercle en terre cuite est très fragile.
- L'appareil et ses accessoires ne sont pas adaptés au lave-vaisselle.
- Seuls des techniciens autorisés peuvent réaliser des réparations. Les utilisateurs ne doivent pas ouvrir l'appareil.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Contenu de l'emballage

- Four à pizza et grill BluMill
- 1 plaque à griller
- 1 hotte en terre cuite
- 1 forme de pâte
- 6 spatules en inox
- 1 plaque à pâtisserie



L'emballage peut être réutilisé ou recyclé. Les matériaux de l'emballage doivent être éliminés dans les sites de mise au rebut adéquats. Contactez immédiatement votre fournisseur si vous détectez des dommages ayant eu lieu durant le transport.

Installation

Placez la plaque du grill sur la hotte en terre cuite. Ne serrez pas trop fort car le couvercle peut se casser facilement.

Nettoyez le plateau de cuisson et les spatules avant d'utiliser votre four à pizza pour la première fois.

Durant la première utilisation, le four à pizza peut émettre une petite quantité de fumée et une odeur distincte. Il s'agit d'un phénomène normal qui disparaît au bout d'un moment.

Fonctionnement

Placez le four à pizza sur une surface plane et stable résistante à la chaleur et aux éclaboussures. Ventilez la pièce quand vous utilisez le four à pizza.

Branchez la prise et allumez l'appareil. Laissez préchauffer pendant 10-15 minutes. Utilisez la spatule pour faire glisser la pizza dans le four. Laissez la pizza sur la spatule pour pouvoir la sortir du four aisément.

Faites cuire la pizza de 5 à 7 minutes. Placez la pizza sur votre assiette. Veuillez noter que la spatule est très chaude. Elle doit être placée sur une surface qui résiste à la chaleur.

Après utilisation, éteignez l'appareil et débranchez-la de votre alimentation électrique.

Barbecue/Grill

La fonction grill peut être utilisée en même temps que la fonction four à pizza.

Placez le four à pizza sur une surface stable et plane. Assurez-vous que la surface résiste à la chaleur et aux éclaboussures. Aérez la pièce pendant l'utilisation du four à pizza et du grill.

De la fumée peut se dégager lorsque le four à pizza chauffe pour la première fois. C'est normal et non dangereux. Lorsque vous utilisez la plaque en fonte, n'ajoutez pas d'huile supplémentaire car elle peut éclabousser lorsque la plaque du grill est chaude. Vérifiez et déplacez/retournez régulièrement les aliments sur la plaque du grill pour éviter de les brûler ou de les cuire trop longtemps. Utilisez des spatules ou des pinces résistantes à la chaleur lors de la cuisson au grill.

Nettoyage et entretien

Veillez à éteindre l'appareil immédiatement et à laisser l'appareil refroidir pendant au moins 30 minutes avant de le nettoyer et le ranger.

Le couvercle en terre cuite doit être complètement refroidi avant d'entrer entièrement en contact avec l'eau. Ne placez pas le couvercle chaud sur une surface froide. Cela pourrait l'endommager s'il refroidit trop rapidement. Le couvercle en terre cuite et la plaque de cuisson

Inutile de nettoyer le couvercle en terre cuite après une utilisation classique. Le couvercle en terre cuite n'est pas adapté au lave-vaisselle, tout comme les autres éléments du four à pizza. Le plateau de cuisson et les spatules peuvent être nettoyés à la main à l'aide d'une brosse sous l'eau chaude.

Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide et un détergeant doux. N'utilisez pas de brosses rigides, de tampons abrasifs ou de liquides comme l'alcool, le pétrole ou l'acétone. Après le nettoyage, séchez bien à l'aide d'un chiffon sec. N'immergez jamais l'appareil dans l'eau.

Rangez l'appareil dans son emballage d'origine, dans un endroit sec et frais. Ne le rangez pas s'il n'est pas complètement sec. Graissez légèrement le plateau de cuisson si le four à pizza n'est pas utilisé pendant une longue période.

Gestion des déchets



Ne mettez pas au rebut cet appareil dans les ordures ménagères. Éliminez tous les appareils électriques ou électroniques, qu'ils contiennent des substances nocives ou non, en les déposant dans votre centre dépôt environnemental afin de le mettre au rebut de façon écoresponsable. Pour plus d'informations, veuillez contacter votre département local de gestion des déchets.

Caractéristiques techniques

Étiquetage :	BluMill Pizza Oven & Grill
Modèle :	PG-B6
Voltage :	220-240 V – 50/60 Hz
Puissance :	1300 W

Recettes

Pâte à pizza

500 g de farine
Pincée de sel
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
20 g de levure fraîche
ou 1 sachet de levure
boulangère sèche
250 ml d'eau tiède

Recette à la levure fraîche :

- Mélangez la farine avec l'huile d'olive et le sel dans un saladier.
- Délayez la levure fraîche dans l'eau tiède et mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.
- Mélangez le mélange à base de levure avec la farine.

Recette à la levure sèche :

- Mélangez la farine, l'huile d'olive, le sel, la levure sèche et l'eau tiède.

- Pétrissez pour obtenir une pâte homogène. Vous pouvez aussi utiliser un blender ou un robot.
- Couvrez le saladier avec un torchon et laissez la pâte monter pendant 45 minutes, jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.
- Saupoudrez la pâte de farine et étalez-la jusqu'à une épaisseur de 3 mm. Faites tourner la pâte occasionnellement et saupoudrez-la de farine pour l'empêcher de coller.
- Utilisez la forme à pâte ronde pour découper des bases de pizza.

Sauce tomate

1 boîte de tomates
pelées en conserve
1 petite boîte de concen-
tré de tomate
Poivre & sel
Origan
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
2 gousses d'ail

- Émincez les tomates pelées.
- Mélangez tous les ingrédients pour créer une sauce.

Conseils de garniture

Fromages : mozzarella, parmesan râpé, gouda râpé, etc.

Fruits de mer : saumon fumé, crevettes, thon en boîte, etc.

Légumes : poivrons verts, roquette, olives, champignons, épinards, oignons, etc.

Aromates : basilic, poivre, sel, épices italiennes, etc.

Viande : jambon, bacon, salami, etc.

Placez la garniture pour les pizzas dans des bols sur la table.

- Graissez les spatules avec une petite quantité d'huile et placez-les sur votre assiette.
- Placez une base de pizza sur la spatule.
- Ajoutez de la sauce tomate sur la base. Laissez un bord de 2-3 cm sur la pâte.
- Garnissez la pizza avec les ingrédients de votre choix.

Variations :

- Utilisez des bases de pizza préparées au supermarché.
- Utilisez des pizzas préparées au supermarché.

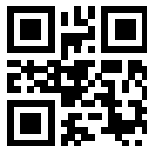
Conservez ce manuel avec le produit. Remettez-le au prochain propriétaire en cas de revente.

Nous espérons que ce produit apportera confort et facilité à votre vie quotidienne. Si vous avez besoin d'assistance, notre équipe est toujours à votre disposition. Visitez www.blumill.nl pour des conseils, un service et de l'inspiration. Avec Blumill, la vie à la maison devient plus simple — car chaque moment est **Made to Enjoy**.



BluMill

OCG Retail. B.V.
Eemnesserweg 11-10
1251 NA Laren
The Netherlands



blumill.nl